

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES

Hornos empotrables • Pág. 03

PT

Fornos encastráveis • Pág. 56



Balay

www.balay.es

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	6
Causas de los daños	8
Su nuevo horno	9
Panel de mando	9
Sensores	10
El mando giratorio	10
Indicación visual	11
Control de temperatura	12
Interior del horno	12
Accesorios	13
Antes del primer uso	14
Programar la hora	14
Calentar el horno	15
Limpieza de los accesorios	15
Encender y apagar el horno	16
Programar el horno	17
Tipo de calentamiento y temperatura	19
Calentamiento rápido	21
Programar las funciones de tiempo	22
Reloj avisador	23
Duración del tiempo de cocción	23
Tiempo de finalización	25
Hora	27
Función memoria	27
Guardar el ajuste	28
Acceder a la memoria	28

Seguro para niños	29
Modificar los ajustes básicos	29
Modificar los ajustes básicos	30
Limitación automática de tiempo	32
Programa automático	32
Recipientes	32
Preparar un plato	33
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	34
Elegir el programa	34
Consejos sobre el programa automático	36
Programas	36
Cuidados y limpieza	41
Función luz	42
Productos de limpieza	42
Descolgar y colgar las rejillas	44
Abatir la resistencia del grill	45
Descolgar y colgar la puerta del horno	46
Montar y desmontar los cristales de la puerta	48
Qué hacer en caso de avería	49
Tabla de averías	50
Cambiar la lámpara del horno	50
Cristal protector	51
Servicio de Asistencia Técnica	51
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	52
Ahorrar energía	52
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	52
Tablas y sugerencias	53

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, vigíelos 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;

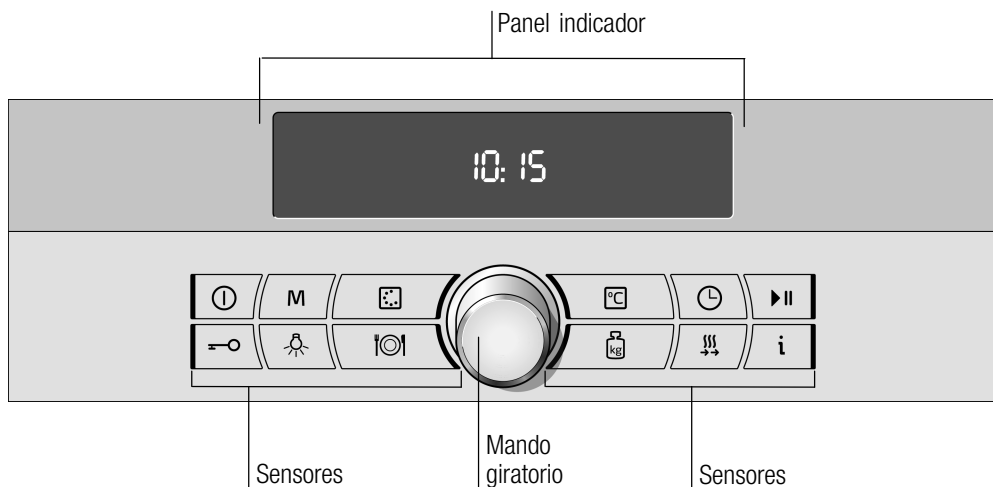
- el asa no aguanta el peso del aparato y puede romperse
- el cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.

Su nuevo horno













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

Esta es 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.



Sensores

Símbolo	Función del sensor
	Enciende y apaga el horno
	Presión larga = se activa la memoria Presión breve = selecciona la función memoria
	Selecciona el tipo de calentamiento
	Selecciona la temperatura
	Abre y cierra el menú de las funciones de tiempo
	Presión breve = activa o detiene el funcionamiento de una función Presión larga = apaga el funcionamiento de una función
	Seguro para niños
	Activa la función Luz
	Selecciona el programa automático
	Selecciona el peso, en la función Programa automático
	Calentamiento rápido
	Presión breve = visualiza la temperatura Presión larga = abre y cierra el menú de ajustes básicos

El mando giratorio

Con este mando se pueden cambiar las opciones y los valores ajustados. Los paréntesis () indican qué valores pueden ser modificados.

El mando es escamoteable. Presionarlo, para enclavarlo y desenclavarlo.

Indicación visual

La indicación visual se compone de diferentes partes.



- Parte izquierda = tipos de calentamiento
Aquí se visualizan el tipo de calentamiento y de función
- Parte central = indicador de la hora
Aquí se visualizan la hora, el reloj avisador, la duración y el tiempo de finalización de una función
- Parte derecha = indicador de temperatura
Aquí se visualizan la temperatura, el nivel del grill y el número de los programas seleccionados.

Símbolo de selección

Los paréntesis () indican qué ajuste puede ser cambiado con el mando giratorio. Si los paréntesis () no aparecen en la indicación visual y el horno no está en marcha, se puede cambiar el tipo de calentamiento con el mando giratorio.

Control de temperatura

Nivel de calentamiento

Las rayas del control de temperatura indican el nivel de calentamiento o el calor residual en el interior del horno.

Después de la puesta en marcha el control de temperatura muestra los diferentes niveles de calentamiento. Cuando todas las rayas aparecen en la indicación visual se ha alcanzado la temperatura seleccionada.



Calor residual

Cuando se utiliza el grill aparecen todas las rayas. Una vez apagado el horno, las rayas indican que hay aún calor residual en el interior del horno. Si todas las rayas están encendidas la temperatura del interior del horno es de 270 ° C aprox. Cuando la temperatura es inferior a 60 ° C aprox. se apaga la indicación visual.

Interior del horno

Luz

El interior del horno incorpora una lámpara y un ventilador para evitar que el horno se sobrecaliente.

La lámpara del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. Si la temperatura es inferior a 60° C la lámpara se apaga. De esta manera se garantiza un control de la temperatura.

Ventilador

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.

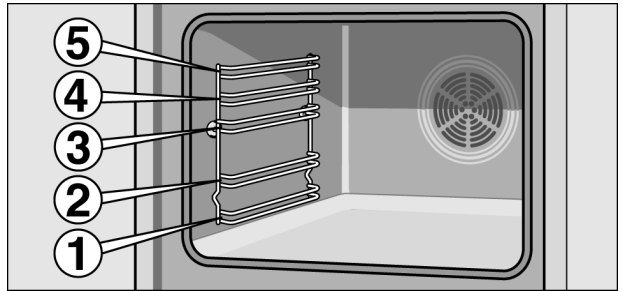
El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de haberse apagado el horno,

para que éste se enfríe más rápidamente. En el capítulo *Modificar los ajustes básicos* se encuentran las indicaciones para cambiar el ajuste.

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



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.

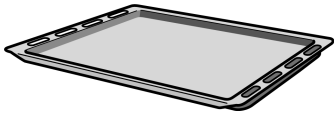
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados. Para consultar los accesorios disponibles consultar el catálogo comercial.



Parrilla

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

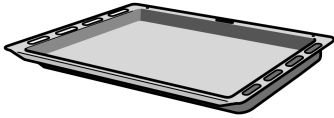
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



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 esmaltada profunda 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.

- Programar la hora
- Calentar el horno
- Limpieza de los accesorios
- Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*. Es muy importante.


Programar la hora







Tras la conexión, en el panel indicador aparece **00:00**. Después de haber ajustado la hora, el horno está listo para ponerse en marcha.

1. Pulsar el sensor . En la indicación visual aparecen  y **00:00**.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar el sensor . La hora se ha actualizado.

En el capítulo *Programar las funciones de tiempo* se encuentran las indicaciones para cambiar el ajuste.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Seleccionar la opción de calor superior e inferior  a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del horno.

1. Pulsar el sensor . Aparece la opción de calentamiento  aire caliente 3D y el indicador 160° C.
2. Seleccionar el tipo de calentamiento  calor superior e inferior con el mando giratorio.
3. Pulsar el sensor °C. La temperatura aparece entre paréntesis.
4. Seleccionar la temperatura de 240 °C con el mando giratorio.
5. Pulsar el sensor . El horno se pone en marcha. Se ilumina un círculo alrededor de la indicación de temperatura y el sensor .
6. Transcurridos 60 minutos, apagar el horno con el sensor . Aparecen las rayas del calor residual del interior del horno.


Limpieza de los accesorios

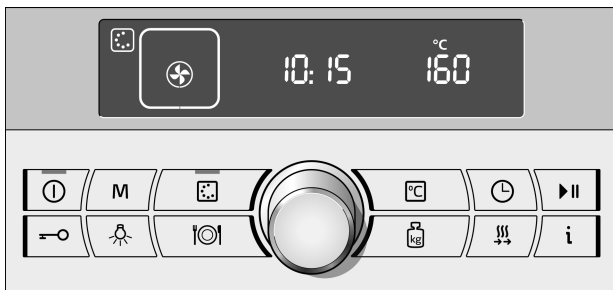
Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.

Encender y apagar el horno



El horno se enciende y se apaga con el sensor ①.

Encender el horno

Pulsar el sensor ①. En la indicación visual aparece el símbolo  del tipo de calentamiento aire caliente 3D y el indicador 160 °C.



Se puede activar directamente esta opción, pero también se puede:

- seleccionar otro tipo de calentamiento y de temperatura
- seleccionar un programa automático con el sensor 
- activar un ajuste guardado en la memoria con el sensor 

Consultar los capítulos relativos a las diferentes funciones para obtener información sobre cómo se programa cada una.

Apagar el horno

Pulsar el sensor ①. El horno se apaga.

Programar el horno

En este capítulo se explica:




- cuáles son los diferentes tipos de calentamiento del horno
- cómo elegir un tipo de calentamiento o temperatura
- cómo activar el calentamiento rápido








Nota

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

Tipos de calentamiento

El horno dispone de una gran cantidad de tipos de calentamiento que permiten la preparación más adecuada para cada plato.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Utilización
 aire caliente 3D * 30–270° C	Para pasteles y repostería. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
 calor superior e inferior * 30–270° C	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.
 función horno de leña 30–270° C	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.

<p> grill con aire caliente 30–270°</p>	<p>Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.</p>
<p> grill, amplia superficie nivel 1, 2 ó 3</p>	<p>Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.</p>
<p> grill, pequeña superficie nivel 1, 2 ó 3</p>	<p>Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.</p>
<p> calor inferior 30–270° C</p>	<p>Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.</p>
<p> descongelar 20–60° C</p>	<p>Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.</p>
<p> precalentar vajilla 30–70° C</p>	<p>En este margen de temperaturas se pueden calentar recipientes de porcelana. Al precalentar los recipientes, la comida tardará más en enfriarse y las bebidas se mantendrán durante más tiempo calientes. Utilice guantes o paños de cocina para sacar del horno los recipientes precalentados.</p>
<p> calor intenso 30–270° C</p>	<p>Gracias al fuerte calor que llega desde la zona inferior, las pastas, como p. ej. la pizza, adquieren una base realmente crujiente. No es necesario hornear previamente la tarta de requesón ni las tartas saladas. Este tipo de calentamiento también resulta ideal para hornear en moldes de hojalata, cristal o porcelana que proyectan el calor o son malos conductores.</p>



 mantener caliente
60–100°C

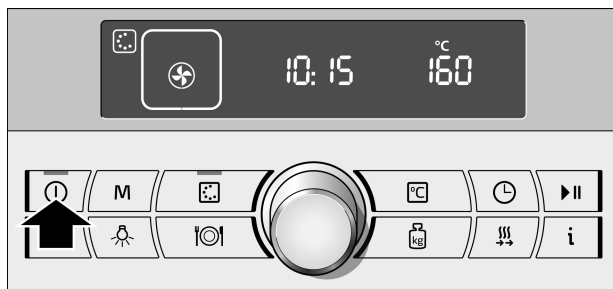
Con este tipo de calentamiento se pueden mantener calientes los alimentos. No conservar los alimentos en caliente durante más de dos horas.


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

Tipo de calentamiento y temperatura

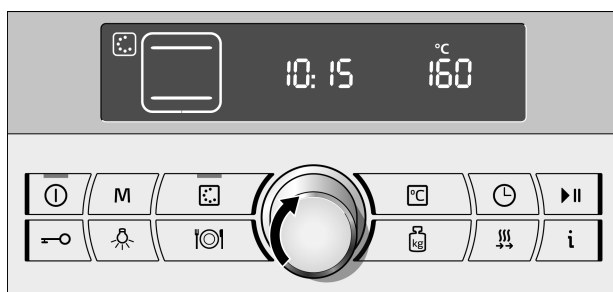
Ejemplo de la imagen:  calor superior e inferior a 240°C.

1. Encender el horno con el sensor . En la indicación visual aparece el símbolo  de la opción aire caliente 3D y la indicación 160°C.

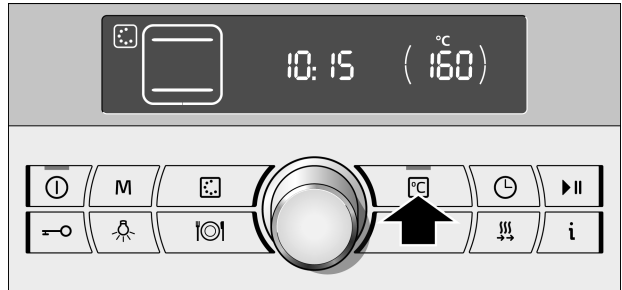


Para seleccionar esta opción pulsar el sensor . Para cambiar de opción seguir los siguientes pasos.

2. Seleccionar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



3. Pulsar el sensor °C.



4. Cambiar la opción de temperatura con el mando giratorio.



5. Pulsar el sensor ▶||. La función se ha activado



6. Una vez finalizada la función apagar el horno con el sensor ⓪.

Consejos de programación:

Cambiar la temperatura o el nivel del grill

Pulsar el sensor °C para cambiar los ajustes de temperatura y nivel del grill en cualquier momento con el mando giratorio.

Visualizar la temperatura alcanzada

Pulsar brevemente el sensor **i** antes de activar la función. La temperatura alcanzada en el interior del horno aparece en la indicación visual durante unos segundos.

Detener el programa de calentamiento

Pulsar brevemente el sensor **▶II**. El calentamiento del horno se detiene. El sensor **▶II** parpadea. Pulsando de nuevo el sensor **▶II** el programa se pone en marcha otra vez.





Apagar el programa de calentamiento

Pulsar el sensor **⓪**.

Calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido no es apropiada para todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento apropiados

-  = Aire caliente 3D
-  = Calor superior e inferior
-  = Horno de leña
-  = Calor intensivo

Una señal acústica larga indica que el tipo de calentamiento seleccionado no es apropiado para esta función.

Temperaturas permitidas

El calentamiento rápido funciona sólo si la temperatura seleccionada es superior a los 100° C.

Programar el calentamiento rápido

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el sensor **⏏** del calentamiento rápido. Aparece el símbolo **⏏** junto con la temperatura seleccionada.
3. Pulsar el sensor **▶II**. Las rayas de la temperatura se encienden. El calentamiento rápido termina cuando todas las rayas están encendidas. Entonces suena una señal breve. El símbolo **⏏** se apaga. Ahora se pueden introducir los alimentos en el interior del horno.


Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar el sensor . El símbolo  desaparece de la indicación visual.



Advertencia

Si se modifica el tipo de calentamiento la función de calentamiento rápido se apaga. Si se ha seleccionado una duración de tiempo, esta empezará a transcurrir de manera independiente de la función de calentamiento rápido. Para obtener una cocción uniforme introducir el alimento en el horno una vez acabado el calentamiento rápido.




Programar las funciones de tiempo

Con el sensor  se activa el menú. Las posibles funciones se muestran a continuación:




Con el horno apagado:

-  = Programar el Reloj avisador
-  = Cambiar la hora

Con el horno encendido:

-  = Programar el Reloj avisador
-  = Programar la duración del tiempo de cocción
-  = Modificar la duración del tiempo de cocción

Programar una función de tiempo – resumen

1. Pulsar el sensor  varias veces, hasta que la flecha  aparezca en la función deseada. P. ej. Programar la duración del tiempo de cocción: .
2. Seleccionar el ajuste deseado con el mando giratorio.



A continuación se explicará cómo programar cada una de las funciones.

Señal acústica



Cuando no se puede cambiar o programar un ajuste suena una señal acústica larga.

Reloj avisador

El funcionamiento de esta función no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador se puede utilizar como alarma de cocina y programar en cualquier momento aunque el horno esté apagado.


1. Pulsar el sensor . Se abre el menú de las funciones de tiempo. Aparece la flecha ◀ junto al símbolo . Los paréntesis indican que el ajuste puede ser modificado.
2. Programar el tiempo del Reloj avisador con el mando giratorio.

El tiempo del Reloj avisador ha finalizado


Suena una señal. En la indicación visual se muestra 00:00, ◀ y . Pulsar el sensor . Los indicadores se apagan.

Consejos de programación:

Cancelar el tiempo del Reloj avisador


Pulsar el sensor . Se abre el menú de las funciones de tiempo. Girar el mando hasta alcanzar 00:00.




Modificar el tiempo del Reloj avisador

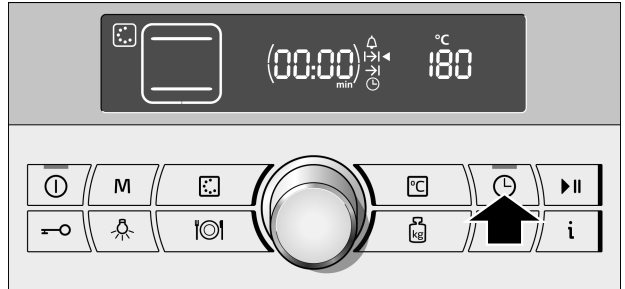
Pulsar el sensor . Se abre el menú de las funciones de tiempo. Cambiar el tiempo con el mando giratorio.

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 con  calor superior e inferior a 180° C.

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar dos veces el sensor . Aparece la flecha  junto al símbolo  de la duración del tiempo de cocción. Los paréntesis indican que la duración puede ser modificada con el mando giratorio.





3. Programar la duración del tiempo de cocción con el mando giratorio.



4. El ajuste se ha guardado correctamente.

Si la función aún no se ha activado



5. Pulsar el sensor .

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la indicación visual se muestra 00:00. Pulsar el sensor . La señal se apaga. Apagar el horno con el sensor .

El tiempo de cocción ha finalizado

Consejos de programación:

Cancelar el tiempo de cocción

Seleccionar la función  con el sensor . Girar el mando hasta que en la indicación visual aparezca 00:00.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Duración del tiempo de cocción y Reloj avisador

Hora, duración, tiempo de finalización

Tiempo de finalización

Programar un tiempo de finalización

Seleccionar la función $| \rightarrow | \blacktriangleleft$ con el sensor \odot .
Modificar el ajuste con el mando giratorio.

Si la función Reloj avisador y la duración del tiempo de cocción están activadas al mismo tiempo, se mostrarán los símbolos \triangleleft y $| \rightarrow |$. La flecha \blacktriangleleft se mostrará junto a la función que se visualiza en la indicación visual del tiempo.

Pulsando el sensor \odot se pueden visualizar todas las funciones de tiempo.

La activación de esta función es posible con

- Todos los tipos de calentamiento
- Todos los programas

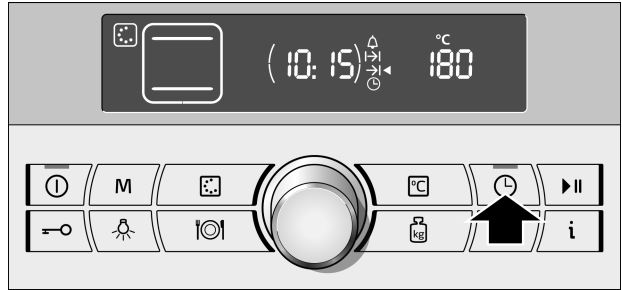
El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada.

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. El horno se pone en la posición de espera. El programa empieza y finaliza automáticamente a la hora seleccionada.

Ejemplo de la imagen: son las 9:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:45. Cambiar el tiempo de finalización de 10:15 a 12:45. La función se activará a las 12:00 y finalizará a las 12:45. Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.

1. Programar el tipo de calentamiento y temperatura
2. Pulsar dos veces la tecla \odot .
3. Programar la duración del tiempo.

4. Hay que introducir un tiempo de cocción. La función no debe activarse.
Seleccionar la función →|◀ con el sensor ⌚.



5. Modificar el tiempo de finalización deseado con el mando giratorio.



6. Pulsar el sensor ▶||.

El horno se pone en la posición de espera. El sensor ▶|| se ilumina. El nuevo ajuste aparece en la indicación visual. La función se activa a las 12:00 y se desactiva a las 12:45.

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00. Pulsar el sensor ⌚ para apagar antes de tiempo la señal de confirmación.

Es posible modificar el tiempo de finalización sólo si el horno se encuentra en la posición de espera. Seleccionar la función del tiempo de finalización con el sensor ⌚. Modificar el ajuste con el mando giratorio. El nuevo ajuste se ha guardado correctamente.

El tiempo de cocción ha finalizado

Modificar el tiempo de finalización

Hora

Para modificar o programar la hora el horno tiene que estar apagado.

Corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico en la indicación visual aparecen 00:00 y el símbolo ☹. Se puede programar la hora.

1. Pulsar el sensor ☹. En la indicación visual aparece el símbolo de la función seleccionada ☹◀ y la opción 12:00.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Para guardar el ajuste pulsar el sensor ☹. La hora actualizada se muestra en la indicación visual.

Modificar la hora

Para cambiar la hora, p. ej. del horario de verano al de invierno.

Pulsar dos veces el sensor ☹. Aparece la flecha junto al símbolo de la función ☹◀. Proceder como en los puntos 2 y 3.

Ocultar la indicación de la hora

La indicación de la hora puede ocultarse. De este modo, sólo se mostrará cuando el horno esté en funcionamiento. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Función memoria

La función memoria permite guardar los tiempos y las posiciones de cocción que se necesitan para elaborar una receta y poder acceder a ellos siempre que se desee.

La función memoria resulta apropiada cuando una receta se prepara con bastante frecuencia y requiere para su elaboración diferentes posiciones de cocción.

Para preparar el plato es preciso que las condiciones sean las mismas que se han dado al almacenarlo, p. ej.: el mismo recipiente, la misma cantidad de alimento y la misma temperatura inicial.

Guardar el ajuste

1. Programar el tipo de calentamiento, la temperatura y eventualmente la duración de cocción de un plato o elegir un programa.
2. Pulsar el sensor **M** y seleccionar con el mando giratorio el número del ajuste que se quiere modificar.
3. Pulsar el sensor **M** durante unos segundos hasta que se ilumine el símbolo **✓**.

El programa de memoria se ha guardado correctamente y se puede volver a activar en cualquier momento.

Al registrar el nuevo programa, el programa de memoria anterior se sobrescribe.

Guardar un nuevo programa de memoria

Acceder a la memoria

Cuando se desee cocinar de nuevo un plato que ya está almacenado, acceder al programa de memoria.

1. Pulsar el sensor **M**. Se visualiza el programa de memoria guardado anteriormente.
2. Seleccionar un programa de memoria con el mando giratorio y pulsar el sensor **▶II**. El programa de memoria seleccionado se pone en marcha.



Los ajustes se pueden cambiar en cualquier momento. La próxima vez que se encienda la función memoria aparecerá el ajuste original, a menos que se guarden los cambios.

Modificar los ajustes



Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente o que se cambie un ajuste sin querer.

Conectar el seguro para niños

Pulsar el sensor  durante aprox. cuatro segundos hasta que aparezca el símbolo . El seguro para niños está activado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar el sensor  hasta que desaparezca el símbolo . El seguro para niños está desactivado.

Advertencia

Aunque esté activado el seguro para niños se puede programar el reloj avisador y apagar las señales acústicas.

Modificar los ajustes básicos

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

Advertencia

En la siguiente tabla aparecen los ajustes básicos y sus posibles modificaciones.

Función	Ajuste básico	Opciones
c01 Idioma	1 = Español	1 = Español 2 = Portugués 3 = Griego 4 = Inglés 5 = Alemán
c02 Indicación de la hora cuando el horno está apagado	1 = activada	0 = desactivada 1 = activada
c03 Cambiar la hora	La hora aparece en la indicación visual	

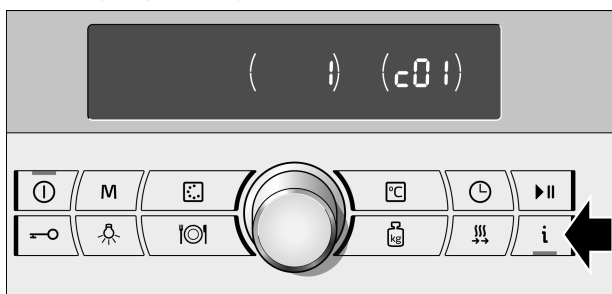
Función	Ajuste básico	Opciones
c04 Señal de confirmación de los sensores	1 = activada	0 = desactivada 1 = activada
c05 Duración de las señales acústicas	2 = media	1 = corta 2 = media 3 = larga
c07 Duración del tiempo de funcionamiento del ventilador de refrigeración	3 = largo	1 = breve 2 = medio 3 = largo 4 = muy largo

Modificar los ajustes básicos

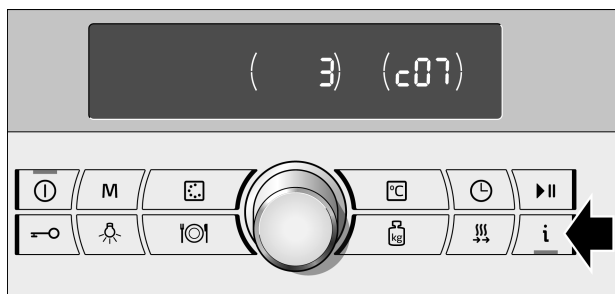
Leer la tabla de los ajustes básicos para saber qué significa cada ajuste.

Ejemplo en la imagen: Cambiar el ajuste básico de la duración del tiempo de funcionamiento del ventilador de refrigeración, de largo a breve.

1. Pulsar el sensor **1**. A continuación pulsar el sensor **i** durante aprox. 4 segundos hasta que en la indicación visual aparezca la primera función **C01** y el primer ajuste básico **1**.



2. Seleccionar la función deseada con el sensor **i**.



3. Seleccionar el ajuste deseado con el mando giratorio.



Para cambiar los siguientes ajustes proceder como en los puntos 2 y 3.

4. Pulsar el sensor **i** durante aprox. 4 segundos hasta que desaparezcan los indicadores. Los nuevos ajustes se han guardado.

Salir del menú sin guardar los ajustes

Pulsar el sensor **⏻**. Los ajustes no se han guardado.

Limitación automática de tiempo

Esta función se activa cuando se deja el horno encendido durante mucho tiempo sin efectuar ningún nuevo ajuste.

Limitación automática de tiempo

En la indicación visual aparece **FB**. El funcionamiento del horno se interrumpe. El tiempo que tarda en activarse esta función depende de la temperatura seleccionada o del nivel del grill. El indicador se apaga pulsando un sensor cualquiera del horno. Ahora se puede volver a programar el horno.

Advertencia

Si se ha programado una duración del tiempo de cocción no se activa la limitación automática de tiempo.

Programa automático

Con el Programa Automático, se pueden conseguir asados jugosos y platos deliciosos sin tener que dar la vuelta a los alimentos ni tener que añadir agua y sin manchar el interior del horno. Los resultados dependen de la calidad de la carne, de su grosor y del tipo de recipiente utilizado. Sacar los alimentos del horno con la ayuda de unas manoplas. Los recipientes se calientan mucho. Abrir los recipientes con cuidado.

Recipientes

El programa automático es indicado sólo para la preparación de asados en recipientes cerrados excepto el asado de cerdo gratinado. Utilizar sólo recipientes bien cerrados. Observar también las indicaciones del fabricante.

Recipientes adecuados

Son recipientes adecuados los que resisten al calor (hasta 300° C) de vidrio o vitrocerámica. Los de acero inoxidable sólo se pueden usar en algunos casos. La superficie reluciente refleja demasiado el calor. Los alimentos no se calentarán y la carne no estará suficientemente asada. Si se utiliza un recipiente de acero inoxidable abrirlo una vez terminado el programa automático y asar la carne a la parrilla en el nivel 3 durante 8 / 10 minutos. Si el recipiente es de acero esmaltado o hierro fundido, los alimentos se queman rápidamente, añadir más líquido.

Recipientes inadecuados

Son recipientes inadecuados los que están hechos de materiales relucientes, como el aluminio. También son inadecuados los recipientes de barro y con asas de plástico.

Tamaño del recipiente

La carne tiene que ocupar los dos tercios de la superficie del recipiente. Hay que guardar una distancia de mínimo 3 cm entre la comida y la tapa del recipiente. El grosor de la carne puede aumentar durante el horneado.

Preparar un plato

Utilizar carne fresca o congelada. Elegir un recipiente adecuado. Pesar los alimentos antes de introducirlos en el horno. La preparación de los alimentos varía en función de su peso. Sazonar la carne, tanto fresca como congelada. En la preparación de muchos platos es necesario añadir más líquido. Echar 1/2 cm de agua en el recipiente antes de introducirlo en el horno. Si en la tabla aparece la indicación *añadir más líquido*, añadir 2 ó 3 cucharadas soperas. Cerrar el recipiente con su tapa y colocarlo en la rejilla del nivel 2. Los platos que tienen un tiempo fijo de preparación están marcados con un *. Introducir el recipiente siempre en el horno frío.


¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

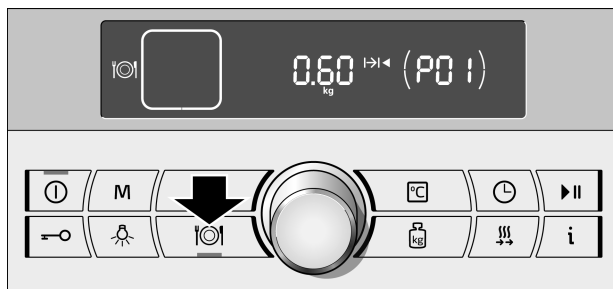
Para saber cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 5 que aparecen a continuación. Para interrumpir el programa pulsar el sensor ►II.

Elegir el programa

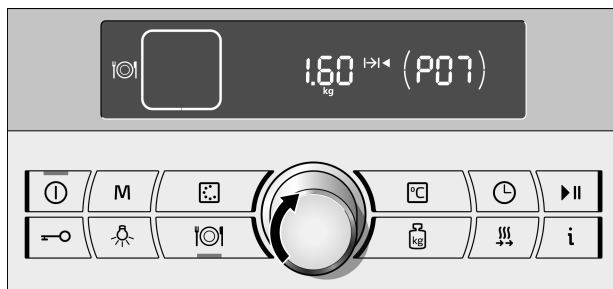
Buscar en la tabla el programa adecuado.


Ejemplo de la imagen: Costillas de cerdo, programa 7, peso 1,3 kg.

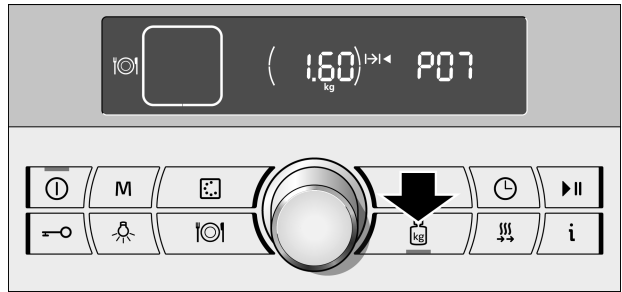
1. Pulsar el sensor . En la indicación visual de la temperatura aparece el número del primer programa entre paréntesis.



2. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.



3. Pulsar el sensor . Se activan los paréntesis de la indicación visual de la hora con una opción de peso.



4. Seleccionar el peso de la comida con el mando giratorio.



5. Pulsar el sensor ►||. En la indicación visual aparece el programa seleccionado.

El programa se pone en marcha. La duración aparece en la indicación visual de la hora.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. La señal se puede apagar pulsando el sensor ⌚

Consejos de programación:

Modificar la duración del programa

Una vez puesta en marcha la función, la duración no puede ser modificada.

Modificar el programa

Una vez puesta en marcha la función, el programa no puede ser modificado.

Cancelar del programa

Pulsar el sensor ⏸.

Modificar el tiempo de finalización de la función

Leer el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

Consejos sobre el programa automático

El peso del asado o del ave es superior al margen de peso indicado.

El margen de peso está limitado por motivos específicos. Con frecuencia no existen cacerolas de tamaño suficiente para asados grandes. Preparar las piezas grandes con el calor superior e inferior o con el grill de aire caliente .

El asado está bueno, pero la salsa es demasiado oscura.

Utilizar un recipiente más pequeño o emplear más líquido.

El asado está bueno, pero la salsa está aguada.

Utilizar un recipiente más grande o emplear menos líquido.

El asado ha quedado demasiado seco por arriba.

Utilizar recipientes con una tapa que cierre bien. La carne muy magra queda más jugosa si se cubre con tiras de tocino veteados.

Durante el asado huele a quemado, aunque el asado tiene buen aspecto.

La tapa de la cacerola no cierra bien o la carne ha aumentado su espesor y ha levantado la tapa. Utilizar siempre una tapa adecuada. Asegurarse de que existe una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa.

Le gustaría preparar carne congelada.

Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca. Atención: cuando se prepara carne congelada no se puede retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera y se estropearía.

Programas

Recetas

Se incluye un recetario para los primeros 14 programas en el que se presentan indicaciones específicas para cada plato.

Receta Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Berenjenas gratinadas	P1*	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalibada	P2*	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados	P3*	0,7-2,0	peso de la verdura

Receta Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Besugo blanco al horno	P4*	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada a la sal	P5*	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza del mesonero	P6*	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas de cerdo	P7*	0,8-2,0	peso de la carne
Pollo con verduras	P8*	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo de cerdo en pasta de hojaldre	P9*	0,3-1,5	peso de la carne
Hojaldre relleno de atún	P10*	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza	P11*	0,1-0,4	peso de la masa
Bizcocho cuatro cuartos	P12*	0,6-1,2	peso de la masa
Flan de huevo	P13*	0,3-1,3	peso de la masa líquida
Tarta de queso	P14*	0,8-1,3	peso de la masa líquida

Aves

Colocar el ave en la cacerola con la parte de la pechuga hacia arriba. Los programas no están indicados para las aves rellenas.

Si se preparan varios muslos, ajustar el peso del muslo más pesado. Los muslos deben tener un peso similar.

Ejemplo:

3 muslos de pollo de 300 g, 320 g y 400 g. Ajustar 400 g.

Si se desea preparar dos pollos del mismo peso en una cacerola, ajustar el peso del pollo más pesado tal como se hace con los muslos.

En caso de preparar pechuga de pavo añadir abundante líquido para que quede jugosa.

Programas Aves	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pollo, fresco	P15*	0,7-2,0	no	peso de la carne

Programas Aves	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	no	peso de la carne
Pavo joven, fresco	P17*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pechuga de pavo, fresca	P18	0,5-2,5	mucho	peso de la carne
Muslos, frescos p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo	P19	0,3-1,5	no	peso del muslo más pesado

Carne

Llenar el recipiente con la cantidad de líquido indicada.

Carne de vacuno

Añadir suficiente agua en caso de preparar estofado. También puede emplearse el líquido del adobo. Cocer el roastbeef con la parte de la grasa hacia arriba.

Programas Carne de vacuno	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Estofado, fresco p. ej., costillar, codillo, espaldilla, asados a la vinagreta	P20	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Roastbeef, fresco, medio hecho p. ej., solomillo	P21	0,5-2,5	no	peso de la carne
Roastbeef, fresco, poco hecho p. ej., solomillo	P22	0,5-2,5	no	peso de la carne

Carne de ternera

Si se prepara ossobuco, añadir mucha verdura (apio, tomate, zanahoria) en el recipiente y distribuir por encima los trozos de carne. Añadir líquido (caldo) según sea necesario.

Programas Carne de ternera	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Asado, fresco, magro p. ej., tapa, contratapa	P23	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado, fresco, veteados p. ej., carrillada, papada	P24	0,5-3,0	un poco	peso de la carne
Ossobuco p. ej., trozos de pierna de ternera verduras	P25	0,5-3,5	sí	peso de la carne

Carne de cerdo

Colocar el asado en el recipiente con la corteza hacia arriba. Cortar la corteza de tocino en forma de rejilla antes de cocerla procurando no estropear la carne.

Programas Carne de cerdo	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Asado de magro de cuello fresco	P26	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado de solomillo, fresco	P27	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	P28	0,5-3,0	sí	peso total
Asado con corteza, fresco panceta	P29	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza, fresco espaldilla	P30	0,5-3,0	no	peso de la carne

Carne de cordero

Ajustar el peso de la carne en caso de preparar asados y piernas y, el peso total, para asados de carne picada.

Programas Carne de cordero	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pierna, fresca, sin hueso, bien hecha	P31	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha	P32	0,5-2,5	no	peso de la carne
Pierna, fresca, con hueso, bien hecha	P33	0,5-2,5	un poco	peso de la carne

Carne de caza

La carne de caza puede cubrirse con tocino veteadado. De este modo queda más jugosa, aunque no se dora demasiado. Para obtener un sabor más refinado se recomienda adobar la carne de caza en el frigorífico durante la noche anterior a la cocción en leche de manteca, vino o vinagre.

Si se preparan varias patas de liebre, ajustar el peso de la pata más pesada.

El conejo se puede cocer también a trozos. Ajustar el peso total.

Programas Carne de caza	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pata de liebre, con hueso, fresca	P34	0,3-0,6	sí	peso de la carne
Asado de jabalí, fresco p. ej., espaldilla, pecho	P35	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Conejo, fresco	P36	0,5-3,0	sí	peso de la carne

Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

Para pescado rehogado: llenar el recipiente ½ cm con líquido, p. ej., vino o zumo de limón.

Para pescado horneado: rebozar el pescado en harina y untarlo con mantequilla derretida.

El pescado entero queda mejor cuando se coloca en el recipiente en la posición de nado, es decir, con las aletas dorsales mirando hacia arriba. A fin de mantener el pescado en esta posición, introducir una patata cortada o un recipiente pequeño apto para el horno en la zona del vientre.

Si se preparan varias piezas de pescado, ajustar el peso total de las mismas. El pescado debe tener un tamaño o un peso similar.

Ejemplo: dos truchas de 0,6 kg y 0,5 kg. Ajustar 1,1 kg.

Programas Pescado	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Trucha, fresca, rehogar	P37*	0,3-1,5	sí	peso total
Trucha, fresca, hornear	P38*	0,3-1,5	no	peso total
Bacalao, fresco, rehogar	P39*	0,5-2,0	sí	peso total
Carpa, fresca, rehogar	P40*	0,5-2,0	no	peso total

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.



Función luz

Conectar la lámpara del horno

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

Pulsar el sensor . La lámpara se conecta.

Desconectar la lámpara del horno

Pulsar el sensor . Para conectarla de nuevo, volver a pulsar el sensor .

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

Frontal del horno

Productos de limpieza

Agua caliente con un poco de jabón:

Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.

Zona	Productos de limpieza
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.

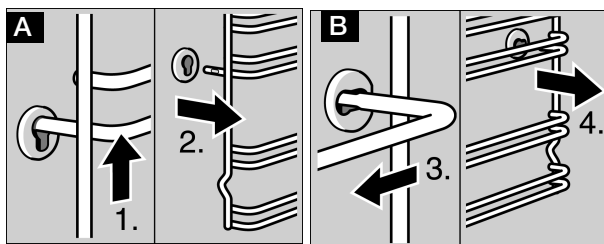
En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

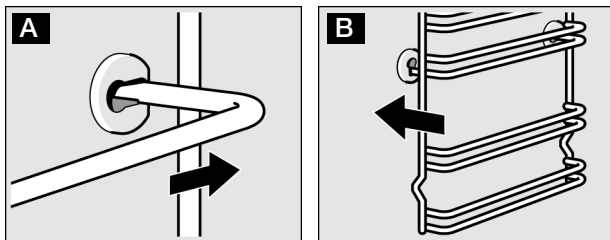
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera. (figura B)



Las rejillas se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

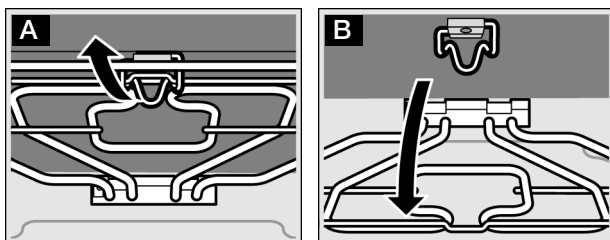
Abatir la resistencia del grill

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)

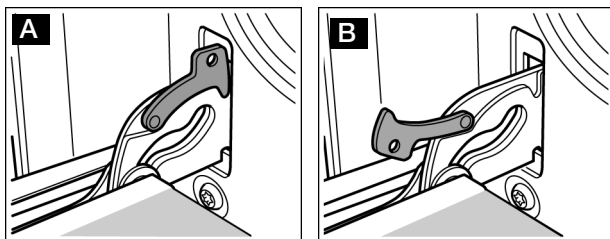


Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba las resistencias del grill. Empujar el asa del grill hacia abajo y encajar las resistencias del grill.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje de la puerta y la limpieza de los cristales se puede descolgar la puerta del horno.

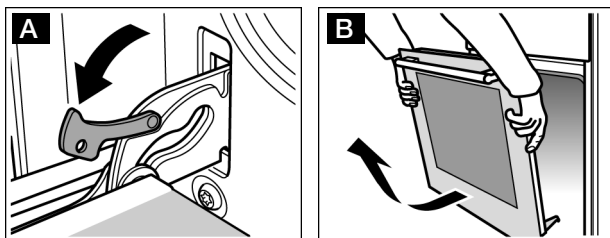
Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

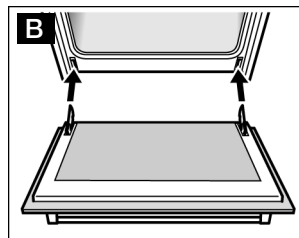
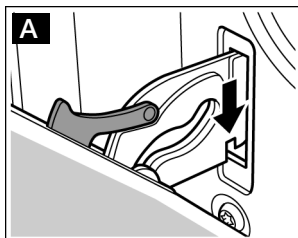
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

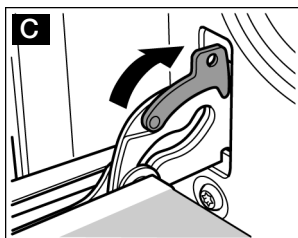
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas. (Figura A)
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados. (Figura B)



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo. (figura C) Cerrar la puerta del horno.



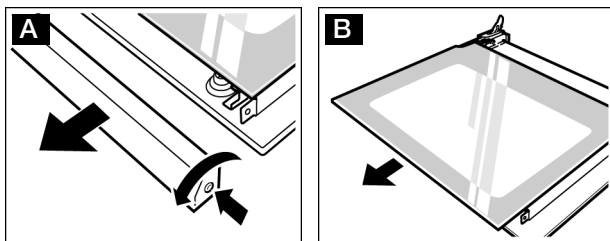
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

Desmontaje

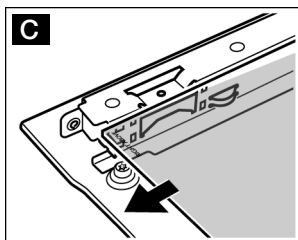
Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos de la izquierda y derecha. (Figura A)
3. Alzar y extraer el cristal superior. (Figura B)



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Extraer el cristal. (Figura C)



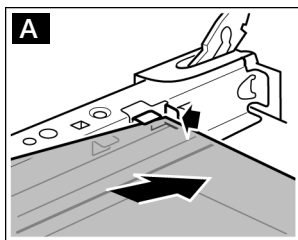
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

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 2 al 4.

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo.
(Figura A) Observar que la inscripción "Right above" se encuentre arriba a la derecha.



2. Introducir el cristal superior hacia atrás inclinándolo. Con la superficie lisa hacia fuera.
3. Colocar y enroscar la cubierta.
4. Colgar la puerta del horno.

Volver a utilizar el horno cuando los cristales 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 la ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está averiado.	Examinar la caja de fusibles y asegurarse de que el fusible del aparato está en perfectas condiciones.
Aparece 00:00 .	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
En la indicación visual aparece F8 .	El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste. Se ha activado la limitación automática de tiempo.	Pulsar cualquier sensor del horno.

Indicación de error E + número

Girar el mando. Los indicadores se apagan. Puede que haya que volver a programar la hora. Si la indicación de error vuelve a visualizarse, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
E011	Se ha presionado un sensor durante mucho tiempo o hay que limpiarlo.	Pulsar uno por uno todos los sensores. Comprobar que todos los sensores funcionen correctamente. Si la indicación no desaparece, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.



¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara del horno

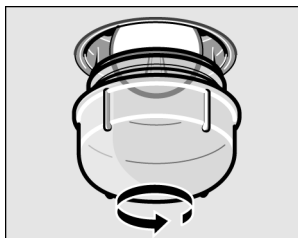
Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.



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

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.

N.º de producto y n.º de fabricación

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.

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.
	3 moldes rectangulares**	2+4		150-170	70-90 min.
Masa de bizcocho tradicional	Molde desarmable	1		160-170	40-45 min.
Base de pastaflores (tarta de frutas)	Molde desarmable	1		180-200	25-35 min.
Flan (Baño María)	Molde para flan en recipiente con agua	1		200-210	40-55 min.

Pasteles en la bandeja de horneado	Bandeja	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Pizza fresca/Empanada*	Esmaltada	2		180-190	20-25 min.
	Esmaltada plana	2	/	180-190	35-45 min.
	Esmaltada profunda	4			
Magdalenas*	Esmaltada	3		160-180	25-35 min.
	Esmaltada plana	2		160-170	25-35 min.
	Esmaltada profunda	4			

Repostería	Bandeja	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Galletas de mantequilla*	Esmaltada	3		160-170	20-30 min.
	Esmaltada plana	2	/	160-170	20-25 min.
	Esmaltada profunda	4			

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada plana en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda en el nivel superior.

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

Carne, ave, pescado y gratinado

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

Consejos prácticos para asar

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

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





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




Consejos prácticos para asar al grill




Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos.


Como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm.

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

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

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Pescado, blanco/mixto (pieza entera) ej. dorada	600 g	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.

Platos especiales

A bajas temperaturas se consigue un buen yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios y las rejillas o raíles izquierdo y derecho del interior del horno.

Preparar yogur

Hervir 1 litro de leche (3,5% de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico). Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente. Precalentar el horno como se indica. A continuación, colocar las tazas/los tarros sobre la base del interior del horno y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo. Precalentar el compartimento de cocción durante 5-10 minutos. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Preparación

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura	Duración
Yogur	Colocar las tazas o los tarros	en la base del interior del horno	☼	Precalentar a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en la base del interior del horno	☼	precalentar a 50 °C, apagar el aparato, introducir la masa de levadura en el interior del horno	5-10 min 20-30 min

Instruções de segurança	58
Antes da montagem	58
Indicações de segurança	58
Causas dos danos	59
O seu novo forno	62
Painel de comandos	62
Sensores	62
O comando giratório	63
Indicação visual	63
Controlo da temperatura	64
Interior do forno	65
Acessórios	65
Antes da primeira utilização	66
Programar a hora	67
Aquecer o forno	67
Limpeza dos acessórios	67
Ligar e desligar o forno	68
Regular o forno	69
Tipo de aquecimento e temperatura	71
Aquecimento rápido	72
Programar as funções de tempo	74
Alarme	74
Duração do tempo de cozedura	75
Tempo de finalização	77
Hora	78
Função memória	79
Guardar a regulação	79
Aceder à memória	80

Segurança para crianças	80
Modificar as regulações básicas	81
Modificar as regulações básicas	81
Limitação automática de tempo	83
Automático de programas	83
Recipiente	84
Preparar o prato	84
Quanto tempo é necessário para cozinhar o prato?	85
Selecione o programa	85
Conselhos para o automático de programas	87
Programas	88
Manutenção e limpeza	92
Função luz	93
Produtos de limpeza	93
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	95
Rebater a resistência do grelhador	96
Montar e desmontar a porta do forno	97
Montar e desmontar os vidros da porta	98
O que fazer em caso de avaria	100
Tabela de avarias	100
Mudar a lâmpada da placa superior do forno	101
Vidro de protecção	102
Serviço de Assistência Técnica	102
Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	103
Poupar energia	103
Eliminação de resíduos não poluente	103
Tabelas e conselhos	104

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: <ul style="list-style-type: none"> ■ 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

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo forno. Explicamos-lhe o painel de comandos e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Painel de comandos

Aqui é apresentada uma vista geral do painel de comandos. No painel indicador não é possível mostrar todos os símbolos ao mesmo tempo. Os elementos podem variar consoante o modelo de aparelho.



Sensores

Símbolo

Função do sensor

ⓘ	Liga e desliga o forno
M	Pressão longa = activa a memória Pressão breve = selecciona a função memória
☼	Selecciona o tipo de aquecimento

Símbolo	Função do sensor
°C	Selecciona a temperatura
🕒	Abre e fecha o menu das funções de tempo
▶	Pressão breve = activa ou pára o funcionamento de uma função Pressão longa = desactiva o funcionamento de uma função
🔑	Segurança para crianças
💡	Activa a função Luz.
🕒🕒	Selecciona o programa automático
📊	Selecciona o peso, na função Programa automático
🔥	Aquecimento rápido
i	Pressão breve = mostra a temperatura Pressão longa = abre e fecha o menu de regulações básicas

O comando giratório

Com este comando podem ser alteradas as opções e os valores ajustados. Os parêntesis () indicam os valores que podem ser modificados.

O comando é retráctil. Deve ser pressionado para bloquear e desbloquear.

Indicação visual

A indicação visual é composta por diferentes partes.



- Parte esquerda = tipos de aquecimento
Aqui visualiza-se o tipo de aquecimento e de função

- Parte central = indicador da hora
Aqui visualiza-se a hora, o alarme, a duração e o tempo de finalização de uma função
- Parte direita = indicador de temperatura
Aqui visualiza-se a temperatura, o nível da grelha e o número dos programas seleccionados.

Símbolo de selecção

Os parêntesis () indicam qual a regulação que pode ser alterada com o comando giratório. Se os parêntesis () não aparecerem na indicação visual e o forno não estiver em funcionamento, a função pode ser alterada com o comando giratório.

Controlo da temperatura

As riscas do controlo da temperatura indicam o nível de aquecimento ou o calor residual no interior do forno.

Nível de aquecimento

Depois de colocar em funcionamento, o controlo da temperatura mostra os diferentes níveis de aquecimento. Quando aparecem todas as riscas na indicação visual, foi alcançada a temperatura seleccionada.



Quando se utiliza a grelha, aparecem todas as riscas.

Calor residual

Depois de desligado o forno, as riscas indicam que ainda há calor residual no interior do forno. Se todas as riscas estiverem acesas, a temperatura interior do forno é de 270°C aprox. Quando a temperatura é inferior a 60°C aprox., a indicação visual apaga-se.

Interior do forno

O interior do forno inclui uma lâmpada e uma ventoinha para evitar que o forno sobreaqueça.

Luz

A lâmpada do forno mantém-se acesa enquanto o forno estiver em funcionamento. Se a temperatura for inferior a 60°C, a lâmpada apaga-se. Desta forma, é garantido um controlo da temperatura.

Ventoinha

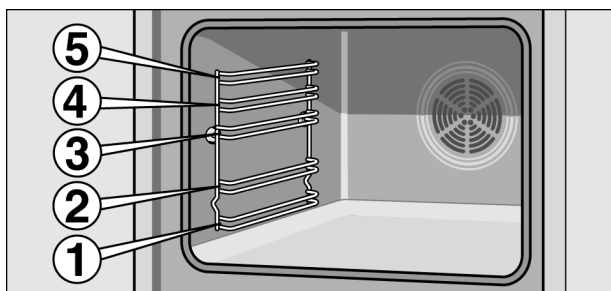
A ventoinha liga-se e desliga-se sempre que necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta. Atenção! Não tape o orifício de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

A ventoinha mantém-se em funcionamento durante algum tempo depois de o forno se desligar, para que arrefeça mais rapidamente. Para alterar as regulações, consulte o capítulo *Modificar as regulações básicas*.

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

É possível extrair 2/3 do acessório sem que ele caia. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.



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

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

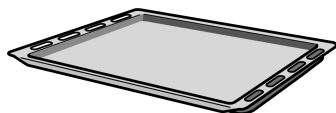
Os acessórios podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Veja quais os acessórios disponíveis no catálogo comercial.



Grelha

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

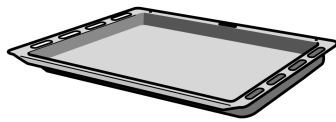
Introduza a grelha com a curvatura voltada para baixo .



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.

- Programar a hora
- Aquecer o forno
- Limpeza dos acessórios
- Ainda antes disso, leia o capítulo *Conselhos e advertências de segurança*. É muito importante.

Programar a hora


Depois de ligar, no painel indicador aparece **00:00**. Depois de acertar a hora, o forno está pronto para funcionar.







1. Na indicação visual aparecem  e **00:00**.
2. Acerte a hora com o comando giratório.
3. Prima o sensor . A hora foi actualizada.

Advertência

No capítulo *Programar as funções de tempo* encontram-se as indicações para alterar a regulação.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio e fechado. Seleccione a opção de calor superior e inferior  a 240 °C. Verifique se não há restos da embalagem no interior do forno.

1. Prima o sensor . Aparece a opção de aquecimento  de ar quente 3D e o indicador 160° C.
2. Seleccione o tipo de aquecimento  calor superior e inferior com o comando giratório.
3. Prima o sensor °C. A temperatura aparece entre parêntesis.
4. Seleccione a temperatura de 240 °C com o comando giratório.
5. Prima o sensor . O forno é colocado em funcionamento. Acende-se um círculo à volta da indicação de temperatura e o sensor .
6. Passado 60 minutos, desligar o forno com o sensor . Aparecem as riscas do calor residual do interior do forno.

Limpeza dos acessórios

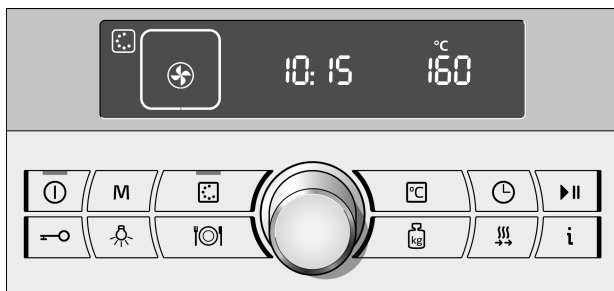
Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os a fundo com água quente, um pouco de sabão e um pano.

Ligar e desligar o forno

Com o botão ①, ligue e desligue o forno.

Ligar

Prima o botão ①. O símbolo ② para o tipo de aquecimento de ar quente 3 D e de temperatura a 160 °C aparecem como sugestão no Visor.



Pode iniciar de imediato esta regulação ou

- regular outro tipo de aquecimento e temperatura
- com o botão ③ seleccione um programa
- active uma regulação de memória guardada com o botão M

Pode consultar nos capítulos específicos o modo de regular.

Desligar

Prima o botão ①. O forno desliga-se.

Regular o forno

Existem várias possibilidades de regular o seu forno:
No presente capítulo iremos explicar




- tipo de aquecimento e temperatura
- como regular o tipo de aquecimento e a temperatura pretendidos
- como regular o aquecimento rápido









Nota

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.

Tipos de aquecimento

O forno dispõe de uma grande quantidade de tipos de aquecimento que permitem a preparação mais adequada para cada prato.

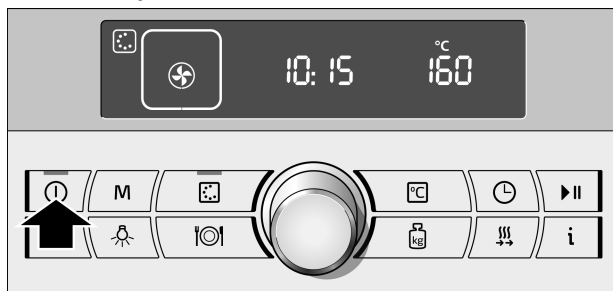
Tipo de aquecimento e intervalo de temperatura	Utilização
 ar quente 3D * 30–270°C	Para bolos e doçaria. O ventilador distribui uniformemente o calor da resistência anelar na parede traseira pelo interior do forno.
 calor superior e inferior * 30–270°C	Para preparar, num nível, bolos, soufflés ou assados magros, p. ex., carne de vaca ou de caça. O calor provém uniformemente de cima e de baixo.
 função forno de lenha 30–270°C	Para pizza fresca, fria e congelada, massa folhada, empadas ou pastéis e pastelaria, por ex. madalenas. Isto 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.

<p> grelha com ar quente 30–270°</p>	<p>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.</p>
<p> grelha, superfície ampla nível 1, 2 ou 3</p>	<p>Para grelhar bifés, salsichas, tostas ou postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.</p>
<p> grelha, superfície pequena nível 1, 2 ou 3</p>	<p>Para grelhar pequenas quantidades de bifés, salsichas, tostas ou postas de peixe. A parte central da resistência do grelhador fica quente.</p>
<p> calor inferior 30–270°C</p>	<p>Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente. O calor provém de baixo.</p>
<p> descongelar 20–60° C</p>	<p>Para descongelar, p. ex., carne, aves, pão ou bolos. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.</p>
<p> pré-aquecer recipiente a 30–70°C</p>	<p>Nesta gama de temperaturas podem-se aquecer recipientes de porcelana. Ao pré-aquecer os recipientes, a comida demorará mais a arrefecer e as bebidas manter-se-ão quentes durante mais tempo. Utilize luvas ou panos de cozinha para retirar os recipientes pré-aquecidos do forno.</p>
<p> calor intensivo 30–270°C</p>	<p>Graças ao forte calor proveniente da zona inferior, as massas, como, p. ex., as pizzas, adquirem uma base realmente estaladiça. Não é necessário aquecer previamente a tarte de requeijão nem as tartes salgadas. Isto tipo de aquecimento também é ideal para moldes em folha-de-flandres, vidro ou porcelana que projectam o calor ou são maus condutores.</p>
<p> manter quente 60–100°C</p>	<p>Isto tipo de aquecimento é ideal para aquecer os alimentos. No aquecer os alimentos durante mais de dois horas.</p>
<p>* Tipo de aquecimento através do qual se determina a classe de eficiência de energia segundo a norma EN50304.</p>	

Tipo de aquecimento e temperatura

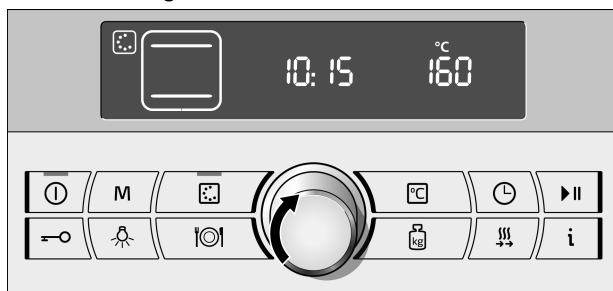
Exemplo da imagem: □ calor superior e inferior a 240°C.

1. Ligar o forno com o sensor ①. Na indicação visual aparece o símbolo □ da opção de ar quente 3D e a indicação 160°C.

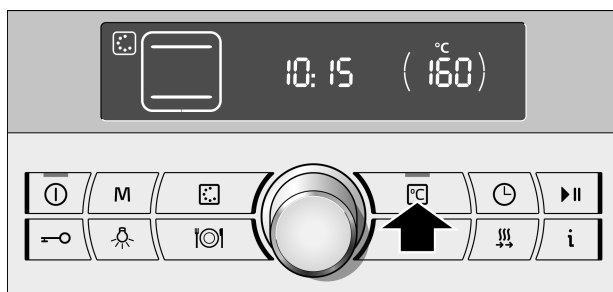


Para seleccionar esta opção, prima o sensor ▶▶. Para alterar a opção, siga os passos seguintes.

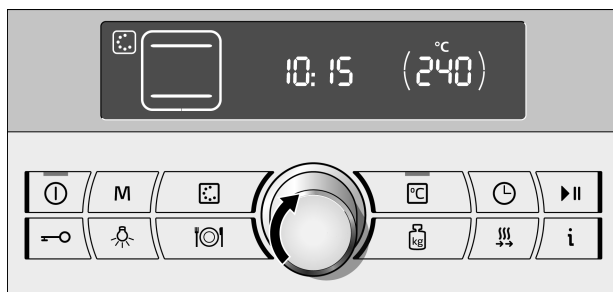
2. Selecciona o tipo de aquecimento desejado com o comando giratório.



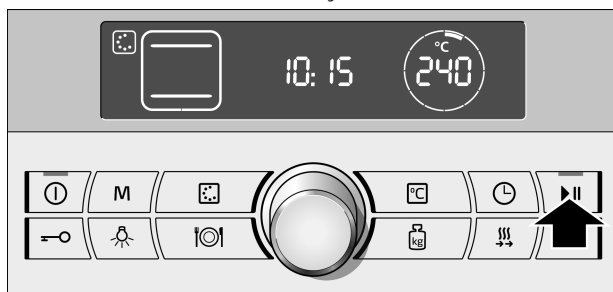
3. Prima o sensor °C.



4. Alterar a opção de temperatura com o comando giratório.



5. Prima o sensor ▶||. A função foi activada



6. Depois de finalizada a função, desligue o forno com o sensor ①.

Conselhos de programação:

Alterar a temperatura ou o nível da grelha

Prima o sensor °C para alterar as regulações de temperatura e o nível da grelha em qualquer altura com o comando giratório.

Visualizar a temperatura alcançada

Prima brevemente o sensor i antes de activar a função. A temperatura alcançada no interior do forno aparece na indicação visual durante alguns segundos.

Parar o programa de aquecimento

Prima brevemente o sensor ▶||. O aquecimento do forno pára. O sensor ▶|| pisca. Premindo novamente o sensor ▶||, o programa é novamente colocado em funcionamento.





Desligar o programa de aquecimento

Prima o sensor ①.

Aquecimento rápido

Tipos de aquecimento adequados

A função de aquecimento rápido não é adequada para todos os tipos de aquecimento.





-  = Ar quente 3D
-  = Calor superior e inferior
-  = Forno de lenha
-  = Calor intensivo

Um sinal sonoro longo indica que o tipo de aquecimento seleccionado não é adequado para esta função.



Temperaturas permitidas

O aquecimento rápido só funciona se a temperatura seleccionada for superior a 100°C.

Programar o aquecimento rápido

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima o sensor  do aquecimento rápido. Aparece o símbolo  juntamente com a temperatura seleccionada.
3. Prima o sensor . As riscas da temperatura acendem-se. O aquecimento rápido termina quando todas as riscas estão acesas. Então, é emitido um breve sinal sonoro. O símbolo  apaga-se. Agora, os alimentos podem ser introduzidos no forno.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima o sensor . O símbolo  desaparece da indicação visual.

Advertência

Se o tipo de aquecimento for modificado, a função de aquecimento rápido desliga-se. Se tiver sido seleccionada uma duração de tempo, este começará a decorrer independentemente da função de aquecimento rápido. Para obter uma cozedura uniforme, introduzir o alimento no forno depois de terminado o aquecimento rápido.

Programar as funções de tempo

Active o menu com o sensor \ominus . A seguir indicam-se as funções possíveis:

Com o forno desligado:

- \triangle = Programar o alarme
- \ominus = Alterar a hora

Com o forno ligado:

- \triangle = Programar o alarme
- $\rightarrow|$ = Programar a duração do tempo de cozedura
- $\rightarrow|$ = Modificar a duração do tempo de cozedura

Programar uma função de tempo – resumo

1. Prima o sensor \ominus várias vezes, até que a seta \blacktriangleleft apareça na função desejada. P. ex. Programar a duração do tempo de cozedura: $\rightarrow|\blacktriangleleft$.
2. Selecciona a regulação desejada com o comando giratório.

A seguir explica-se como programar cada uma das funções.

Sinal sonoro

Quando não é possível alterar ou programar uma regulação é emitido um sinal sonoro longo.

Alarme

O funcionamento desta função não depende do funcionamento do forno. O alarme pode ser utilizado como alarme de cozinha e programado em qualquer altura, mesmo que o forno esteja desligado.

1. Prima o sensor \ominus . É aberto o menu das funções de tempo. Aparece a seta \blacktriangleleft junto ao símbolo \triangle . Os parêntesis indicam que a regulação pode ser modificada.

2. Programe o tempo do Alarme com o comando giratório.

O tempo do Alarme terminou

O aparelho emite um aviso sonoro. A indicação visual mostra 00:00, ◀ e ▶. Prima o sensor ⏸. Os indicadores apagam-se.

Conselhos de programação:

Cancelar o tempo do alarme

Prima o sensor ⏸. É aberto o menu das funções de tempo. Rode o comando até atingir 00:00.

Modificar o tempo do alarme

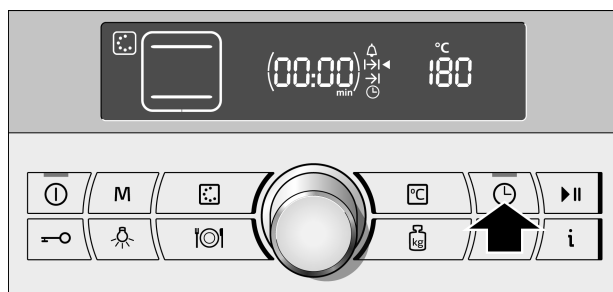
Prima o sensor ⏸. É aberto o menu das funções de tempo. Altere o tempo com o comando giratório.

Duração do tempo de cozedura

O forno permite programar a duração do tempo de cozedura para cada alimento. Depois de decorrido o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, evita ter de interromper outras tarefas para desligar o forno ou que o tempo de cozedura seja ultrapassado por descuido.

Exemplo da imagem: duração do tempo de cozedura de 45 minutos com □ calor superior e inferior a 180°C.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima duas vezes o sensor ⏸. Aparece a seta ◀ junto ao símbolo |→| da duração do tempo de cozedura. Os parêntesis indicam que a duração pode ser modificada com o comando giratório.



3. Programe a duração do tempo de cozedura com o comando giratório.



4. A regulação foi correctamente guardada.

Se a função ainda não tiver sido activada

5. Prima o sensor ▶||.

O tempo de cozedura terminou

O aparelho emite um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. A indicação visual mostra 00:00. Prima o sensor 🕒. O sinal apaga-se. Desligue o forno com o sensor ⏹.

Conselhos de programação:

Cancelar o tempo de cozedura

Seleccione a função |→|← com o sensor 🕒. Rode o comando até aparecer 00:00 na indicação visual.

Modificar a duração do tempo de cozedura

Seleccione a função |→|← com o sensor 🕒. Modifique a regulação com o comando giratório.

Duração do tempo de cozedura e Alarme

Se a função Alarme e a duração do tempo de cozedura estiverem activadas ao mesmo tempo, serão mostrados os símbolos 🔔 e |→|. A seta ← será mostrada junto à função visualizada na indicação visual do tempo.

Hora, duração, tempo de finalização

Premindo o sensor 🕒 podem ser visualizadas todas as funções de tempo.

Tempo de finalização

A activação desta função é possível com





- Todos os tipos de aquecimento
- Todos os programas

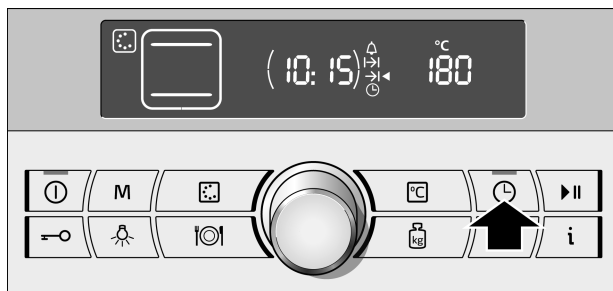
O forno permite programar a hora a que se deseja ter o prato pronto. Neste caso, o forno liga-se automaticamente e desliga-se à hora desejada.

P. ex., pode colocar o alimento no interior do forno de manhã e programar o forno para que esteja pronto ao meio-dia. O forno coloca-se na posição de espera. O programa começa e termina automaticamente à hora seleccionada.

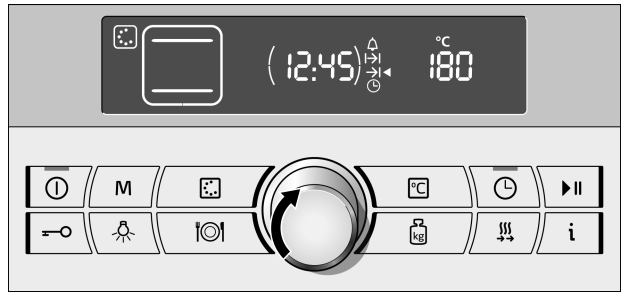
Exemplo da imagem: são 9:30 h, o tempo de cozedura é de 45 minutos e o forno deve desligar-se às 12:45. Altere o tempo de finalização das 10:15 para as 12:45. A função será activada às 12:00 e terminará às 12:45. Certifique-se de que os alimentos não se deterioram por ficarem demasiado tempo no forno.

Programar um tempo de finalização

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura
2. Prima duas vezes a tecla .
3. Regule o tempo de duração.
4. Selecciona a função   com o sensor .



5. Modifique o tempo de finalização desejado com o comando giratório.



6. Prima o sensor ►||.

O forno coloca-se na posição de espera. O sensor ►|| acende-se. A nova regulação aparece na indicação visual. A função é activada às 12:00 e desactivada às 12:45.

É emitido um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. Aparece 00:00 no indicador. Prima o sensor ⏸ para desligar o sinal de confirmação antes do tempo.

Só é possível modificar o tempo de finalização se o forno estiver na posição de espera. Seleccione a função do tempo de finalização com o sensor ⏸. Modifique a regulação com o comando giratório. A nova regulação foi correctamente guardada.

O tempo de cozedura terminou

Alterar o tempo de finalização

Hora

Corte no fornecimento eléctrico.



Para modificar ou programar a hora, o forno tem de estar desligado.

Após um corte do fornecimento eléctrico, aparece, na indicação visual, 00:00 e o símbolo ⏸. Pode programar a hora.

1. Prima o sensor ⏸. Na indicação visual aparece o símbolo da função seleccionada ⏸◀ e a opção 12:00.
2. Acerte a hora com o comando giratório.
3. Para guardar a regulação, prima o sensor ⏸. A hora actualizada aparece na indicação visual.

Modificar a hora

Para mudar a hora, p. ex. do horário de Verão para o de Inverno.

Prima duas vezes o sensor . Aparece a seta junto ao símbolo da função ◀. Proceda como nos pontos 2 e 3.

Ocultar a indicação da hora

A indicação da hora pode ser ocultada. Desta forma, só será apresentada quando o forno estiver em funcionamento. Para obter mais informações, consulte o capítulo *Modificar as regulações básicas*.




Função memória

A função memória permite guardar os tempos e as posições de cozedura necessários para elaborar uma receita e aceder a eles sempre que deseje.

A função memória é útil quando uma receita é preparada com bastante frequência e necessita de diferentes posições de cozedura para a sua preparação.

Para preparar o prato é necessário que as condições sejam as mesmas do que quando que foi armazenado, p. ex.: o mesmo recipiente, a mesma quantidade de alimento e a mesma temperatura inicial.

Guardar a regulação

1. Programar o tipo de aquecimento, a temperatura e, eventualmente, a duração de cozedura de um prato ou seleccionar um programa.
2. Prima o sensor  e seleccione o número da regulação que pretende modificar com o comando giratório.
3. Prima o sensor  durante alguns segundos até que o símbolo  se acenda.

O programa de memória foi correctamente guardado e pode voltar a ser activado em qualquer momento.

Guardar um novo programa de memória

Quando guardar o novo programa, o programa de memória anterior é substituído.

Aceder à memória

Quando desejar cozinhar um novo prato que já está armazenado, aceda ao programa de memória.

1. Prima o sensor **M**. É visualizado o programa de memória guardado anteriormente.
2. Seleccione um programa de memória com o comando giratório e prima o sensor **▶II**. O programa de memória seleccionado é iniciado.

Modificar as regulações

As regulações podem ser alteradas a qualquer momento. Na próxima vez que a função memória for ligada, aparecerá a regulação original, excepto se as alterações forem guardadas.

Segurança para crianças

O forno inclui uma segurança para crianças para evitar que estas o liguem acidentalmente ou que seja inadvertidamente alterada uma regulação.

Ligar a segurança para crianças

Prima o sensor **→○** durante aprox. quatro segundos até aparecer o símbolo **→○**. A segurança para crianças está activada.

Desligar a segurança para crianças

Prima o sensor **→○** até desaparecer o símbolo **→○**. A segurança para crianças está desactivada.

Advertência

Mesmo com a segurança para crianças activada, é possível programar o alarme e desligar os sinais sonoros.

Modificar as regulações básicas

Este forno apresenta diversas regulações básicas. Estas regulações podem ser adaptadas às necessidades próprias do utilizador.

Advertência

Na tabela seguinte aparecem as regulações básicas e as suas possíveis modificações.

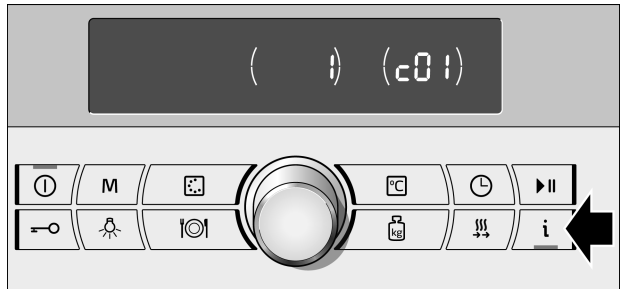
Função	Regulação básica	Opções
c01 Idioma	1 = Espanhol	1 = Espanhol 2 = Português 3 = Grego 4 = Inglês 5 = Alemão
c02 Indicação da hora quando o forno está desligado	1 = activada	0 = desactivada 1 = activada
c03 Mudar a hora	A hora aparece na indicação visual	
c04 Sinal de confirmação dos sensores	1 = activado	0 = desactivado 1 = activado
c05 Duração dos sinais sonoros	2 = média	1 = curta 2 = média 3 = longa
c07 Duração do tempo de funcionamento da ventoinha de refrigeração	3 = longo	1 = breve 2 = médio 3 = longo 4 = muito longo

Modificar as regulações básicas

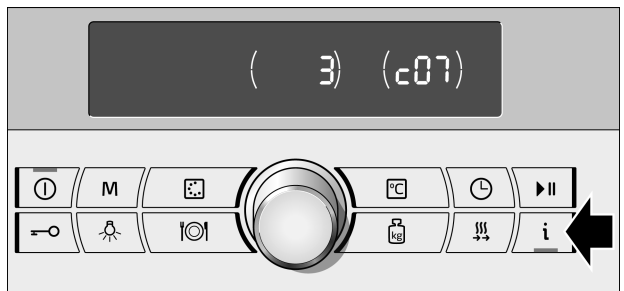
Leia a tabela das regulações básicas para saber o que significa cada regulação.

Exemplo na imagem: Alterar a regulação básica da duração do tempo de funcionamento da ventoinha de refrigeração, de longo para breve.

1. Prima o sensor ①. Em seguida, prima o sensor **i** durante aprox. 4 segundos até que apareça na indicação visual a primeira função **C01** e a primeira regulação básica **1**.



2. Selecciona a função desejada com o sensor **i**.



3. Selecciona a regulação desejada com o comando giratório.



Para alterar as regulações abaixo, proceda como nos pontos 2 e 3.

4. Prima o sensor **i** durante aprox. 4 segundos até que os indicadores desapareçam. As novas regulações foram guardadas.

Sair do menu sem guardar as regulações

Prima o sensor ①. As regulações não foram guardadas.

Limitação automática de tempo

Esta função é activada quando se deixa o forno ligado durante muito tempo sem efectuar uma nova regulação.

Limitação automática do tempo

Na indicação visual aparece **FB**. O funcionamento do forno é interrompido. O tempo que esta função demora a activar-se depende da temperatura seleccionada ou do nível da grelha. O indicador apaga-se premido qualquer sensor do forno. Agora o forno pode ser novamente programado.

Advertência

Se tiver sido programada uma duração do tempo de cozedura, a limitação automática de tempo não é activada.

Automático de programas

O automático de programas permite-lhe preparar muito facilmente estufados requintados, assados suculentos e guisados saborosos. Não precisa de virar ou regar os alimentos e o interior do forno não se suja. O resultado da cozedura depende da qualidade da carne, bem como do tamanho e tipo do recipiente. Quando o prato estiver pronto, utilize pegas de cozinha para o retirar do forno. O recipiente fica muito quente. Tenha cuidado ao abrir o recipiente, pois escapa vapor quente.

Recipiente

O automático de programas só é adequado para assar num recipiente fechado, com exceção de presunto para assar tostado. Utilize apenas recipientes com tampas que fechem bem. Respeite sempre as indicações do fabricante do recipiente.

Recipientes adequados

Recomendamos um recipiente resistente ao calor (até 300 °C), em vidro ou vitrocerâmica. As assadeiras em aço inoxidável só são recomendadas em certas condições. A sua superfície brilhante reflecte com muita intensidade as ondas de calor. O prato fica menos dourado e a carne menos cozida. Quando utilizar uma assadeira em aço inoxidável, retire a tampa depois de o programa ter chegado ao fim. Deixe a carne tostar durante 8 a 10 minutos, utilizando a potência do grelhador 3. Se utilizar assadeiras em aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio escuro fundido, o prato fica mais dourado. Adicione mais líquido.

Recipientes inadequados

Não utilize recipientes em alumínio claro e brilhante, em barro não vidrado ou com pegas de material sintético.

Tamanho do recipiente

A carne deve cobrir aproximadamente dois terços do fundo do recipiente. Deste modo, obterá um óptimo suco.

Deve existir um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa. O volume da carne pode aumentar ao assar.

Preparar o prato

Utilize carne fresca ou congelada. Recomendamos carne fresca acabada de tirar do frigorífico.

Escolha um recipiente adequado.

Pese a carne fresca ou congelada, as aves ou o peixe. Consulte as tabelas correspondentes para indicações pormenorizadas. Precisa do peso para poder regular.

Tempere a carne. Carne congelada deve ser temperada da mesma maneira que carne fresca.

A preparação de muitos pratos exige a adição de líquido. Nestes casos, cubra o fundo do recipiente com aprox. ½ cm de líquido. Se a tabela referir um "pouco" de líquido, 2-3 colheres de sopa são geralmente suficientes.

Feche o recipiente com uma tampa. Coloque-o na grelha, no nível 2.

Na preparação de alguns pratos, não é possível alterar a hora de conclusão. Os pratos em questão encontram-se assinalados com um asterisco *.

Coloque sempre o recipiente no forno frio.

Quanto tempo é necessário para cozinhar o prato?

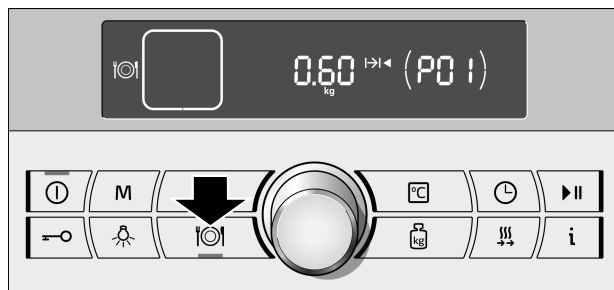
Para saber quanto tempo é necessário para cozinhar o prato, regule como indicado nos pontos 1 a 5 a seguir. Para interromper o programa, prima o sensor ►||.

Selecione o programa

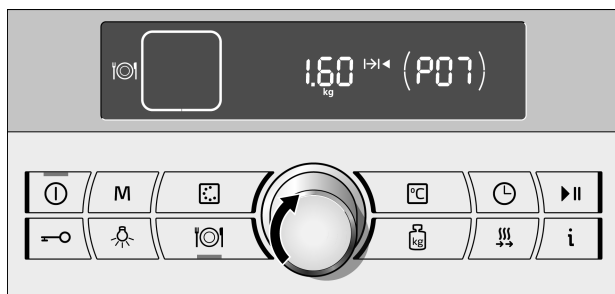
Procurar o programa adequado na tabela. Exemplo da imagem: Costeletas de porco, programa 7, peso 1,3 kg.

1. Prima o sensor .

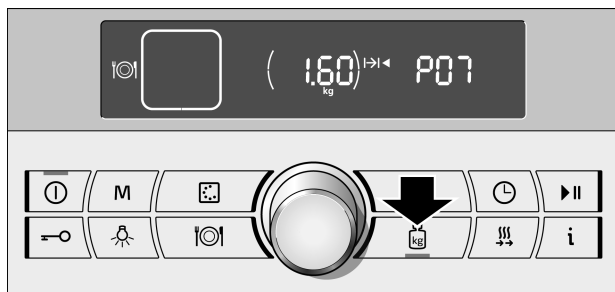
Na indicação visual da temperatura aparece o número do primeiro programa entre parêntesis.



2. Selecione o programa desejado com o comando giratório.



3. Prima o sensor . São activados os parêntesis da indicação visual da hora, com uma opção de peso.



4. Seleccione o peso do alimento com o comando giratório.



5. Prima o sensor . Na indicação visual aparece o programa seleccionado.

O programa é iniciado. A duração aparece na indicação visual da hora.

É emitido um aviso sonoro. O forno desliga-se. O sinal pode ser desligado premindo o sensor .

O tempo programado já decorreu

Conselhos de programação:

Modificar a duração do programa

Depois de activada a função, a duração não pode ser modificada.

Modificar o programa

Depois de activada a função, o programa não pode ser modificado.

Cancelar o programa



Prima o sensor ①.

Modificar o tempo de finalização da função

Leia o capítulo *Programar as funções de tempo*.

Conselhos para o automático de programas

O peso da carne para assar ou das aves é superior ao peso indicado na gama de pesos.

A gama de pesos foi limitada de propósito. Com frequência, não existe assadeira com tamanho suficiente para pedaços de carne muito grandes. Prepare pedaços grandes utilizando Calor superior/inferior  ou Grelhar com ar circulante .

A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado escuro.

Escolha um recipiente mais pequeno ou adicione mais líquido.

A carne assou bem, mas o molho ficou demasiado claro e aguado.

Escolha um recipiente maior ou adicione menos líquido.

A parte superior da carne ficou demasiado seca.

Utilize um recipiente com uma tampa que feche correctamente. Para evitar que carne muito magra seque, cubra-a com tiras de toucinho.

Ao assar, nota-se um cheiro a queimado, mas o assado tem bom aspecto.

A tampa da assadeira não fecha correctamente ou a carne aumentou de volume e levantou a tampa. Utilize sempre uma tampa adequada. Verifique que existe um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa.

Pretende preparar carne ultracongelada.

Tempere a carne congelada da mesma maneira que carne fresca. Atenção: Não é possível adiar a hora de conclusão na preparação de carne congelada. A carne descongelaria durante o tempo de espera e acabaria por ficar incomestível.

Programas

Receitas

Para os 14 primeiros programas existe um livro de receitas. Nele encontrará indicações pormenorizadas para cada um dos pratos.

Receita Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Peso de regulação
Beringelas gratinadas	P1*	0,2-0,8	Peso dos legumes
Legumes grelhados frios	P2*	0,8-1,6	Peso dos legumes
Tomates assados com ovo	P3*	0,7-2,0	Peso dos legumes
Besugo gratinado	P4*	0,5-2,1	Peso do peixe
Dourada em sal grosso	P5*	0,3-1,1	Peso do peixe
Pescada à moda da casa	P6*	0,5-2,0	Peso do peixe
Costeletas de porco	P7*	0,8-2,0	Peso da carne
Frango com legumes	P8*	1,0-2,0	Peso da carne
Lombo de porco em massa folhada	P9*	0,3-1,5	Peso da carne
Empadas de atum	P10*	0,3-1,0	Peso da massa
Pizza	P11*	0,1-0,4	Peso da massa
Bolo simples	P12*	0,6-1,2	Peso da massa
Pudim de ovos	P13*	0,3-1,3	Peso da massa líquida
Tarte de queijo	P14*	0,8-1,3	Peso da massa líquida

Aves

Coloque as aves na assadeira com o peito virado para cima. Não utilize aves recheadas.

Para preparar várias coxas de aves, regule o peso da coxa mais pesada. As coxas devem ter aproximadamente o mesmo peso.

Exemplo:

3 pernas de frango de 300 g, 320 g e 400 g. Regule 400 g.

Para preparar dois frangos de peso semelhante numa assadeira, proceda como no caso das coxas e regule o peso do mais pesado.

Para evitar que peitos de peru fiquem secos, adicione bastante água.

Programas Aves	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Frango, fresco	P15*	0,7-2,0	não	Peso da carne
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	não	Peso da carne
Peru jovem, fresco	P17*	2,5-3,5	não	Peso da carne
Peito de peru, fresco	P18	0,5-2,5	muito	Peso da carne
Coxas, frescas p.ex. coxas de frango, pato, ganso, peru	P19	0,3-1,5	não	Peso da coxa mais pesada

Carne

Adicione no recipiente a quantidade de líquido indicada.

Carne de vaca

Para estufar carne, adicione bastante líquido.

Pode também utilizar o líquido da marinada. Cozinhe rosbife com a gordura virada para cima.

Programas Carne de vaca	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne para estufar, fresca p.ex. acém, lombo, pá, carne para assar marinada em vinagre	P20	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Rosbife, fresco, no ponto p. ex. lombo	P21	0,5-2,5	não	Peso da carne
Rosbife, fresco, inglês p.ex. lombo	P22	0,5-2,5	não	Peso da carne

Carne de vitela

Para preparar Osso buco, coloque bastante legumes (aipo, tomates, cenouras) no recipiente e distribua as fatias de chumbão por cima. Adicione líquido (caldo) se necessário.

Programas Carne de vitela	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne para assar, fresca, magra p.ex. rabadilha, alcatra	P23	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Carne para assar, fresca, entremeada p.ex. cachaço, pescoço	P24	0,5-3,0	pouco	Peso da carne
Osso buco p.ex. fatias de chumbão de vitela com legumes	P25	0,5-3,5	sim	Peso da carne

Carne de porco

Coloque carne para assar no recipiente com o courato virado para cima. Antes de iniciar a cozedura, faça uns cortes em forma de grelha na gordura, sem cortar a carne.

Programas Carne de porco	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Cachaço para assar, fresco, sem osso	P26	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Lombo para assar, fresco	P27	0,5-2,5	sim	Peso da carne
Rolo de carne para assar, fresco	P28	0,5-3,0	sim	Peso total
Carne para assar com courato, fresca Barriga	P29	0,5-3,0	não	Peso da carne
Carne para assar com courato, fresca Pá	P30	0,5-3,0	não	Peso da carne

Carne de borrego

Para preparar carne para assar ou pernas, regule o peso da carne. Para rolos de carne picada, regule o peso total.

Programas Carne de borrego	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Perna, fresca, sem osso, bem passada	P31	0,5-2,5	pouco	Peso da carne
Perna, fresca, sem osso, no ponto	P32	0,5-2,5	não	Peso da carne
Perna, fresca, com osso, bem passada	P33	0,5-2,5	pouco	Peso da carne

Carne de caça

Pode cobrir carne de caça com toucinho; a carne fica mais suculenta, mas menos dourada. Para mais sabor, deixe a carne de caça marinar durante uma noite, no frigorífico, em leitelho, vinho ou vinagre, antes de a cozinhar.

Para preparar várias pernas de lebre, regule o peso da perna mais pesada.

Coelhos podem também ser cozinhados já porcionados. Regule o peso total.

Programas Carne de caça	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Perna de lebre, com osso, fresca	P34	0,3-0,6	sim	Peso da carne
Carne de javali para assar, fresca p.ex. pá, peito	P35	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Coelho, fresco	P36	0,5-3,0	sim	Peso da carne

Peixe

Limpe o peixe, regue-o com umas gotas de limão ou vinagre e tempere-o com sal como de costume.

Para peixe estufado: Deite ½ cm de líquido, p. ex. vinho ou sumo de limão, no recipiente.

Para peixe assado: Envolve o peixe em farinha e pincele-o com manteiga derretida.

Obterá melhores resultados se colocar peixes inteiros no recipiente na posição de nadar. Ou seja, com a barbatana dorsal virada para cima. Para estabilizar o peixe, introduza um pedaço de batata ou um pequeno recipiente adequado para o forno pela abertura na barriga.

Para preparar vários peixes, regule o peso total. Os peixes devem, no entanto, ter aproximadamente o mesmo tamanho ou peso.

Exemplo: Duas trutas de 0,6 kg e 0,5 kg. Regule 1,1 kg.

Programas Peixe	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Truta, fresca, estufar	P37*	0,3-1,5	sim	Peso total
Truta, fresca, assar	P38*	0,3-1,5	não	Peso total
Bacalhau, fresco, estufar	P39*	0,5-2,0	sim	Peso total
Carpa, fresca, estufar	P40*	0,5-2,0	não	Peso total

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.



Função luz

Acender a lâmpada do forno

Apagar a lâmpada do forno

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

Prima o sensor . A lâmpada acende-se.

Prima o sensor . Para acender a lâmpada, prima novamente o sensor .

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

Parte frontal do forno

Produtos de limpeza

Água quente com um pouco de sabão:

Limpe com um pano e seque com outro suave.

Zona	Produtos de limpeza
Aço inoxidável	<p>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.</p>
Vidro	<p>Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.</p>
Visor	<p>Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilizar álcool, vinagre nem outros produtos de limpeza abrasivos ou ácidos.</p>
Vidros da porta	<p>Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.</p>
Tampa de vidro da lâmpada do forno	<p>Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano.</p>
Vedante (não retirar)	<p>Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano. Não esfregue.</p>
Grelhas	<p>Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.</p>
Acessórios	<p>Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.</p>

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.

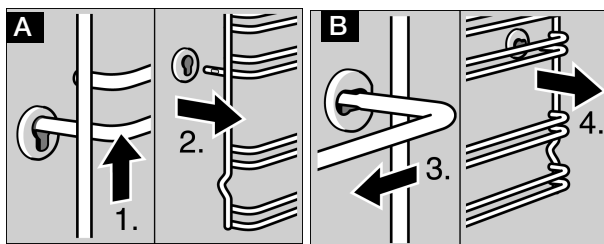
Em caso de sujeidade forte, utilize um esfregão de aço fino ou um produto de limpeza específico para fornos. Utilize-o apenas quando o espaço interior do forno estiver frio. Não limpe as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de metal nem com produtos de limpeza para fornos.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Pode retirar as estruturas de suporte para fins de limpeza. O forno tem de estar frio.

Desengatar as estruturas de suporte

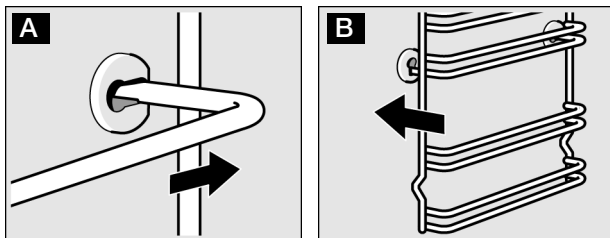
1. Levante as estruturas à frente
2. e desengate-as. (Figura A)
3. Depois, puxe toda a estrutura para a frente
4. e retire-a. (Figura B)



Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujeidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

1. Primeiro insira a estrutura na bucha de trás, e empurre um pouco para trás (Figura A)
2. depois engate-a na bucha da frente. (Figura B)



As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo. A reentrância tem de ficar sempre em baixo.

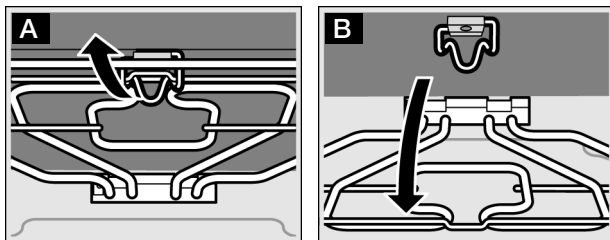
Rebater a resistência do grelhador

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)

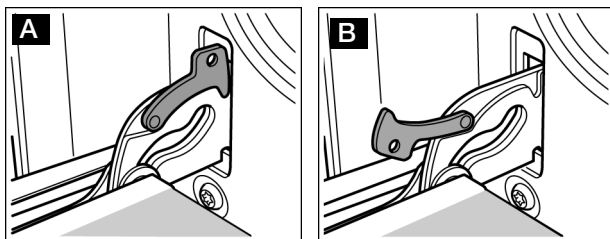


Terminada a limpeza, volte a deslocar para cima as resistências do grelhador. Empurre o puxador do grelhador para baixo e encaixe as resistências do grelhador.

Montar e desmontar a porta do forno

Para facilitar a desmontagem da porta e a limpeza dos vidros, é possível desprender a porta do forno.

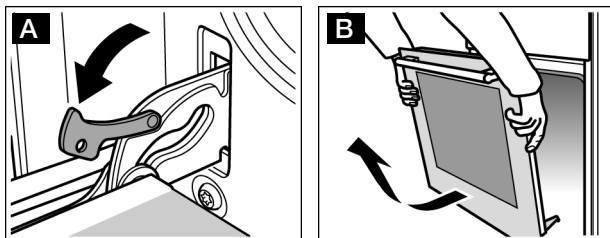
As dobradiças da porta do forno estão equipadas com uma alavanca de bloqueio. Se a alavanca de bloqueio estiver fechada (figura A), não é possível desmontar a porta. Se abrir a alavanca de bloqueio para desmontar a porta (figura B), as dobradiças ficam bloqueadas. Desta forma, não podem fechar-se bruscamente.



Perigo de lesões! Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente. Verifique sempre se as alavancas de bloqueio estão fechadas, excepto quando desmontar a porta caso em que as alavancas devem estar abertas.

Desmontar a porta

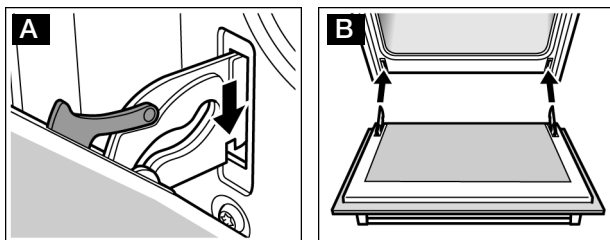
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Retire as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até acima. (Figura B)
Segure na porta com ambas as mãos dos dois lados. Feche-a um pouco mais e retire-a.



Montar a porta

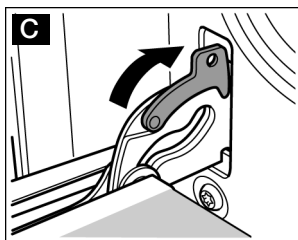
Volte a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

1. Quando voltar a montar a porta, verifique se as duas dobradiças encaixam exactamente dentro das respectivas aberturas. (Figura A)
2. A ranhura inferior das dobradiças deve encaixar dos dois lados. (Figura B)



Se as dobradiças não ficarem correctamente montadas, podem provocar um desalinhamento da porta.

3. Feche novamente as alavancas de bloqueio. (Figura C) Feche a porta do forno.



Perigo de lesões! Não toque na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente. Avise o Serviço de Assistência Técnica.

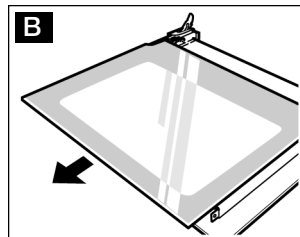
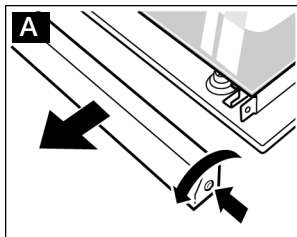
Montar e desmontar os vidros da porta

Desmontagem

É possível retirar os vidros da porta do forno para facilitar a limpeza.

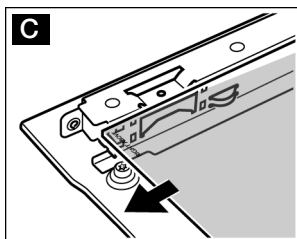
1. Desmonte a porta do forno e coloque-a sobre um pano com o puxador voltado para baixo.

- Desaparafuse a tampa na parte superior da porta do forno. Para tal, desaperte os parafusos da esquerda e da direita. (Figura A)
- Levante e retire o vidro superior. (Figura B)



Para portas com três vidros efectue também o seguinte passo:

- Retire o vidro. (Figura C)

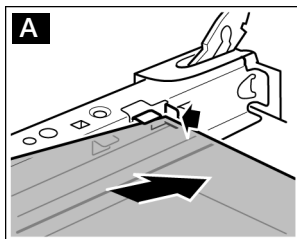


Limpe os vidros com um limpa-vidros e um pano suave.

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

Para portas com dois vidros efectue os passos 2 a 4.

- Introduza o vidro para trás inclinándolo. (Figura A)
Verifique se a inscrição "Right above" se situa em cima do lado direito.



- Introduza o vidro superior para trás inclinándolo. Com a superfície lisa voltada para fora.

Montagem

3. Coloque e enrosque a tampa.

4. Monte a porta do forno.

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

O que fazer em caso de avaria

Muitas vezes, quando ocorre uma avaria, pode tratar-se de uma pequena anomalia fácil de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tente resolver a avaria com a ajuda da seguinte tabela.

Tabela de avarias

Avaria	Causa possível	Conselhos/Modo de resolução
O aparelho não funciona.	O fusível está queimado.	Examine a caixa de fusíveis e certifique-se de que o fusível do aparelho está em perfeitas condições.
Aparece 00:00 .	Corte no fornecimento eléctrico.	Volte a acertar o relógio.
Na indicação visual aparece FB .	O forno foi utilizado durante muito tempo sem que o ajuste tenha sido modificado. Activou-se a limitação automática de tempo.	Prima qualquer sensor do forno.

Indicação de erro E + número

Caso seja apresentada uma mensagem de erro com E no visor, rode o selector rotativo. Desta forma a mensagem de erro é apagada. É possível que a seguir tenha de acertar a hora novamente. Se o erro for indicado novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

No caso das seguintes mensagens de erro, pode solucionar o problema autonomamente.

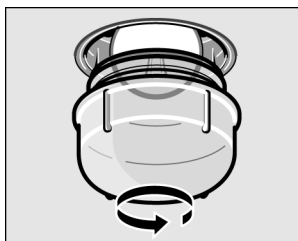
Avaria	Causa possível	Conselhos/Modo de resolução
ECIII	Pressão durante demasiado tempo de um sensor ou este necessita de ser limpo.	Prima todos os sensores, um por um. Verifique se todos os sensores funcionam correctamente. Se a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

- ⚠** Perigo de descarga eléctrica!
As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com formação adequada.

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

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.

N.º do produto e n.º de fabrico

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	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Bolos batidos	Forma alta/rectangular	2		170-190	50-60 min.
	3 formas de bolo inglês**	2+4		150-170	70-90 min.
Massa batida tradicional	Forma de mola	1		160-170	40-45 min.
Bases de massa quebrada (tarte de fruta)	Forma de mola	1		180-200	25-35 min.
Flan (Banho-maria)	Forma para flan em recipiente com água	1		200-210	40-55 min.

Bolos em recipiente próprio para forno	Tabuleiro	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Pizza fresca*	Esmaltado	2		180-190	20-25 min.
	Tabuleiro de esmalte plano	2	 / 	180-190	35-45 min.
	Tabuleiro de esmalte fundo	4			
Madalenas*	Esmaltado	3		160-180	25-35 min.
	Tabuleiro de esmalte plano	2		160-170	25-35 min.
	Tabuleiro de esmalte fundo	4			

Bolos pequenos	Tabuleiro	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Bolachas de manteiga*	Esmaltado	3		160-170	20-30 min.
	Tabuleiro de esmalte plano	2	 / 	160-170	20-25 min.
	Tabuleiro de esmalte fundo	4			

* Se utilizar os dois níveis do forno, coloque o tabuleiro de esmalte plano no nível inferior e o tabuleiro de esmalte fundo no nível superior.

** Poderá adquirir os tabuleiros e as grelhas como acessórios originais nas lojas da especialidade.

Carne, ave, peixe e gratinados.





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




Indicações sobre assar




O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne. As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura. Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.


Indicações sobre grelhar

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Coloque também o tabuleiro esmaltado no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo. Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

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

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

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Peixe, branco/misto (peça inteira) por ex. dourada	600 g	Esmaltado	3		180-190	45-55min.
Peixe gorduroso (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.

Refeições especiais

A baixas temperaturas consegue/se um óptimo iogurte cremoso, bem como uma massa de levadura fofa.

Retirar, em primeiro lugar, os acessórios e as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito, do interior do forno.

Preparação de iogurte

Ferva 1 litro de leite (3,5% de gordura) e deixe-o arrefecer para 40 °C. Misture 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico). Encha canecas ou frascos pequenos e cubra-os com película aderente. Pré-aqueça o forno conforme indicado. Coloque as canecas/os frascos na base do aparelho e prepare-os conforme indicado.

Levedar massa

Prepare a massa lêveda como de costume. Deite-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tape-a. Pré-aqueça o interior do aparelho durante 5-10 minutos. Desligue o aparelho e deixe a massa levedar no interior do aparelho desligado.

Preparação

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
iogurte	Canecas ou frascos de rosca	colocar na base do aparelho		pré-aquecer a 50 °C 50 °C	5 min. 8 horas
Levedar massa	Recipiente resistente ao calor	colocar na base do aparelho		Pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho, colocar a massa no interior do aparelho	5-10 min. 20-30 min.

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



BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

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

www.balay.es

9000372442 (1W02Q) 01-9102