

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES

Hornos empotrables • Pág. 03

PT

Fornos encastráveis • Pág. 37



Balay

www.balay.es

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	6
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	9
Panel de mando	9
Mando de funciones	10
Teclas de manejo y panel indicador	11
Mando de temperatura	11
Interior del horno	12
Accesorios	12
Antes del primer uso	14
Programar la hora	14
Calentar el horno	14
Limpieza de los accesorios	14
Programar el horno	15
Tipo de calentamiento y temperatura	15
Calentamiento rápido	16
Programar las funciones de tiempo	17
Reloj avisador	17
Duración del tiempo de cocción	18
Tiempo de finalización	20
Programación rápida 1h	22
Hora	23
Seguro para niños	23
Modificar los ajustes básicos	24

Contenido

Cuidados y limpieza	25
Productos de limpieza	25
Función luz	27
Abatir la resistencia del grill	28
Extraer el carro móvil del horno	28
Montar y desmontar los cristales de la puerta	29
Qué hacer en caso de avería	31
Tabla de averías	31
Cambiar la lámpara del horno	32
Cristal protector	32
Servicio de Asistencia Técnica	33
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	34
Ahorrar energía	34
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	34
Tablas y sugerencias	35

Consejos y advertencias de seguridad

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

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

Antes del montaje

Daños durante el transporte

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

Conexión eléctrica

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

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

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

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

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

Horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

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

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno.

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

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

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

Accesorios y recipientes calientes

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

Reparaciones inadecuadas

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

Seguridad extra de la puerta

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

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

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

Causas de los daños

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

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

Agua en el horno caliente	No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
Alimentos líquidos	No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
Jugo de frutas	No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.
Enfriar con la puerta abierta	Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
Junta del horno muy sucia	Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.
Puerta del horno como superficie de apoyo	No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.
Transportar el aparato	No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta; ■ el asa no aguanta el peso del aparato y puede romperse ■ el cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.

Su nuevo horno

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

Panel de mando

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

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios escamoteables

En algunos hornos, los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.

Posición	Utilización
 Posición cero	El horno está apagado.
 Aire caliente*	Para pasteles y repostería. La turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
 Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
 Horno leña	Para pizza fresca, refrigerada y congelada, para hojaldres, empanadas o cocas y para repostería, p. ej. magdalenas. Este tipo de calentamiento pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador. El calor llega al alimento desde la parte inferior de forma más intensa, aportando un ligero calor desde la parte superior.
 Grill con aire caliente	Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
 Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
 Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
 Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

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

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento la lámpara del interior del horno se enciende.

Teclas de manejo y panel indicador

Las teclas sirven para ajustar distintas funciones adicionales. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Tecla	Utilización
 Funciones de tiempo	Seleccionar el reloj avisador  , la duración del tiempo cocción  , el tiempo de finalización  y la hora  .
 Menos	Reducir los valores programados.
 Más	Aumentar los valores programados.
 Programación rápida	Programar automáticamente una hora de cocción
 Seguro para niños	Bloquear y desbloquear el panel de mando.
 Calentamiento rápido	Calentar el horno de forma especialmente rápida.

En el panel indicador, la flecha  se sitúa delante del símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.
Excepción: El símbolo  de la hora se ilumina sólo cuando se modifica.

Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para seleccionar la temperatura o el nivel de grill.

Posición	Significado
 Posición cero	El horno no calienta.
50-270 Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.
I, I, I Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie  y de amplia superficie  I = nivel 1, suave I = nivel 2, medio I = nivel 3, fuerte

Cuando el horno calienta, el símbolo  se ilumina en el panel indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se ilumina con la función luz  ni con la función descongelar .



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

Interior del horno

Ventilador

El interior del horno incorpora un ventilador y una lámpara.

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

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

Luz

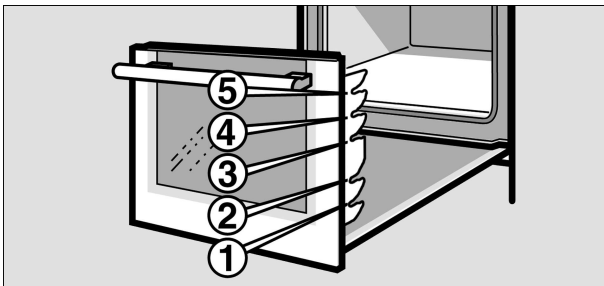
La lámpara del interior del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición .

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas 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.

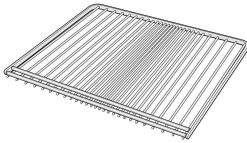


Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

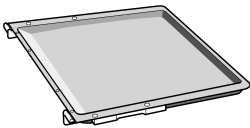
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

Para consultar los accesorios disponibles consultar el catálogo comercial.



Parrilla

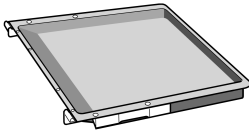
Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



Bandeja esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

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



Bandeja esmaltada profunda

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

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

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Programar la hora

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

1. Pulsar la tecla 🕒.
Aparece la hora 12:00.
2. Ajustar la hora con las teclas + ó -.
Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Calentar el horno

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

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

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.
2. Seleccionar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de los accesorios

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

Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

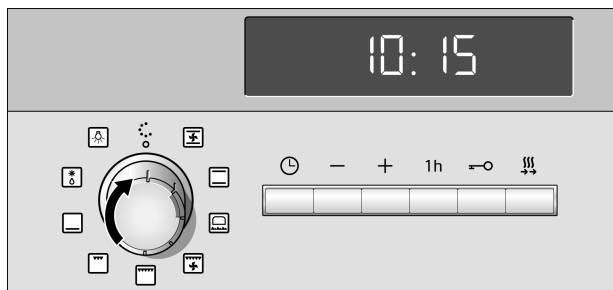
Nota

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

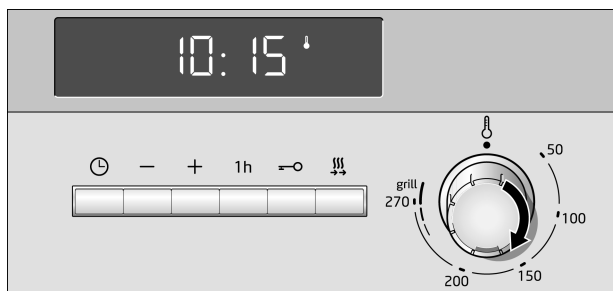
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior a 190 °C.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Modificar los ajustes

Calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero.

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el mando correspondiente .

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

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C. Son apropiados los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente 
- Calor superior e inferior 
- Calor inferior 
- Horno leña 

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar la tecla .

En el panel indicador se ilumina el símbolo »»». El horno empieza a calentarse.

Suena una señal. El símbolo »»» desaparece del panel indicador. Introducir el alimento en el horno.

Pulsar la tecla . El símbolo »»» desaparece del panel indicador.

Fin del calentamiento rápido

Cancelar el calentamiento rápido

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Los ajustes podrán efectuarse cuando se iluminen todos los símbolos de tiempo. La flecha ► muestra qué función de tiempo se encuentra ajustada.

Con las teclas **+** ó **-** es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha ►.

Reloj avisador

El funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la desconexión automática del horno (duración del tiempo de cocción).

1. Pulsar una vez la tecla .

En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► se encuentra delante de .

2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas **+** ó **-**.

Tecla **+** valor propuesto = 10 minutos

Tecla **-** valor propuesto = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo ► y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 0:00. Apagar el reloj avisador con la tecla .

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con la tecla **-**. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El reloj avisador transcurre en primer plano. La flecha ► está delante del símbolo ⏰ y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

Para consultar el reloj avisador ⏰, la duración del tiempo de cocción I→I, el tiempo de finalización →I o la hora ⌚, pulsar repetidamente la tecla ⌚ hasta que la flecha ► se encuentre delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

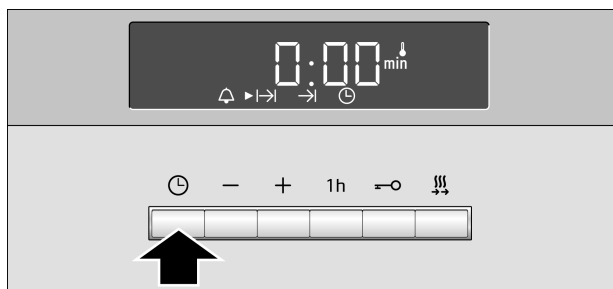
Duración del tiempo de cocción

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

Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla ⌚.

En el panel indicador se muestra 0:00. Se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► está delante de I→I.



4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos

Valor recomendado de la tecla **-** = 10 minutos



Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción y se ilumina el símbolo ►|◄|. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.

Pulsar la tecla . Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Modificar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Cancelar el tiempo de cocción

Restablecer el tiempo de cocción a 0:00 con la tecla **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El tiempo se ha cancelado.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha ► está delante del símbolo de la función de tiempo que está activada.

Para consultar el reloj avisador , el tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha  se encuentre delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Tiempo de finalización

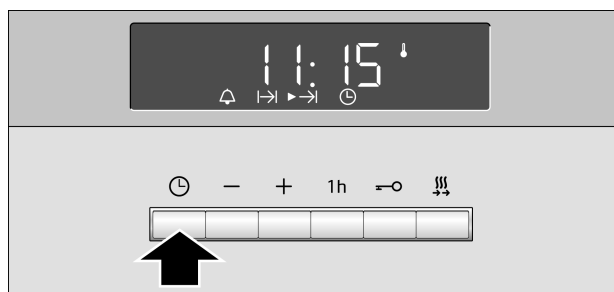
El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. P. ej., se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

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

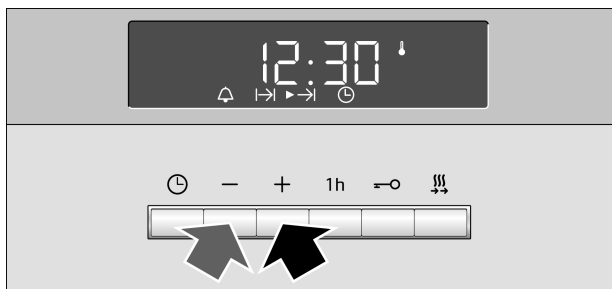
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30.

1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .
4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas  ó .
5. Pulsar la tecla .

La flecha  está delante . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.



6. Retrasar el tiempo de finalización con las teclas **+** ó **-**.



El horno muestra el tiempo programado tras unos segundos y queda ajustado en la posición de espera. En el panel indicador se muestra la hora a la que el plato estará listo y la flecha ► se pone delante del símbolo →|. Los símbolos 🔔 y ⌚ se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso del tiempo de cocción y la flecha ► se pone delante del símbolo I→|. El símbolo →| se apaga.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.

Pulsar la tecla ⌚. Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

O pulsar dos veces la tecla ⌚ y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar el tiempo de finalización

Modificar el tiempo de finalización con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla ⌚.

No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización

Restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con la tecla **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla ⌚.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha ► está delante del símbolo de la función de tiempo que está activo.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción I→I, el tiempo de finalización →I o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha ► se encuentre delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Programación rápida 1h

Así se programa

Esta función permite programar la cocción del horno durante una hora sin tener que realizar ningún ajuste previo. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

1. Seleccionar la temperatura y el tipo de calentamiento deseados.

2. Pulsar el símbolo **1h**.

En el panel indicador se muestra 59: 59.

Finalizado el tiempo de cocción

Tras 60 minutos, el horno se desconecta .

Suena una señal.

Desconectar el mando de funciones y de temperatura.

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador se ilumina el símbolo ►⌚ y tres ceros. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla ⌚.
Aparece la hora 12:00.
2. Ajustar la hora con las teclas + ó -.

La hora se muestra transcurridos unos segundos.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla ⌚.
En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► se encuentra delante de ⌚.
2. Modificar la hora con las teclas + ó -.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar el capítulo *Modificar ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora pueden programarse con el seguro para niños activado.

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.

Conectar el seguro para niños

No puede haber programada ninguna desconexión automática del horno ni ningún tiempo de finalización.

Pulsar la tecla ➞⏻ durante cuatro segundos aprox.

En el panel indicador aparece el símbolo ➞⏻. El seguro para niños está activado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.
El símbolo  desaparece del indicador. El seguro para niños está desactivado.

Modificar los ajustes básicos

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

Ajuste básico	Selección 1	Selección 2	Selección 3
c1 Indicación de la hora	Mostar siempre el indicador*	ocultar el indicador	–
c2 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
c3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 2 s	aprox. 5 s*	aprox. 10 s

* Ajuste de fábrica

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la hora, p. ej. c1 para la Selección 1.
2. Modificar el ajuste básico con las teclas **+** ó **–**.
3. Confirmar con la tecla .
En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Pasar todos los niveles con la tecla  y modificar el ajuste con las teclas **+** ó **–**.
4. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos para finalizar.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Nota

Si se desconecta el aparato de la red eléctrica o se produce un corte en el suministro eléctrico, no se guardan los ajustes realizados. El horno vuelve a tener los ajustes de fábrica.

Cuidados y limpieza

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

Consejos y advertencias

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

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

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

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

Productos de limpieza

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

No utilizar:

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

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

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

Limpiar las superficies catalíticas del horno

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

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

Consejos y advertencias

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

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

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

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

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

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

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

Función luz

Conectar la lámpara del horno

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

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

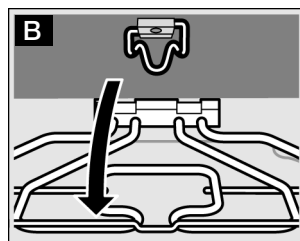
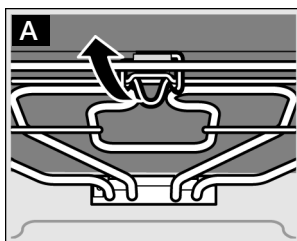
Abatir la resistencia del grill

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



¡Peligro de quemaduras! El horno debe estar frío.

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



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

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.

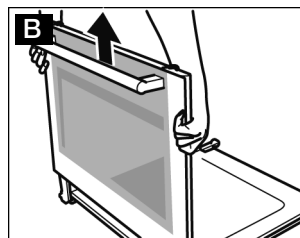
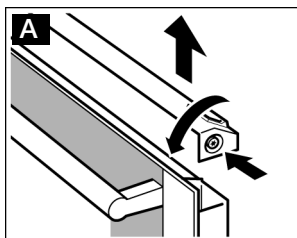
Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

Desmontaje

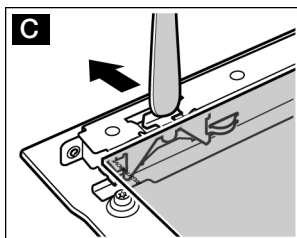
Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito del horno.

1. Extraer el carrito móvil del horno.
2. Quitar la tapa superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha. (Figura A)
3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba. (Figura B)
Colocarlos con el asa hacia abajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Presionar hacia fuera los resortes de sujeción delanteros a izquierda y derecha uno detrás de otro. (Figura C)
Si resulta difícil presionar las grapas a un lado, utilizar una cuchara.
Extraer el cristal superior.



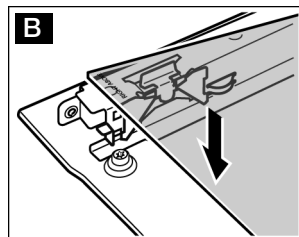
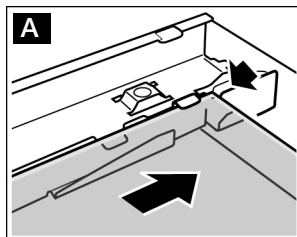
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

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

Montaje

Para puertas de dos cristales realizar del paso 4 al 6.

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo. (Figura A)
Observar que la inscripción "Right above" se encuentre arriba a la derecha.
2. Presionar hacia fuera los resortes de sujeción a izquierda y derecha, de manera que el cristal se coloque encima.
3. Presionar en la parte delantera del cristal para que se encastre. Comprobar que el cristal queda correctamente asentado. (Figura B)



4. Introducir los cristales en el soporte del carro.
5. Colocar y enroscar la cubierta. Si no se puede enroscar la cubierta, comprobar que los cristales estén colocados correctamente en el soporte.
6. Cerrar el carrito móvil del horno.

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

Qué hacer en caso de avería

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

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador se ilumina  y ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
El horno no se calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces en ambas direcciones.

Mensajes de error

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

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

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascada.	Pulsar todas las teclas de forma individual. Comprobar si una tecla se ha atascado, está cubierta o sucia.



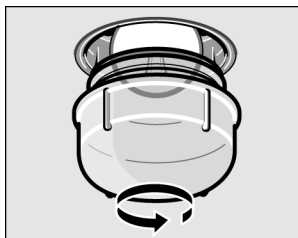
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara del horno

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



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



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

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados.

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

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o repuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.
Los datos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.
La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno.
A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º FD:
Servicio de Asistencia Técnica 🏠	

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

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

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

Tablas y sugerencias

Pasteles y repostería

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

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Pasteles de masa batida	Molde alto/rectangular	2		170-190	50-60 min.
Masa de bizcocho tradicional	Molde desarmable	1		160-170	40-45 min.
Masa para bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40 min.
Base de pastaflores (tarta de frutas)	Molde desarmable	1		180-200	25-35 min.
Flan (Baño María)	Molde para flan en recipiente con agua	1		200-210	40-55 min.
Pizza refrigerada/congelada	Accesorio Pizza	2		200-220	20-30 min.

Pasteles en la bandeja de horneado	Bandeja	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Pizza fresca/Empanada	Esmaltada	2	 / 	180-190	20-25 min.
Magdalenas	Esmaltada	3	 / 	160-170	30-35 min.

Repostería	Bandeja	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Galletas de mantequilla	Esmaltada	3		160-170	20-30 min.

Carne, ave, pescado y gratinado

Las tablas de cocción siguientes han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne. Las indicaciones del peso de la tabla aves se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

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	 	190-210 200-220	50-80 min. 60-70 min.
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2	 	190-210 200-220	90-110 min. 80-120 min.
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	Esmaltada	3		180-190	45-55min.
Pescado graso (piezas pequeñas) ej. salmón		Parrilla	2		180-190	45-55 min.
Merluza rellena	1 Kg	Esmaltada	3		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

Instruções de segurança	39
Antes da montagem	39
Indicações de segurança	40
Causas dos danos	41
O seu novo forno	43
Painel de comandos	43
Selector de funções	44
Teclas e visor	45
Comando de temperatura	45
Interior do forno	46
Acessórios	46
Antes da primeira utilização	48
Acertar as horas	48
Aquecer o forno	48
Limpeza dos acessórios	48
Regular o forno	49
Tipo de aquecimento e temperatura	49
Aquecimento rápido	50
Ajustar as funções de temporização	51
Despertador	51
Tempo de duração	52
Hora de conclusão	54
Programação rápida de 1h	56
Horas	56
Segurança para crianças	57
Modificar as regulações base	58

Índice

Manutenção e limpeza	59
Produtos de limpeza	59
Função luz	61
Rebater a resistência do grelhador	62
Remover o forno porta-carro	62
Montar e desmontar os vidros da porta	63
Uma anomalia, que fazer?	65
Tabela de avarias	65
Mudar a lâmpada da placa superior do forno	66
Vidro de protecção	66
Serviço de Assistência Técnica	67
Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	68
Poupar energia	68
Eliminação de resíduos não poluente	68
Tabelas e conselhos	69

Instruções de segurança

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

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

Antes da montagem

Danos durante o transporte

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

Ligação eléctrica

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

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

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

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

Indicações de segurança

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

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

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

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Porta do forno

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

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

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

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

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

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

Acessórios e recipientes quentes

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

Reparações indevidas

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

Segurança extra da porta

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

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

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

Causas dos danos

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

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

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

Água no forno quente	Não derrame água no interior do forno enquanto estiver quente. Forma-se vapor de água. A oscilação térmica pode provocar danos no esmalte e nos acessórios.
Alimentos líquidos	Não conserve alimentos líquidos durante um período de tempo prolongado no interior do forno com a porta fechada. O esmalte ficaria danificado.
Sumo de fruta	Não encha demasiado o tabuleiro quando fizer bolos de fruta sumarentos. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas impossíveis de eliminar. Sempre que possível, utilize o tabuleiro esmaltado fundo.
Arrefecer com a porta aberta	Deixe arrefecer o forno apenas com a porta fechada. As partes frontais dos móveis contíguos podem danificar-se pouco a pouco mesmo com a porta do forno ligeiramente aberta.
Vedante do forno muito sujo	Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fica bem fechada durante o funcionamento. As partes frontais dos móveis contíguos podem deteriorar-se. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.
Porta do forno como superfície de apoio	Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta. Não coloque recipientes nem acessórios sobre a porta do forno.
Transportar o aparelho	Não transporte nem segure o aparelho pelo puxador da porta: ■ o puxador não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se ■ o vidro da porta pode deslocar-se e ficar desalinhado com a parte frontal do forno.

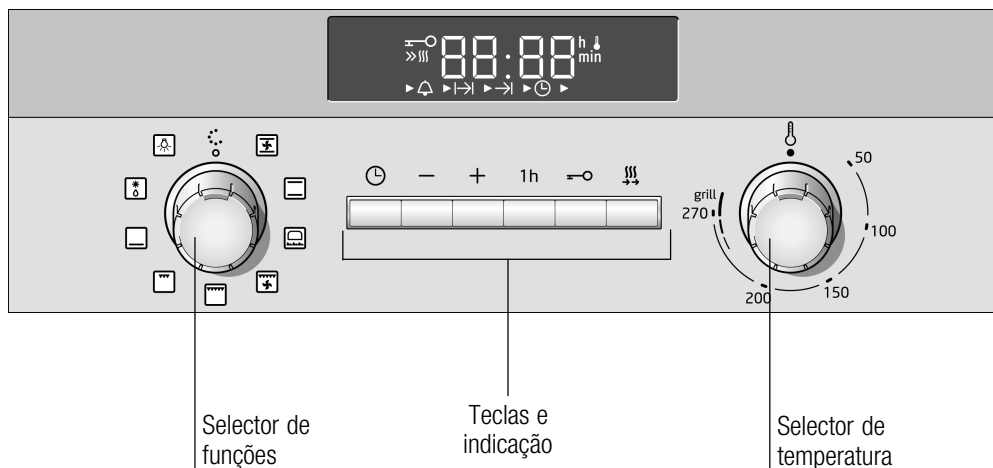
O seu novo forno

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

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Os símbolos nunca aparecem todos simultaneamente na indicação.

Em função do tipo do aparelho, poderão existir pequenas divergências nos pormenores.



Botões rebatíveis

Em alguns fornos, os botões são rebatíveis. Para fixar ou soltar o botão, pressione-o quando estiver na posição zero.

Selector de funções

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

Posição	Utilização
 Posição "zero"	O forno está desligado.
 Ar quente circulante *	Para bolos e doçaria. O ventilador distribui uniformemente o calor da resistência anelar na parede traseira pelo interior do forno.
 Calor superior/inferior*	Para preparar, num nível, bolos, soufflés ou assados magros, p. ex., carne de vaca ou de caça. O calor provém uniformemente de cima e de baixo.
 Forno a lenha	Para pizza fresca, fria e congelada, massa folhada, empadas ou pastéis e pastelaria, por ex. madalenas. Este tipo de aquecimento acciona o calor inferior e o ventilador. O calor atinge o alimento pela parte inferior de forma mais intensa, aquecendo ligeiramente a parte superior.
 Grelhar com ar circulante	Para assar carne, aves ou peixes inteiros. A resistência do grelhador e o ventilador ligam e desligam-se alternadamente. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.
 Grelhar, grande superfície	Para grelhar bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
 Grelhar, pequena superfície	Para grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe. A parte central da resistência do grelhador fica quente.
 Calor inferior	Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente. O calor provém de baixo.
 Descongelar	Para descongelar, p. ex., carne, aves, pão ou bolos. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.
 Lâmpada do forno	Ligar a lâmpada do forno.

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

Quando regula, a lâmpada no interior do forno acende-se.

Teclas e visor

Com as teclas são ajustadas as diversas funções adicionais. No visor são mostrados os valores ajustados.

Tecla		Utilização
	Funções tempo	Seleccionar Despertador  , Tempo de duração  , Hora de fim de cozedura  e Horas  .
	Minus	Baixar os valores de regulação.
	Plus	Aumentar os valores de regulação.
	Programação rápida	Programar uma hora de cozedura
	Segurança para crianças	Bloquear e desbloquear o painel de comando.
	Aquecimento rápido	Aquecimento ultrarrápido do forno.

Qual das funções de tempo se encontra no visor em primeiro plano, é indicado pela seta ► à frente do respectivo símbolo.
Excepção: Nas Horas o símbolo  só está aceso no caso de se verificar uma alteração.

Comando de temperatura

O comando de temperatura permite seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador.

Posição		Significado
	Posição zero	O forno não aquece.
50-270	Margem de temperatura	A temperatura do interior do forno em °C.
	Níveis do grelhador	Os níveis de potência do grelhador para grelhar, pequena  e grande  superfície.  = nível 1, suave  = nível 2, médio  = nível 3, forte

Quando o forno aquece, o símbolo  acende-se no painel indicador. E nas pausas de aquecimento apaga-se. O símbolo não se acende com a função luz  nem com a função descongelar .



Quando utilizar o grelhador, em tempos de cozedura superiores a 15 minutos, regule o comando de temperatura para grelhador suave.

Interior do forno

A lâmpada do forno situa-se no interior do forno. Uma ventoinha de arrefecimento protege o forno de sobreaquecimento.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se quando necessário. O ar quente sai por cima da porta. Atenção! Não tape as fendas de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

Para que o interior do forno arrefeça mais depressa depois da utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

Lâmpada do forno

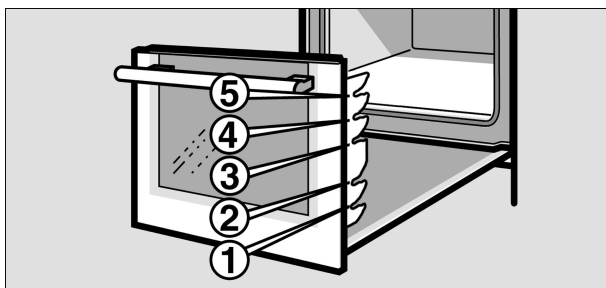
Enquanto o forno está a trabalhar, a lâmpada no interior do forno fica acesa. Com a posição  no selector de funções, poderá acender a lâmpada sem ligar o aquecimento.

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

Os acessórios colocam-se nos ganchos situados à esquerda e à direita.

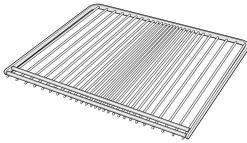
Ao colocar um acessório, assegure-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar; caso contrário, podem cair.



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

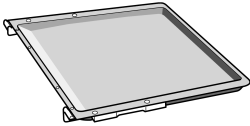
O seu forno só está equipado com alguns dos seguintes acessórios.

Os acessórios podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Veja quais os acessórios disponíveis no catálogo comercial.



Grelha

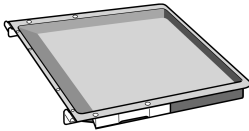
Para recipientes, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.



Tabuleiro esmaltado plano

Para bolos e bolinhos.

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



Tabuleiro esmaltado fundo

Para bolos molhados, doçaria, pratos congelados e assados de peças de grande tamanho. Também pode usá-lo como tabuleiro para recolher a gordura quando estiver a assar directamente sobre a grelha.

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

Antes da primeira utilização

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

Ainda antes disso, leia o capítulo *Instruções de segurança*.

Acertar as horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, o símbolo  e três zeros acendem no campo de indicação. Acerte as horas.

1. Prima a tecla .

No campo de indicação aparece a hora 12:00.

2. Acerte as horas com as teclas **+** ou **-**.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Aquecer o forno

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

1. Seleccione o calor superior e inferior  com o comando de funções.
2. Seleccione 240 °C com o comando de temperatura.

Desligue o forno uma hora depois. Para tal, coloque o comando de funções na posição zero.

Limpeza dos acessórios

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

Regular o forno

Existem várias possibilidades de regular o seu forno. No presente capítulo iremos explicar como regular o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência do grelhador pretendidos.

Para preparar a sua refeição, pode regular no forno o tempo de duração e a hora de conclusão. Por favor, consulte o capítulo *Regular funções de tempo*.

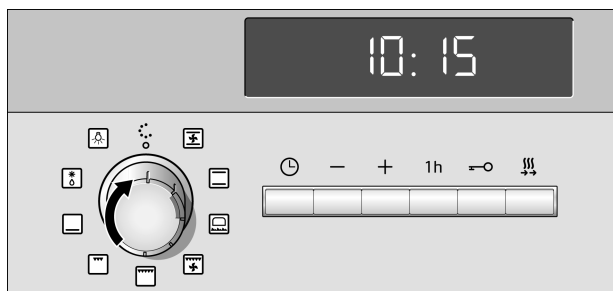
Recomenda-se que pré-aqueça sempre o forno antes de introduzir o alimento de modo a evitar que se formem condensações em excesso no vidro.

Nota

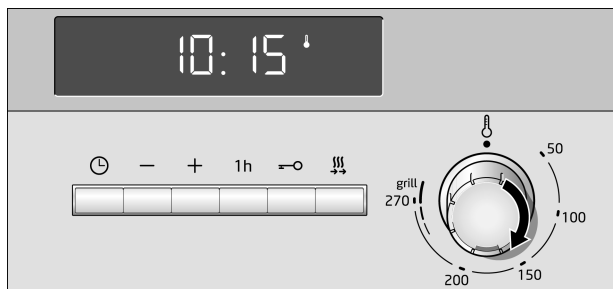
Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo da imagem: calor superior e inferior a 190 °C.

1. Seccione o tipo de aquecimento com o comando de funções.



2. Seccione a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura.



O forno começa a aquecer.

Apagar o forno

Modificar as regulações

Aquecimento rápido

Coloque o comando de funções na posição zero.

É possível modificar a qualquer momento o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador com o comando correspondente.

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

Utilize o aquecimento rápido para temperaturas reguladas superiores a 100 °C. Os tipos de aquecimento adequados são os seguintes:

- Ar quente circulante 
- Calor superior/inferior 
- Calor inferior 
- Forno a lenha 

Para um resultado de cozedura uniforme, espere que o forno tenha concluído o aquecimento rápido antes de introduzir o seu prato.

1. Seleccione o tipo de aquecimento e a temperatura pretendidos.
2. Prima a tecla .

O símbolo »»» acende na indicação. O forno começa a aquecer.

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

Prima a tecla . O símbolo »»» na indicação apaga-se.

O aquecimento rápido chegou ao fim

Parar o aquecimento rápido

Ajustar as funções de temporização

O seu forno tem várias funções de temporização. A tecla  permite-lhe aceder ao menu e percorrer as várias funções. Enquanto ajusta a função, todos os símbolos de temporização estão acesos. A seta ► mostra-lhe a função de temporização em que se encontra.

Pode alterar uma função de temporização pré-ajustada directamente com as teclas + ou -, se a seta ► se encontrar antes do símbolo de temporização.

Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. O seu funcionamento é independente do forno. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou o tempo de duração que chegou ao fim.

1. Prima a tecla .
No campo de indicação acendem-se os símbolos de tempo, a seta ► encontra-se antes de .
2. Regule o tempo do despertador com as teclas + ou -.
Valor sugerido tecla + = 10 minutos
Valor sugerido tecla - = 5 minutos

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites. O despertador inicia a contagem. O símbolo ► acende no campo de indicação e a contagem decrescente do tempo do despertador está visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do despertador terminou

Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação aparece 0:00. Desligue o despertador com a tecla .

Alterar o tempo do despertador

Altere o tempo do despertador com as teclas + ou -. Após alguns segundos, a alteração é aceite.

Anular o tempo do despertador

Com a tecla -, ponha o tempo do despertador a zeros. O despertador está desligado.

Consultar as regulações de tempo

Se estiverem reguladas várias funções de tempo, os respectivos símbolos acendem-se no campo de indicação. O despertador está visível em primeiro plano. Antes do símbolo  encontra-se a seta ► e a contagem decrescente do tempo do despertador está visível.

Para consultar o despertador , o tempo de duração , a hora de fim de cozedura  ou as horas , prima a tecla  repetidamente, até a seta ► se posicionar antes do respectivo símbolo. O valor correspondente surge durante alguns segundos no campo de indicação.

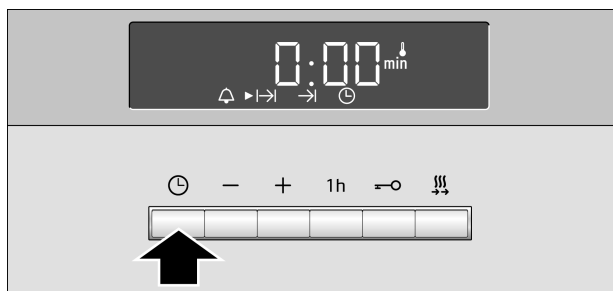
Tempo de duração

O forno permite-lhe definir o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Não precisará, assim, de interromper a sua actividade para desligar o forno. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura por engano.

Exemplo na imagem: Tempo de duração 45 minutos.

1. Com o selector de funções regule o tipo de aquecimento.
2. Com o selector de temperatura regule a temperatura ou a potência do grelhador.
3. Prima duas vezes a tecla .

No campo de indicação é indicado 0:00. Os símbolos de tempo acendem-se, a seta ► encontra-se antes de .



4. Regule o tempo de duração com as teclas **+** ou **-**.
 Valor sugerido tecla **+** = 30 minutos
 Valor sugerido tecla **-** = 10 minutos



O tempo de duração terminou

O forno arranca após alguns segundos. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível no campo de indicação e o símbolo ►|◄ acende. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No campo de indicação aparece 0:00.

Prima a tecla ☹. Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas **+** ou **-**.

Ou prima duas vezes a tecla ☹ e rode o selector de funções para a posição zero. O forno está desligado.

Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com as teclas **+** ou **-**.

Após alguns segundos, a alteração é aceite.

Se o despertador estiver ligado, comece por premir a tecla ☹.

Anular o tempo de duração

Com a tecla **-**, ponha o tempo de duração a zeros.

Após alguns segundos, a alteração é aceite. O tempo de duração foi anulado.

Se o despertador estiver ligado, comece por premir a tecla ☹.

Consultar as regulações de tempo

Se estiverem reguladas várias funções de tempo, os respectivos símbolos acendem-se no campo de indicação. Antes do símbolo da função de tempo em primeiro plano, encontra-se a seta ►.

Para consultar o despertador ☹, o tempo de duração ►|◄, a hora de fim de cozedura ►| ou as horas ☹, prima a tecla ☹ repetidamente, até a seta ► se posicionar antes do respectivo símbolo. O valor correspondente surge durante alguns segundos no campo de indicação.

Hora de conclusão

Pode alterar a hora em que a refeição deve estar pronta. O forno arranca automaticamente e acaba a cozedura à hora pretendida.

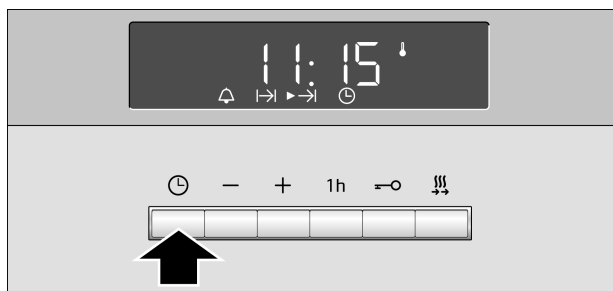
P. ex., pode colocar a sua refeição no forno de manhã e regular de forma a estar pronta à hora de almoço.

Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do forno durante demasiado tempo. Podem estragar-se.

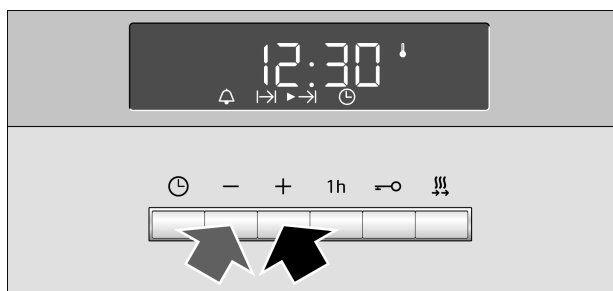
Exemplo na imagem: São 10:30 horas, o tempo de duração é de 45 minutos e pretende-se que o forno acabe a cozedura às 12:30.

1. Regule o selector de funções.
2. Regule o selector de temperatura.
3. Prima duas vezes a tecla .
4. Regule o tempo de duração com as teclas **+** ou **-**.
5. Prima a tecla .

A seta ► encontra-se antes de ►|. É apresentada a hora a que a refeição estará pronta.



6. Altere a hora de fim de cozedura com as teclas **+** ou **-**.



Após alguns segundos, o forno aceita a regulação e passa para o modo de espera. No campo de indicação é visualizada a hora em que a refeição fica pronta, e antes do símbolo $\rightarrow|$ encontra-se a seta $\blacktriangleright$. Os símbolos $\triangleup$ e $\ominus$ apagam-se. Quando o forno se liga, o tempo de duração começa a decrescer de forma visível e a seta $\blacktriangleright$ encontra-se antes do símbolo $| \rightarrow |$. O símbolo $\rightarrow|$ apaga-se.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No campo de indicação aparece 0:00. Prima a tecla $\ominus$. Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas $+$ ou $-$. Ou prima duas vezes a tecla $\ominus$ e rode o selector de funções para a posição zero. O forno está desligado.

Alterar a hora de conclusão

Altere a hora de conclusão com as teclas $+$ ou $-$. Após alguns segundos, a alteração é aceite. Se o despertador estiver ligado, comece por premir duas vezes a tecla $\ominus$. Não altere a hora de conclusão se a contagem decrescente do tempo de duração já estiver iniciada. Iria falsificar o resultado da cozedura.

Anular a hora de conclusão

Prima a tecla $-$ até a hora de conclusão corresponder à hora actual. Após alguns segundos, a alteração é aceite. O forno liga-se. Se o despertador estiver ligado, comece por premir duas vezes a tecla $\ominus$.

Consultar as regulações de tempo

Se estiverem reguladas várias funções de tempo, os respectivos símbolos acendem-se no campo de indicação. Antes do símbolo da função de tempo em primeiro plano, encontra-se a seta $\blacktriangleright$.

Para consultar o despertador $\triangleup$, o tempo de duração $| \rightarrow |$, a hora de fim de cozedura $\rightarrow|$ ou as horas $\ominus$, prima a tecla $\ominus$ repetidamente, até a seta $\blacktriangleright$ se posicionar antes do respectivo símbolo. O valor correspondente surge durante alguns segundos no campo de indicação.

Programação rápida de 1h

Como programar

Esta função permite programar o forno para uma hora de cozedura sem necessidade de qualquer ajuste prévio. Depois de decorrido o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente.

1. Selecciona a temperatura e o tipo de aquecimento que pretende.
2. Pressione o símbolo **1h**.
No indicador aparece 59: 59.

Finalizado o tempo de cozedura

Após 60 minutos, o forno desliga-se.

É emitido um aviso sonoro.

Desligue o comando de funções e de temperatura.

Horas

Depois da ligação à corrente eléctrica ou de uma falha de corrente, acende-se o símbolo  e três zeros no campo de indicação. Acerte as horas.

1. Prima a tecla .
- No campo de indicação aparece a hora 12:00.

2. Acerte as horas com as teclas **+** ou **-**.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Alterar as horas

Não pode estar regulada nenhuma das outras funções de tempo.

1. Prima quatro vezes a tecla .
- No campo de indicação acendem-se os símbolos de tempo, a seta  encontra-se antes de .

2. Altere as horas com as teclas **+** ou **-**.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Por favor, consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Segurança para crianças

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

O forno não aceita qualquer regulação. Poderá regular o despertador e acertar as horas, estando a segurança para crianças activa.

Se o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência do grelhador estiverem regulados, a segurança para crianças pára o aquecimento.

Activar a segurança para crianças

Não pode estar regulado nenhum tempo de duração ou hora de conclusão.

Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos.

O símbolo  acende no campo de indicação. A segurança para crianças está activa.

Desactivar a segurança para crianças

Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos.

O símbolo  no campo de indicação apaga-se. A segurança para crianças está desactivada.

Modificar as regulações base

Este forno apresenta diversas regulações base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades de cada utilizador.

Regulação base	Seleccção 1	Seleccção 2	Seleccção 3
c1 Indicação da hora	Mostrar sempre o indicador*	ocultar o indicador	—
c2 Duração do sinal após terminar o tempo de cozedura ou do relógio temporizador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
c3 Tempo de espera até uma regulação ser aplicada	aprox. 2 s	aprox. 5 s*	aprox. 10 s

* Regulação de fábrica

Não pode ter mais nenhuma função de tempo programada.

1. Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos.
No painel indicador aparece a regulação base actual para a hora, p. ex. c1 para a Seleccção 1.
2. Modifique a regulação base com a tecla **+** ou **—**.
3. Confirme com a tecla .
No painel indicador aparece a seguinte regulação base. Passe todos os níveis com a tecla  e modifique a regulação com a tecla **+** ou **—**.
4. Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos para terminar.

Todas as regulações base estão aplicadas.

É possível modificar a qualquer momento as regulações base.

Nota

Se desligar o aparelho da corrente ou se houver uma falha de corrente, as regulações efectuadas não são guardadas. O forno volta às regulações de fábrica.

Manutenção e limpeza

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

Conselhos e advertências

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

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

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

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

Produtos de limpeza

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

Não utilize:

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

Lave bem os panos novos antes de os usar.

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

Limpar as superfícies catalíticas do forno

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

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

Conselhos e advertências

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

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

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

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

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

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

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

Função luz

Acender a lâmpada do forno

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

Rode o comando de funções até à posição .

A lâmpada acende-se. O comando de temperatura deve estar desligado.

Apagar a lâmpada do forno

Rode o comando de funções até à posição o.

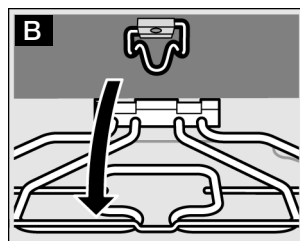
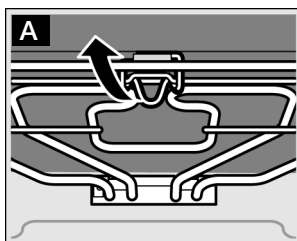
Rebater a resistência do grelhador



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

Perigo de queimaduras! O forno deve estar frio.

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



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

Remover o forno porta-carro

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

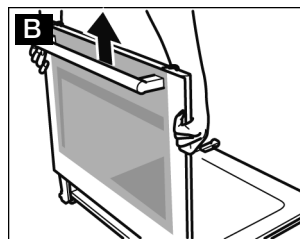
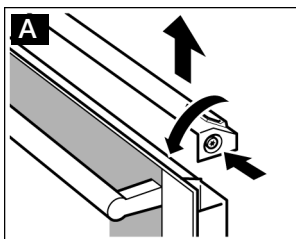
Depois da limpeza, coloque a porta do forno pela sequência inversa.

Montar e desmontar os vidros da porta

Desmontagem

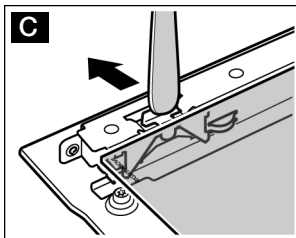
Para facilitar a limpeza, é possível retirar o vidro do gavetão do forno.

1. Retire o gavetão do forno.
2. Remova a tampa superior do gavetão do forno.
Para tal, desaperte os parafusos da esquerda e da direita. (Figura A)
3. Segure nos vidros com as mãos (esquerda e direita) e puxe-os para cima para retirá-los. (Figura B)
Coloque-os com a pega virada para baixo sobre um pano.
Não retire o vidro interior com ganchos do gavetão do forno.



Para portas com três vidros faça também o seguinte:

4. Pressione para fora as molas de fixação dianteiras à esquerda e à direita, uma a seguir à outra. (Figura C)
Se for difícil pressionar os grampos de um dos lados, use uma colher.
Retire o vidro superior.



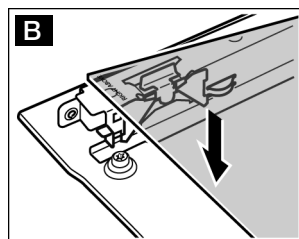
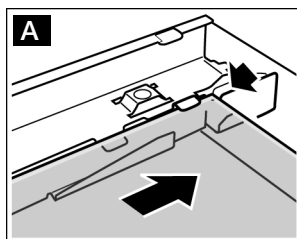
Limpe os vidros com um limpá-vidros e um pano suave.

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

Montagem

Para portas com dois vidros execute os passos 4 a 6.

1. Introduza o vidro até atrás, inclinando-o. (Figura A)
A inscrição "Right above" tem que ficar em cima do lado direito.
2. Pressione para fora as molas de fixação à esquerda e à direita de maneira a colocar o vidro por cima.
3. Pressione a parte dianteira do vidro até encaixar. Assegure-se de que o vidro fica bem encaixado. (Figura B)



4. Introduza os vidros no suporte do gavetão.
5. Coloque e enrosque a tampa. Se não conseguir enroscar a tampa, verifique se os vidros foram bem colocados no suporte.
6. Feche o gavetão do forno.

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

Uma anomalia, que fazer?

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

Tabela de avarias

Anomalia	Causa possível	Soluções/instruções
O forno não funciona.	Existe uma falha no fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente está em boas condições.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha e os outros electrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
No campo de indicação acende-se ☹ e zeros.	Falha de corrente.	Acerte novamente as horas.
O forno não aquece.	Os contactos têm pó.	Rode os manípulos repetidamente de um lado para o outro.

Mensagens de erro

Se surgir no campo de indicação uma mensagem de erro com **E**, prima a tecla ☹. A mensagem desaparece. Uma função de tempo regulada é anulada.

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

Na mensagem de erro seguinte pode solucionar o problema.

Mensagem de erro	Causa possível	Soluções/instruções
E011	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo ou está tapada.	Prima todas as teclas individualmente. Verifique se uma tecla ficou presa, está tapada ou suja.



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

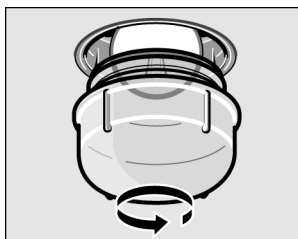
Mudar a lâmpada da placa superior do forno

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

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.



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



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

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos.

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

Serviço de Assistência Técnica

N.º do produto e n.º de fabrico

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

Quando contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica, indique o número do produto (E) e o número de fabrico (FD) do aparelho.
A etiqueta de características com os números correspondentes está situada do lado direito da porta do forno.
Para evitar incómodos caso seja necessário, recomenda-se que anote os dados do seu aparelho bem como o número de telefone do Serviço de Assistência Técnica no campo seguinte.

N.º do produto.	N.º FD:
Serviço de Assistência Técnica ☎	

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente

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

Poupar energia

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

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

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

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

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

Eliminação de resíduos não poluente



Elimine a embalagem de forma ecológica.

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

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

Tabelas e conselhos

Bolos e bolachas

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

Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Aqueci- mento	Temperat ura °C	Tempo
Bolos batidos	Forma alta/rectangular	2		170-190	50-60 min.
Massa batida tradicional	Forma de mola	1		160-170	40-45 min.
Massa batida de água	Forma de mola	2		160-180	30-40 min.
Bases de massa quebrada (tarte de fruta)	Forma de mola	1		180-200	25-35 min.
Flan (Banho—maria)	Forma para flan em recipiente com água	1		200-210	40-55 min.
Pizza refrigerada/congelada	Forma para pizza	2		200-220	20-30 min.

Bolos em recipiente próprio para forno	Tabuleiro	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Pizza fresca/Empanada	Esmaltado	2	 / 	180-190	20-25 min.
Madalenas	Esmaltado	3	 / 	160-170	30-35 min.

Bolos pequenos	Tabuleiro	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Bolachas de manteiga	Esmaltado	3		160-170	20-30 min.

Carne, ave, peixe e gratinados.

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

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	 	190-210 200-220	50-80 min. 60-70 min.
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha	2	 	190-210 200-220	90-110 min. 80-120 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	Esmaltado	3		180-190	45-55min.
Peixe gordurento (peças pequenas) por ex. salmão		Grelha	2		180-190	45-55 min.
Pescada recheada	1 Kg	Esmaltado	3		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

www.balay.es

9000372441 (1W0A93) 01-8901