

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES

Hornos empotrables • Pág. 3

PT

Fornos encastráveis • Pág. 30



Balay

www.balay.es

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	8
El panel de mando	8
Mando de temperatura y funciones	9
Mando giratorio escamoteable (según modelos) ..	9
Tipos de funciones	10
El carrito del horno y sus accesorios	12
Ventilador	13
Antes del primer uso	13
Calentar el horno	14
Limpieza previa de los accesorios	14
Programar el horno	14
Desconexión manual del horno	14
Tablas y sugerencias	15
Descongelar	15
Pasteles	15
Carnes, pescados	16
Pizzas, aves	17
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	19
Carnes rojas	19
Grill	20
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	22

Contenido

Cuidados y limpieza	22
Parte externa del aparato	22
Horno	23
Limpieza de los cristales	24
Junta	26
Accesorios	26
¿Qué hacer en caso de avería?	26
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	27
Servicio de Asistencia Técnica	29
Embalaje y aparatos usados	29

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato. Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

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

Los adultos y los niños no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas
- o en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Niños

Los niños deben preparar sólo aquellos alimentos que se les haya enseñado a cocinar. Deben poder manejar el aparato correctamente. Deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso. A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Horno caliente

Abrir con cuidado la puerta d el 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!

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el horno. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar sólo pequeñas dosis de bebidas alcohólicas fuertes y abrir la puerta del horno con cuidado.

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.

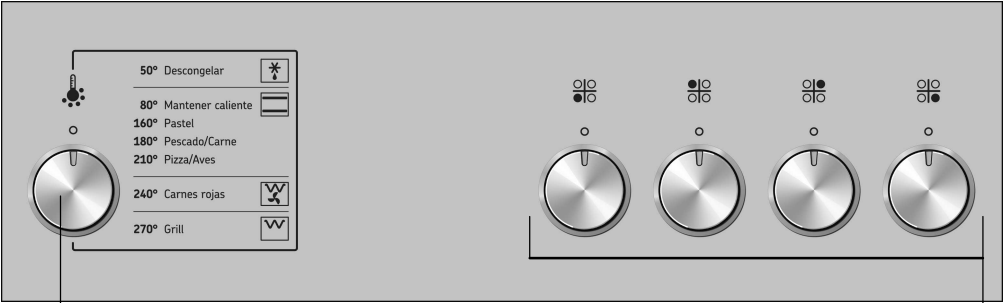
Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato.
Le explicaremos el manejo del mando para poder realizar un uso adecuado del horno.
Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando



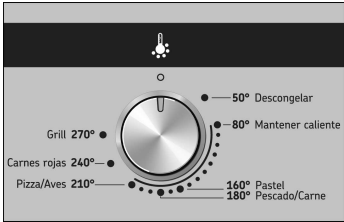
Mando de temperatura y funciones



Mando de temperatura y funciones

4 interruptores de las zonas de cocción

Mando de temperatura y funciones



Se puede seleccionar la función y el nivel de temperatura deseado.

Temperatura °C

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

En el margen de temperatura 80-210 °C se pueden ajustar niveles intermedios.

Cada función está asociada a un nivel de temperatura y a un tipo de calentamiento, recomendado para conseguir un resultado óptimo en la elaboración de sus recetas.

Función	Tipo de calentamiento	Nivel de temperatura en °C
Descongelar		50
Mantener caliente		80
Pastel		160
Pescado/Carne		180
Pizza/Aves		210
Carnes rojas		240
Grill		270

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

En algunos modelos la lámpara indicadora situada encima del mando se ilumina cuando el horno está calentando.

Se apaga en las pausas de calentamiento.

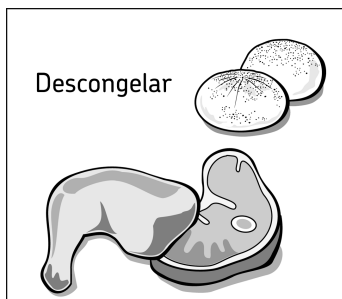
Mando giratorio escamoteable (según modelos)

El mando giratorio es escamoteable. Para enclavar y desenclavar, presionar el mando giratorio.

El mando se puede girar sólo a la derecha.

Tipos de funciones

El horno dispone de diferentes tipos de funciones. De este modo se puede seleccionar fácilmente la forma de preparación más idónea para cada alimento.



Descongelar

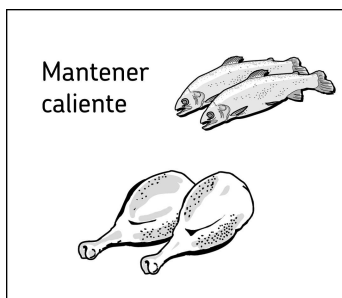
Nivel de temperatura: 50 °C

Tipo de calentamiento:

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.

Los tiempos para descongelar dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos.



Mantener caliente

Nivel de temperatura: 80 °C

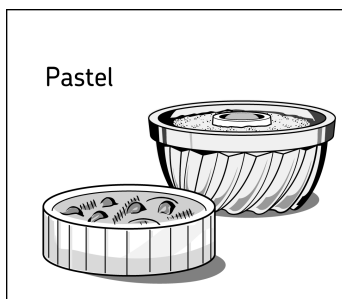
Tipo de calentamiento:

El calor llega de la parte superior e inferior del horno.

Con esta función se pueden conservar calientes los alimentos.

Se recomienda no mantenerlos calientes durante más de:

- 2 horas: cuando se trate de grandes cantidades.
- 45 minutos: para pequeñas cantidades.



Pastel

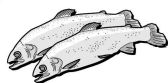
Nivel de temperatura: 160 °C

Tipo de calentamiento:

El calor llega de la parte superior e inferior del horno.

Es apropiada para cocinar pasteles, tartas y bizcochos.

Pescado /
Carne



Pescado/Carne

Nivel de temperatura: 180 °C

Tipo de calentamiento: ☐

El calor llega de la parte superior e inferior del horno.

Es apropiado para la elaboración de carnes y pescados.

Se recomienda especialmente para la preparación de carne de cordero y cerdo y para toda clase de pescados.

Pizza /
Aves



Pizza/Aves

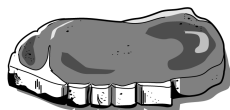
Nivel de temperatura: 210 °C

Tipo de calentamiento: ☐

El calor llega de la parte superior e inferior del horno.

Es apropiada para la elaboración de pizzas y asados de carne de aves, por ejemplo, pollo y codornices.

Carnes
rojas



Carnes rojas

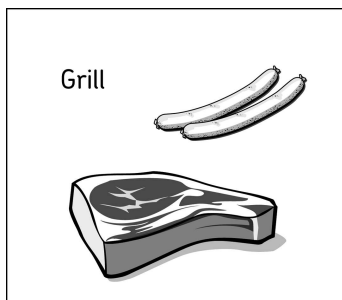
Nivel de temperatura: 240 °C

Tipo de calentamiento: ☒

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.

Resulta apropiada para la elaboración de asados de carne de vaca.



Grill

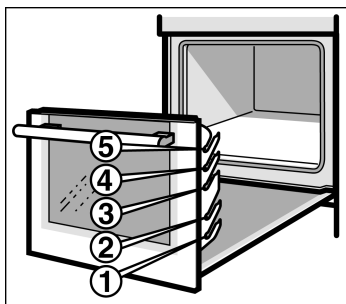
Nivel de temperatura: 270 °C

Tipo de calentamiento:

Esta función calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.

Resulta apropiada para asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.

El carrito del horno y sus accesorios



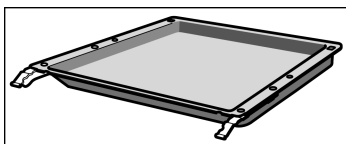
Los accesorios pueden colocarse a 5 niveles diferentes.

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.

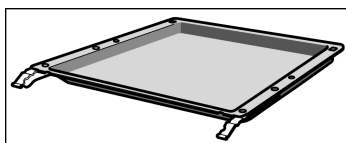
Accesorios

Su horno puede disponer de algunos de los siguientes accesorios:



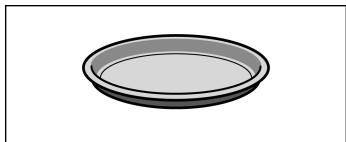
Bandeja esmaltada

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.



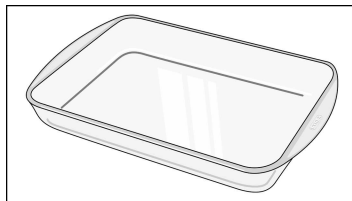
Bandeja de aluminio

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.

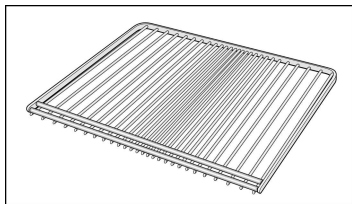


Cazuela de vidrio

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 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”.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

Girar el mando hasta el nivel de temperatura 240 °C.

Transcurridos 60 minutos, desconectar el mando.

Limpieza previa de los accesorios

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

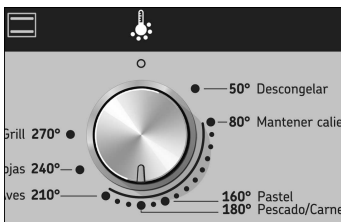
Programar el horno

El horno se programa fácilmente. Sólo hay que elegir el alimento que se desea elaborar y seleccionarlo con el mando.

En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar el tipo de calentamiento y la temperatura adecuados para muchos platos.

Desconexión manual del horno

Ejemplo: Pescado



1. Seleccionar con el mando la función Pescado/Carne.

Cuando el plato esté listo

Girar el mando hasta la posición 0.

Modificación de los ajustes

En el margen de temperatura 80-210 °C se puede modificar la temperatura en cualquier momento.

Tablas y sugerencias

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

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

Descongelar

Seleccionar con el mando la función **Descongelar, 50°C**.
Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo sobre la parrilla.
Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.
Los tiempos de descongelación dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Plato	Función	Accesorio	Nivel
Alimentos congelados	Descongelar	Parrilla	2

Pasteles

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.
Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas

Para elaborar estas recetas seleccionar con el mando la función **Pastel, 160°C**.
En las tablas se puede consultar la función y los accesorios que mejor se ajustan al tipo de pastel.
El tiempo de cocción depende de la cantidad y consistencia de la masa.

Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor 160°C, en caso necesario, se puede regular la temperatura desde 80 °C hasta 210 °C.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado" se facilita información adicional.

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

Pastel	Función	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Bizcocho cuatro cuartos con margarina o aceite en la masa	Pastel	Molde + parrilla	1	50-60
Bizcocho ligero (sin margarina o aceite en la masa)	Pastel	Molde + bandeja esmaltada	2	45-50
Tarta de queso	Pastel	Molde + parrilla	1	70-80
Tarta de Santiago	Pastel	Molde + parrilla	2	70-80

Carnes, pescados

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

Tablas

Para elaborar estas recetas utilizar la función **Carne/Pescado, 180°C**, en caso necesario, se puede regular la temperatura desde 80 °C hasta 210 °C.

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

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

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado" se facilita información adicional.

Plato	Peso	Funcón	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Piernas de cordero	2000-2500 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	2	110-120
Cerdo asado (paletilla)	1000 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	1	150-160
Lomo de cerdo (en una pieza) *	750 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	2	105-115
Pescado blanco entero (ej: dorada a la sal)	600 g	Carne/Pescado	Bandeja esmaltada	3	55-60
Pescado blanco entero (ej: besugo)	600-1000 g	Carne/Pescado	Bandeja esmaltada	2	45-60
Merluza (rellena)	1000-1200 g	Carne/Pescado	Bandeja esmaltada	3	55-60
Sardinas (sin espinas)	1000 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	3	35-40
Filete / lomos de pescado (ej: lubina, rodaballo)	600-1000 g	Carne/Pescado	Cazuela de vidrio + parrilla	3	45-50

* Asar ligeramente en una sartén.

Pizzas, aves

Recipientes

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

Tablas

Para elaborar estas recetas seleccionar siempre la función **Pizza/Aves, 210°C**.
El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.
Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.
En el apartado "Consejos prácticos para el horneado" se facilita información adicional.

Plato	Peso	Funcón	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Pollo*	1500 g	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada o cazuela de vidrio + parrilla	2	80-85
Muslos de pollo	1000-1500 g	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada o cazuela de vidrio + parrilla	2	45-60
Codornices**	4 unidades	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	2	40-45
Pizza fresca		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	2	20-30
Pizza congelada		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada o accesorio pizza	2	15-25
Pizza refrigerada		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada o accesorio pizza	3	10-20
Empanda		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	3	30-35
Hojaldre relleno		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	2	25-35
Flan (baño María)***		Pizza/Aves	Molde flan + recipiente con agua + parrilla	1	35-45
Escalibada	1500 g	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada	2	45-55
Berenjenas rellenas***	3- 4 unidades	Pizza/Aves	Cazuela de vidrio + parrilla	2	60-70
Pimientos rellenos***	6 unidades	Pizza/Aves	Cazuela de vidrio + parrilla	2	35-45

* Dar la vuelta transcurridos 2/3 del tiempo.

** Patatas panadera 20-25 minutos.

*** Precalentar el horno durante 10 minutos.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el panel de mando o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carnes rojas

Recipiente

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

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

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

Consejos prácticos

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

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 ó 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

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

Se facilita información adicional en el apartado “Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill”.

Tablas

Seleccionar siempre la función **Carnes rojas, 240°C**.

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío.

Plato	Peso	Funcón	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Rosbif*	1000 g	Carnes rojas	Cazuela de vidrio + parrilla	1	35-45

* Cuando el asado esté listo debe cubrirse con una hoja de papel aluminio y debe dejarse reposar durante unos 10 minutos en el horno una vez apagado.

Grill

Recipiente

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

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

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

Consejos prácticos para
asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos. Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor. 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 de una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

Tablas

Para elaborar estas recetas seleccionar siempre la función **Grill, 270°C**.

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

Plato	Peso	Funcón	Accesorios	Nivel	Tiempo de cocción, minutos
Truchas asadas	4 unidades	Grill	Parrilla	2	20-30
			Bandeja esmaltada	1	
Brochetas de gambas	6 unidades	Grill	Parrilla	4	10-15
			Bandeja esmaltada	1	
Bistecs/Entrecots	1000-1200 g	Grill	Parrilla	5	20-25
			Bandeja esmaltada	1	
Salchichas frescas	750 g	Grill	Parrilla	4	15-20
			Bandeja esmaltada	1	
Chuletas de cordero	1000 g	Grill	Parrilla	4	25-30
			Bandeja esmaltada	1	
Tostadas de queso		Grill	Parrilla	4	5-10
			Bandeja esmaltada	1	
Champiñones rellenos	250 g	Grill	Bandeja esmaltada o accesorio pizza	4	10-15

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.
El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.	Verificar que la altura seleccionada es la correcta. Sí se desea se puede modificar el tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.
Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.	Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente ☞ en lugar del calor superior e inferior ☐. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.

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 una 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.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

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.

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

Cómo extraer el carro móvil 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 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.

Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior, el techo 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.

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

Limpieza de las superficies esmaltadas 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.

Nota:

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

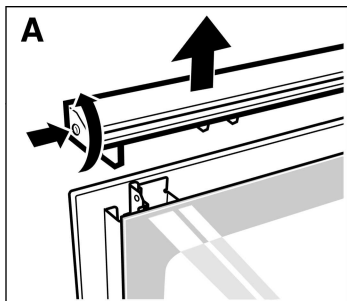
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

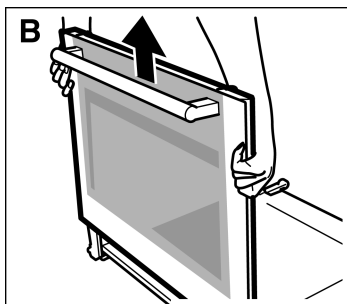
Limpieza de los cristales

Desmontaje

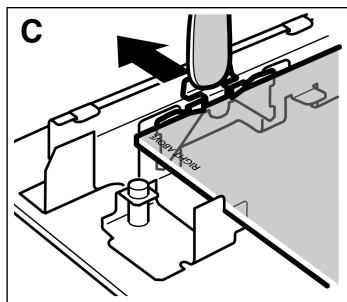


Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito de horno.

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 bajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.

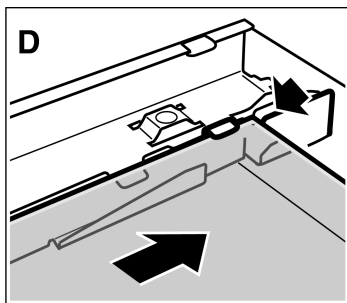


4. Presionar hacia fuera y al mismo tiempo los resortes de sujeción delanteros situados a la derecha e izquierda. Si resulta difícil presionar las grapas a un lado, utilizar una cuchara. (Figura C) Extraer el cristal.

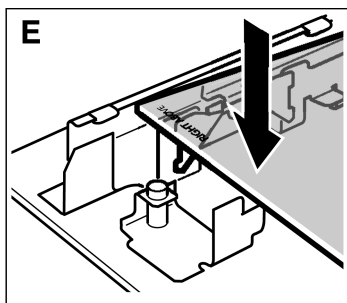
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

Montaje

Observar que la inscripción "Right above" se encuentre arriba a la derecha.



1. Introducir el cristal inclinado hacia atrás. (Figura D)
2. Presionar los resortes de sujeción situados a la derecha e izquierda hacia fuera de manera que el cristal se pose encima.



3. Presionar en la parte delantera del cristal para que encaje. Comprobar que los cristales estén firmemente asentados. (Figura E)
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.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.

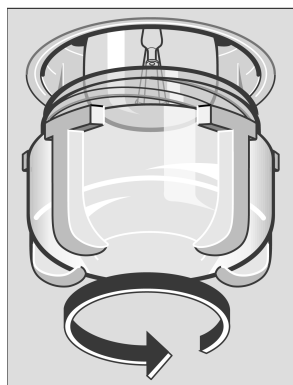
Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

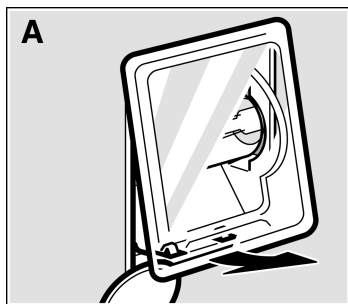
Cambiar la lámpara de iluminación del horno



Proceder de la siguiente forma



Lámpara situada en la pared lateral del horno

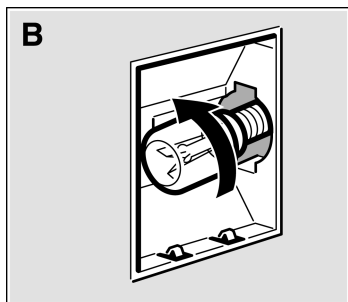


Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura en el servicio de asistencia técnica o en un comercio especializado. Utilizar sólo estas lámparas.

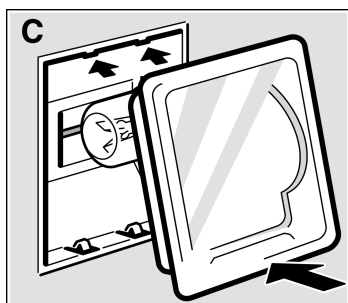
Antes de sustituir la lámpara, comprobar que el horno está desconectado para evitar la posibilidad de cualquier choque eléctrico.

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.

1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir la tapa de cristal abajo con la mano. Figura A.
Si cuesta quitar el cristal protector, ayudarse con una cuchara.



4. Retirar la lámpara y sustituirla por una del mismo tipo. Figura B.



5. Volver a colocar la tapa de cristal. Observar que la convexidad en el cristal esté a la derecha. Insertar el cristal arriba con fuerza y apretar abajo. Figura C. El cristal se enclava.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Sustitución del cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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.

Índice

O que deve ter em atenção	32
Antes da montagem	32
Indicações de segurança	33
Causas de danos	34
O seu novo forno	35
O painel de comandos	35
Botão de temperatura e de funções	36
Botão giratório retráctil (segundo os modelos)	36
Tipos de funções	37
Forno porta-carro e acessório	39
Turbina de arrefecimento	40
Antes da primeira utilização	40
Aquecer o forno	41
Limpar previamente os acessórios	41
Programar o forno	41
Desconexão manual do forno	41
Tabelas e sugestões	42
Descongelaar	42
Bolos	42
Carnes, peixes	43
Pizzas, aves	45
Sugestões e conselhos práticos para a cozedura ..	46
Carnes vermelhas	47
Grelhador	48
Conselhos práticos para o assado convencional e o grelhado	49
Manutenção e limpeza	50

Índice

Exterior do aparelho	50
Forno	50
Limpeza dos vidros	52
Vedante	53
Acessórios	53
Uma anomalia, que fazer?	54
Substituir a lâmpada do forno	54
Serviços de Assistência Técnica	56
Embalagem e aparelho antigo	56

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.

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Crianças

As crianças só podem preparar refeições se tal lhes tiver sido ensinado. Têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e devem compreender os perigos assinalados nas instruções de utilização. As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho.

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!

Tenha cuidado ao preparar refeições com bebidas de elevado teor alcoólico (por ex., conhaque ou rum). O álcool evapora quando sujeito a elevadas temperaturas. Em condições desfavoráveis, o vapor de álcool pode incendiar no forno. Perigo de queimaduras!

Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico e abra a porta do forno com cuidado.

Reparações

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

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

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

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

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

Água no forno

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

Sumo de frutos

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

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.

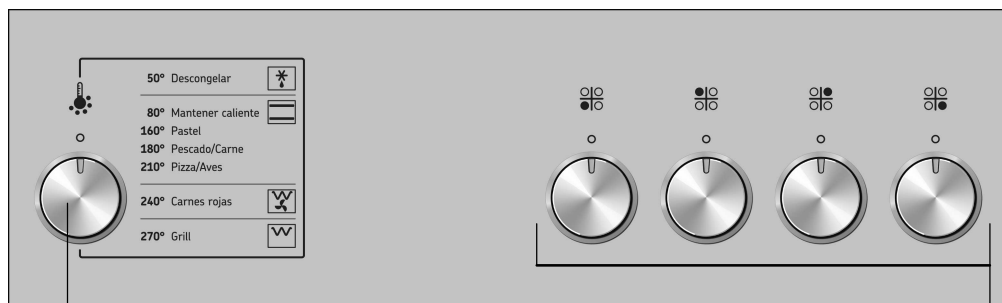
O seu novo forno

Nesta secção poderá ficar a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe como funciona o botão para poder usar o forno de uma forma adequada. Receberá informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos.

O painel de comandos



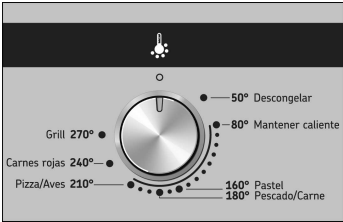
Botão de temperatura e de funções



Botão de temperatura e de funções

4 botões das zonas de cozedura

Botão de temperatura e de funções



Possibilita a selecção da função e do nível de temperatura desejado.

Temperatura °C

50-270	Margens de temperatura em °C
--------	------------------------------

Os níveis intermédios podem ser ajustados na margem de temperatura de 80-210°C.

Cada função está associada a um nível de temperatura e a um tipo de aquecimento recomendado para conseguir um óptimo resultado na elaboração das suas receitas.

Função	Tipo de aquecimento	Nível de temperatura em °C
Descongelar		50
Manter aquecido		80
Bolos		160
Peixe/Carne		180
Pizza/Aves		210
Carnes vermelhas		240
Grelhador		270

Ao ajustar o botão, a luz interior do forno liga-se.

Em alguns modelos, a lâmpada indicadora situada por cima do botão ilumina-se quando o forno está a aquecer e apaga-se nas pausas do aquecimento.

Botão giratório retráctil (segundo os modelos)

O botão giratório é retráctil. Para encaixar e desencaixar, pressione o botão giratório.

O botão só pode girar para o lado direito.

Tipos de funções

O forno possui vários tipos de funções. Desta forma, pode seleccionar facilmente o modo de preparação mais adequado para cada alimento.

Descongelar

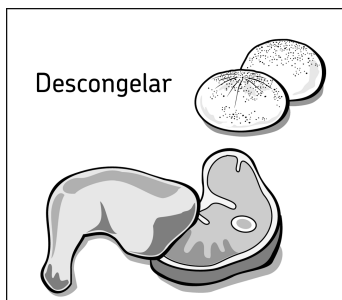
Nível de temperatura: 50°C

Tipo de aquecimento 

Um ventilador situado na parede posterior do forno distribui o ar em volta dos alimentos congelados.

Os pedaços de carne congelados, as aves, os pães e os bolos ou empadas descongelam-se de forma uniforme.

Os tempos de descongelamento dependem da natureza e da quantidade dos alimentos.



Manter aquecido

Nível de temperatura: 80°C

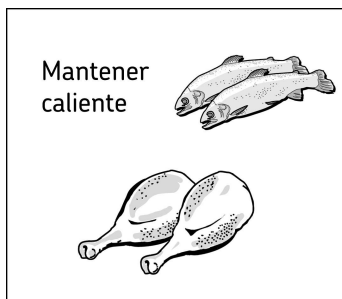
Tipo de aquecimento 

O calor provém da parte superior e inferior do forno.

Com esta função, pode-se conservar os alimentos quentes.

Recomenda-se que não se mantenham quentes durante mais de:

- 2 horas: quando se tratar de grandes quantidades.
- 45 minutos: para pequenas quantidades.



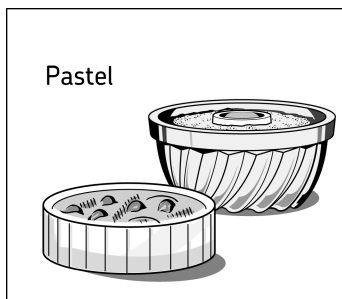
Bolos

Nível de temperatura: 160°C

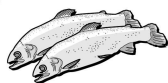
Tipo de aquecimento 

O calor provém da parte superior e inferior do forno.

Esta função é adequada para a elaboração de bolos, tortas e biscoitos.



Pescado /
Carne



Peixe/Carne

Nível de temperatura: 180°C

Tipo de aquecimento

O calor provem da parte superior e inferior do forno.

Esta função é adequada para cozinhar carnes e peixes.

Recomenda-se especialmente para a preparação de carne de borrego e de porco e para todo o tipo de peixe.

Pizza /
Aves



Pizza/Aves

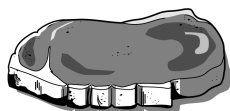
Nível de temperatura: 210°C

Tipo de aquecimento

O calor provem da parte superior e inferior do forno.

Esta função é adequada para a elaboração de pizzas e assados de carne de aves, por exemplo, frango e codornizes.

Carnes
rojas



Carnes vermelhas

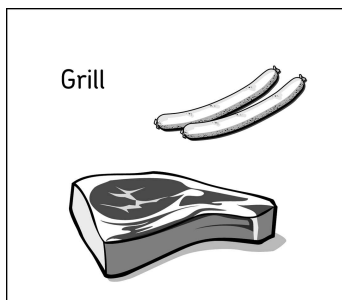
Nível de temperatura: 240°C

Tipo de aquecimento

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. Durante os intervalos de repouso da resistência do grelhador, o ventilador faz circular o calor emitido pelo grelhador em volta dos alimentos.

Desta forma, os assados de carne adquirem um tom dourado atractivo em toda a superfície.

Esta função é adequada para a elaboração de assados de carne de vaca.



Grelhador

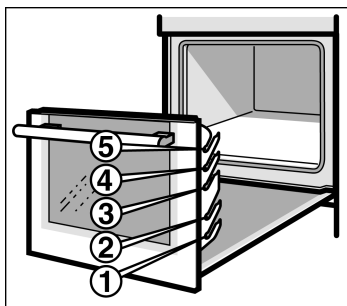
Nível de temperatura: 270°C

Tipo de aquecimento

Esta função aquece toda a superfície sob a resistência do grelhador.

É adequada para grelhar no grelhador, vários bifes, salsichas, peixes ou fazer torradas.

Forno porta-carro e acessório



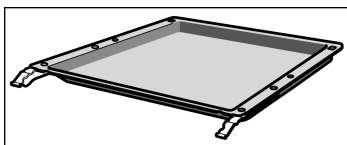
O acessório pode ser introduzido em 5 níveis diferentes.

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.

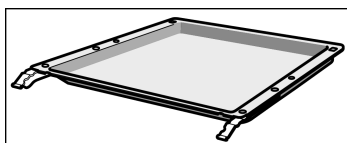
Acessórios

O seu forno pode incorporar alguns dos seguintes acessórios:



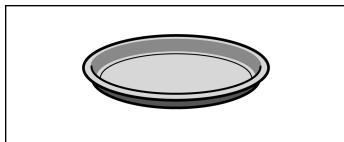
Tabuleiro esmaltado

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.



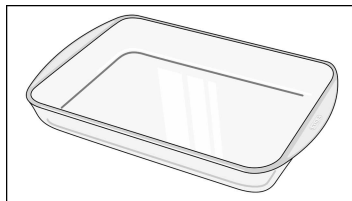
Tabuleiro de alumínio

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.

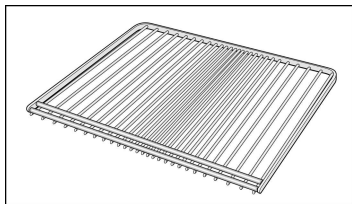


Terrina de vidro

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 homogéneo.



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”.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio e fechado.

Proceda da seguinte forma

Gire o botão até ao nível de temperatura de 240°C.

Desligue o botão 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.

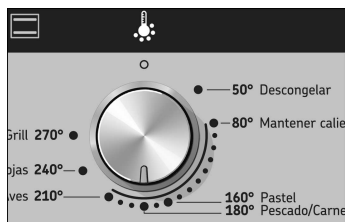
Programar o forno

O forno programa-se facilmente. Só tem de escolher o alimento que deseja cozinhar e seleccioná-lo com o botão.

No ponto “Tabelas e sugestões” pode consultar o tipo de aquecimento e a temperatura adequados a diversos pratos.

Desconexão manual do forno

Exemplo: Peixe



1. Selecciona, com o botão, a função Peixe/Carne.

Quando o prato estiver pronto

Gire o botão para a posição 0.

Alteração dos ajustamentos

A temperatura pode ser alterada, em qualquer momento, dentro da margem de temperatura de 80-210°C.

Tabelas e sugestões

Aqui encontra uma selecção de pratos e os melhores ajustamentos a serem efectuados para elaborá-los. Pode consultar o tipo de acessórios que se podem utilizar e a altura em que se devem colocar. Além disso, pode encontrar sugestões sobre os recipientes e a preparação e, ainda, uma pequena ajuda caso algo corra mal.

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

Descongelar

Seleccione com o botão a função **Descongelar, 50°C**.

Retire o alimento da respectiva embalagem, coloque-o num recipiente adequado e coloque-o sobre a grelha.

Cumpra com as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Os períodos de descongelamento dependem da natureza e da quantidade dos alimentos que desejar descongelar.

Prato	Função	Acessório	Nível
Alimentos congelados	Descongelar	grelha	2

Bolos

Formas para cozer os bolos

As formas mais adequadas são as metálicas de cor escura.

Coloque a forma sempre na grelha.

Tabelas

Para elaborar estas receitas seleccione com o botão a função **Bolos, 160°C**. Pode consultar nas tabelas a função e os acessórios que melhor se ajustam ao tipo de bolo.

O tempo de cozedura depende da quantidade e da consistência da massa.

Por esta razão, as tabelas de cozedura indicam sempre umas margens de tempo. Tente primeiro com a temperatura de 160°C. Se necessário, pode regular a temperatura entre 80°C e 210°C.

No ponto "Conselhos práticos para a cozedura" pode consultar informações complementares.

O quadro de cozedura seguinte foi elaborado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio. Assim, poupará energia. Se pré-aquecer o forno, os tempos de cozedura indicados são encurtados em 5 a 10 minutos.

Bolo	Função	Acessórios	Nível	Tempo de cozedura, minutos
Bolo Quatro Quartos com margarina ou azeite na massa	Bolos	Forma + grelha	1	50-60
Bolo ligeiro (sem margarina ou azeite na massa)	Bolos	Forma + bandeja esmaltada	2	45-50
Tarte de queijo	Bolos	Forma + grelha	1	70-80
Torta de Santiago	Bolos	Forma + grelha	2	70-80

Carnes, peixes

Recipiente

Pode-se utilizar qualquer recipiente resistente ao calor.

Coloque os recipientes sempre no centro da grelha.

Os recipientes de vidro devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. O vidro pode estalar se a base de apoio estiver húmida ou fria.

Tabelas

Para elaborar estas receitas utilize a função **Carne/Peixe, a 180°C**. Se necessário pode regular a temperatura entre 80°C e 210°C.

O quadro de cozedura seguinte foi elaborado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Vire os pedaços de carne ou peixe sempre que tiverem passado dois terços do tempo indicado.

No ponto "Conselhos práticos para a cozedura" pode consultar informações complementares.

Prato	Peso	Função	Acessórios	Nível	Tempo de cozedura, minutos
Pernas de borrego	2000-2500 g	Carne/Peixe	Caçarola de vidro + grelha	2	110-120
Porco assado (da pá)	1000 g	Carne/Peixe	Caçarola de vidro + grelha	1	150-160
Lombo de porco (numa peça) *	750 g	Carne/Peixe	Caçarola de vidro + grelha	2	105-115
Peixe de carne branca inteiro (por ex., dourada ao sal)	600 g	Carne/Peixe	Recipiente esmaltado	3	55-60
Peixe de carne branca inteiro (por ex., besugo)	600-1000 g	Carne/Peixe	Recipiente esmaltado	2	45-60
Pescada (recheada)	1000-1200 g	Carne/Peixe	Recipiente esmaltado	3	55-60
Sardinhas (sem espinhas)	1000 g	Carne/Peixe	Caçarola de vidro + grelha	3	35-40
Bife/lombos de peixe (por ex.: robalo, rodvalho)	600-1000 g	Carne/Peixe	Caçarola de vidro + grelha	3	45-50

* Assar ligeiramente numa sertã.

Pizzas, aves

Recipientes

Pode-se utilizar qualquer recipiente resistente ao calor.

Coloque os recipientes sempre no centro da grelha.

Os recipientes de vidro devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. O vidro pode estalar se a base de apoio estiver húmida ou fria.

Para elaborar estas receitas selecione sempre a função Pizza/Aves, a 210°C.

O quadro de cozedura seguinte foi elaborado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Vire os pedaços de carne ou peixe sempre que tiverem passado dois terços do tempo indicado.

No ponto "Conselhos práticos para a cozedura" pode consultar informações complementares.

Tabelas

Prato	Peso	Função	Acessórios	Nível	Tempo de cozedura, minutos
Frango*	1500 g	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada ou caçarola de vidro + grelha	2	80-85
Coxas de frango	1000-1500 g	Pizza/Aves	Bandeja esmaltada ou caçarola de vidro + grelha	2	45-60
Codornizes**	4 unidades	Pizza/Aves	Recipiente esmaltado	2	40-45
Pizza fresca		Pizza/Aves	Recipiente esmaltado	2	20-30
Pizza congelada		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada ou acessório para pizza	2	15-25
Pizza refrigerada		Pizza/Aves	Bandeja esmaltada ou acessório para pizza	3	10-20
Empanada		Pizza/Aves	Recipiente esmaltado	3	30-35
Massa folhada recheada		Pizza/Aves	Recipiente esmaltado	2	25-35
Pudim (em banho-maria)***		Pizza/Aves	Forma para pudim + recipiente com água + grelha	1	35-45

Prato	Peso	Função	Acessórios	Nível	Tempo de cozedura, minutos
Escalibada (Verduras assadas)	1500 g	Pizza/Aves	Recipiente esmaltado	2	45-55
Beringelas recheadas***	3-4 unidades	Pizza/Aves	Çaçarola de vidro + grelha	2	60-70
Pimentos recheados***	6 unidades	Pizza/Aves	Çaçarola de vidro + grelha	2	35-45

* Virar após terem passado 2/3 do tempo.

** Batatas "panadera" (batatas assadas em cebola, alho e azeite) 20-25 minutos.

*** Pré-aquecer o forno durante 10 minutos.

Sugestões e conselhos práticos para a cozedura

Se desejar utilizar uma receita própria.	Pode-se orientar por um produto semelhante que esteja indicado na tabela de cozedura.
Forma de comprovar se o bolo já está no ponto.	Uns 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura assinalado na receita, espete um palito de madeira fino no ponto mais alto do bolo. Se ao puxar o palito este estiver limpo, sem restos de massa, o bolo está pronto.
A torta ficou achatada.	Na próxima vez, empregue menos líquido ou seleccione uma temperatura de cozedura 10 graus inferior. Cumpra com os períodos de tempo indicados na receita para bater a massa.
A torta cresceu no centro, mas nas bordas tem menos altura.	Não untar a forma. Quando o bolo estiver cozido, desprenda-o com cuidado da forma, com a ajuda de uma faca.
O bolo sai demasiado dourado em cima.	Coloque o bolo num nível mais baixo no forno, seleccione uma temperatura de cozedura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.
O bolo sai demasiado seco.	Espete um palito várias vezes no bolo já cozido. Verta umas gotas de sumo de fruta ou de alguma bebida alcoólica sobre o mesmo. Na próxima vez, seleccione uma temperatura de cozedura 10 graus superior e reduza o tempo de cozedura.
A cozedura de bolos sumarentos produz água de condensação.	Ao cozer pode-se criar vapor de água. Uma parte deste vapor evacua-se através da saída de vapores, podendo-se condensar no painel de comandos ou nas partes frontais dos móveis adjacentes em forma de gotas de água. Vem condicionado fisicamente.

Carnes vermelhas

Recipiente

Pode-se utilizar qualquer recipiente resistente ao calor. A bandeja esmaltada também é adequada para cozinhar grandes assados.

Coloque os recipientes sempre no centro da bandeja esmaltada.

Os recipientes de vidro devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. O vidro pode estalar se a base de apoio estiver húmida ou fria.

Conselhos práticos

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

No caso da preparação de assados de carne magra, adicione 2 ou 3 colheres de sopa de líquido. No caso da elaboração de um estufado de carne, adicione 8 a 10 colheres de sopa de líquido, conforme o tamanho da peça de carne.

Os pedaços de carne deverão ser virados assim que tiver passado metade do tempo de cozedura.

Mais informações podem ser consultadas no ponto “Conselhos práticos para o assado convencional e o grelhado”.

Tabelas

Selecione sempre a função **Carnes vermelhas, 240°C.**

O quadro de cozedura seguinte foi elaborado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	Peso	Função	Acessórios	Nível	Tempo de cozedura, minutos
Rosbife*	1000 g	Carnes vermelhas	Caçarola de vidro + grelha	1	35-45

* Quando o assado estiver pronto deve-se cobrir com uma folha de papel de alumínio e deixar repousar durante uns 10 minutos no forno apagado.

Grelhador

Recipiente

Pode-se utilizar qualquer recipiente resistente ao calor. A bandeja esmaltada também é adequada para cozinhar grandes assados.

Coloque os recipientes sempre no centro da bandeja esmaltada.

Os recipientes de vidro devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. O vidro pode estalar se a base de apoio estiver húmida ou fria.

Conselhos prático para grelhar no grelhador

Prepare os pratos no grelhador sempre com o forno fechado.

Os pedaços de carne para grelhar no grelhador deverão ser iguais em termos de grossura. Devem ter uma grossura mínima de 2 e 3 cm para que fiquem dourados de modo uniforme e conservem todo o seu sumo. Tempere os bifes só depois de assá-los.

Coloque as fatias directamente sobre a grelha. No caso de querer cozinhar uma peça inteira, coloque-a na parte central da grelha. Assim, terá um melhor resultado. Introduzir adicionalmente a bandeja esmaltada no nível 1. Esta recolhe o sumo da carne e o forno fica mais limpo.

Vire os pedaços de carne quando tiverem passado dois terços do tempo indicado.

Tabelas

Para elaborar estas receitas seleccione sempre a função Grelhador, a 270°C.

O quadro de cozedura seguinte foi calculado exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	Peso	Função	Acessórios	Nível	Tempo de cozedura, minutos
Trutas assadas	4 unidades	Grelhador	grelha bandeja esmaltada	2 1	20-30
Espetadas de gambas	6 unidades	Grelhador	grelha bandeja esmaltada	4 1	10-15
Bifes/Entrecosto	1000-1200 g	Grelhador	grelha bandeja esmaltada	5 1	20-25

Prato	Peso	Função	Acessórios	Nível	Tempo de cozedura, minutos
Salsichas frescas	750 g	Grelhador	grelha bandeja esmaltada	4 1	15-20
Costeletas de borrego	1000 g	Grelhador	grelha bandeja esmaltada	4 1	25-30
Torradas de queijo		Grelhador	grelha bandeja esmaltada	4 1	5-10
Cogumelos recheados	250 g	Grelhador	Bandeja esmaltada ou acessório para pizza	4	10-15

Conselhos práticos para o assado convencional e o grelhado

De que forma se pode verificar se o assado está no ponto?

Utilize um termómetro para carne (disponível em lojas especializadas) ou efectue a “prova da colher”. Pressione o assado com a colher. Se a carne estiver consistente ao ser pressionada pela colher, então o assado está no ponto; se não, deverá permanecer mais algum tempo no forno.

O assado ficou demasiado escuro e a crosta está queimada em vários pontos.

Verificar se a altura seleccionada é a correcta. Se desejar pode alterar o tempo de cozedura.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Na próxima vez, utilize um recipiente mais pequeno ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho não tem cor e parece aguado.

Na próxima vez, utilize um recipiente maior ou adicione menos líquido.

Ao fazer-se o molho do assado produz-se vapor de água.

Utilize a opção “grelhar com circulação de ar quente”  em vez de calor superior e inferior . Com esta função, o sumo do assado não aquece tanto e produz-se menos vapor de água.

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, nem esponjas duras. O limpa-fornos só deve ser utilizado nas superfícies esmaltadas do forno.

Para facilitar a limpeza do forno

é possível remover o respectivo gavetão.

Como retirar o gavetão do forno

Puxe o gavetão do forno completamente, levante-o ligeiramente, tire-o e deposite-o, com cuidado, sobre uma superfície.

Volte a montar a porta do forno, depois de efectuada a limpeza, seguindo os mesmos passos na ordem inversa.

Limpar as superfícies catalíticas do forno

A parte posterior, o tecto 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.

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

Limpar o chão e tecto 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.

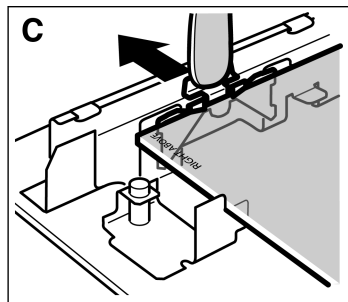
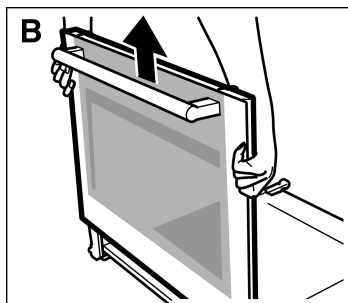
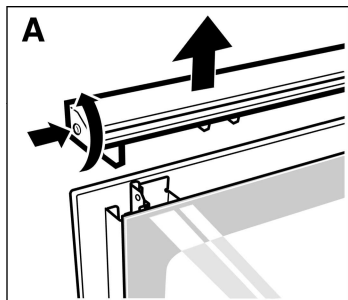
A propósito:

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.

Limpeza dos vidros

Desmontagem



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

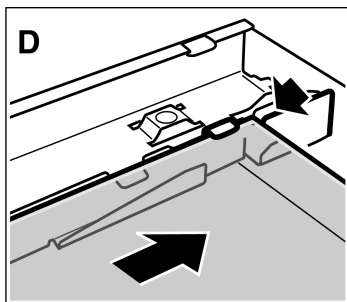
1. Retire o forno porta-carro.
2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para tal, solte a fixação do lado esquerdo e direito. (Figura A)

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.

4. Empurre consecutivamente as molas de fixação dianteiras, à direita e à esquerda, para fora. Se for difícil empurrar as molas utilize uma colher para ajudar. (Figura C) Retire o vidro de cima.

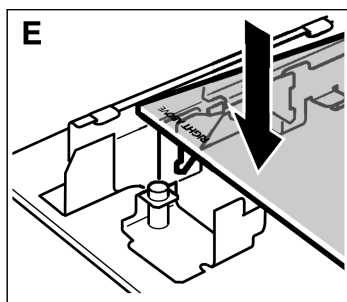
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Montagem



Certifique-se de que a inscrição “Right above” que se encontra no canto inferior esquerdo do vidro está invertida.

1. Empurre o vidro inclinado para trás. (Figura D)
2. Pressione as molas de fixação, do lado direito e do lado esquerdo, para fora, de modo a que o vidro fique apoiado.



3. Pressione bem o vidro à frente, de modo a que o mesmo encaixe. Verifique se o vidro está bem fixo. (Figura E)
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 aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.
	Falha de corrente	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.

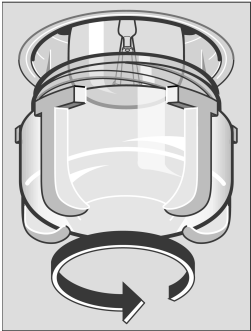
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

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

Substituir a lâmpada do forno



Como proceder

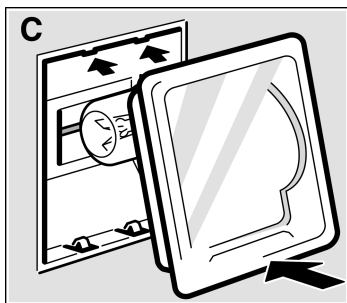
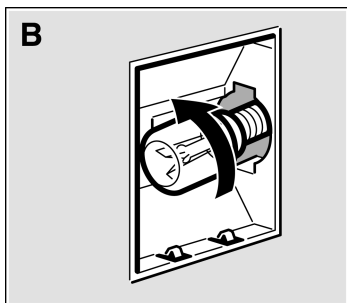
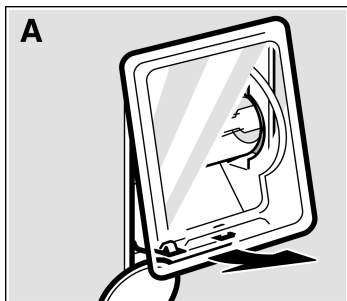


Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

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

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.

Lâmpada localizada na parede lateral do forno



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. Retire a tampa de vidro. Para tal, abra a tampa de vidro em baixo com a mão. Figura A.
Se a cobertura de vidro for difícil de remover utilize uma colher para ajudar.
4. Desaparafuse a lâmpada e substitua-a por uma do mesmo tipo. Figura B.
5. Coloque novamente a tampa de vidro.
Certifique-se de que o arqueamento do vidro se encontra do lado direito.
Coloque o vidro em cima e carregue com força por baixo. Figura C. O vidro encaixa.
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.

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

9000239364 (1W063R) 01 -8708