

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES

Hornos empotrables • Pág. 03

PT

Fornos encastráveis • Pág. 33



Balay

www.balay.es

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	6
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	9
Panel de mando	9
Reloj avisador con función de desconexión	10
Mando de funciones	10
Mando de temperatura	11
Interior del horno	12
Accesorios	12
Antes del primer uso	13
Calentar el horno	13
Limpieza de los accesorios	13
Programar el horno	14
Tipo de calentamiento y temperatura	14
Duración del tiempo de cocción	15
Calentamiento rápido	16
Cuidados y limpieza	16
Productos de limpieza	17
Función luz	18
Descolgar y colgar las rejillas	19
Descolgar y colgar la puerta del horno	20
Montar y desmontar los cristales de la puerta	22
Qué hacer en caso de avería	23
Tabla de averías	23

Contenido

Cambiar la lámpara del horno	24
Cristal protector	24
Servicio de Asistencia Técnica	25
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	26
Ahorrar energía	26
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	26
Tablas y sugerencias	27
Pasteles y repostería	27
Carne, aves, pescado	28
Gratinados, tostadas	31
Otras sugerencias	32

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.

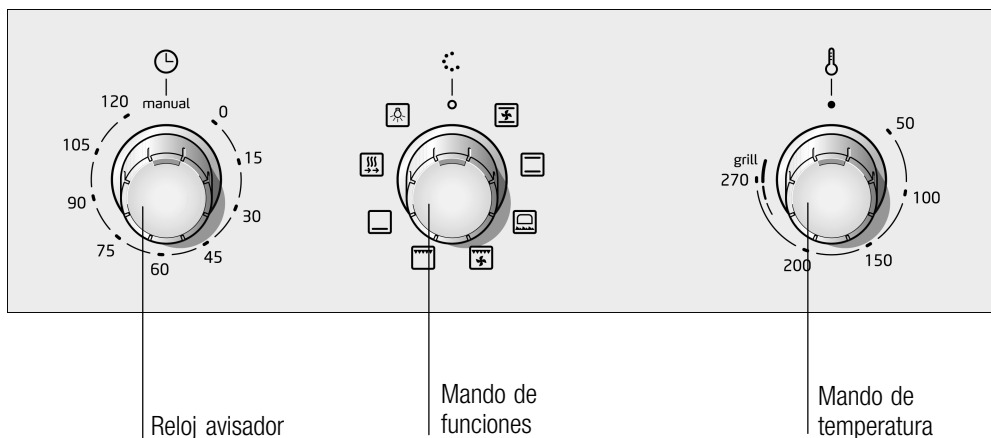
Agua en el horno caliente	No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
Alimentos líquidos	No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del 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

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

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios escamoteables

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

Reloj avisador con función de desconexión

Con el reloj avisador podrá programar un tiempo de hasta 120 minutos y programar una desconexión automática del horno.

Posición		Significado
manual	Posición cero	El reloj avisador está desactivado.
0	Fin del tiempo programado	Señal que aparece cuando el tiempo programado del reloj avisador ha finalizado.
0 - 120	Escala en minutos	Márgenes de tiempo.

Así se programa

Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta ajustar el tiempo deseado.

Después de 120 hay un tope. No sobrepasarlo al girar.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo sonará una señal acústica y el horno se desconectará.

Girar el mando hasta la posición **manual**.

Mando de funciones

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

Posición		Utilización
 Posición cero		El horno está apagado.
 Aire caliente*		Para pasteles y repostería. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
 Calor superior e inferior*		Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
 Horno leña		Para pizza fresca, refrigerada y congelada, para hojaldres, empanadas o cocas y para repostería, p. ej. magdalenas. Este tipo de calentamiento pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador. El calor llega al alimento desde la parte inferior de forma más intensa, aportando un ligero calor desde la parte superior.

Posición	Utilización
 Grill con aire caliente	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.
 Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Calentamiento rápido	El horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.
 Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

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

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

Mando de temperatura

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

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



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

Interior del horno

Ventilador

El interior del horno incorpora un ventilador y una lámpara.

Luz

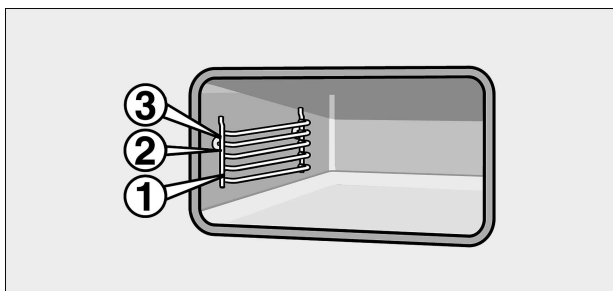
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

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

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 3 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.

Antes del primer uso

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

Calentar el horno

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

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

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.
2. Seleccionar 240 °C con el mando de temperatura. Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de los accesorios

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

Programar el horno

El horno se programa fácilmente mediante el mando de funciones y el mando de temperatura.

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

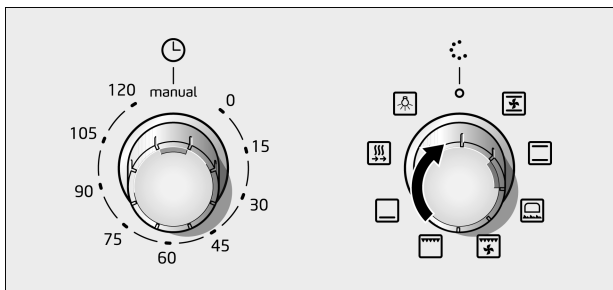
Nota

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

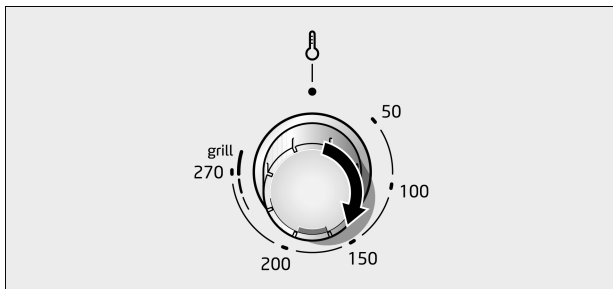
Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



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



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Modificar los ajustes

Duración del tiempo de cocción

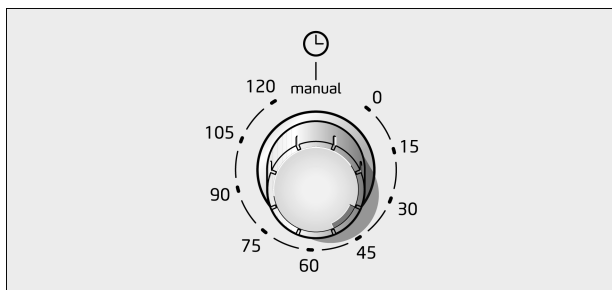
Situar el mando de funciones en la posición cero.

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

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

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

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta ajustar el tiempo deseado.
Después de 120 hay un tope. No sobrepasarlo al girar.



El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Cancelar el tiempo de cocción

Girar el reloj avisador hasta la posición **manual**.

Advertencia

Una vez haya sonado la señal acústica, volver a girar el reloj avisador hasta la posición **manual**.

Calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C.

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

1. Seleccionar el calentamiento rápido  con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura deseada con el mando de temperatura.
El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Tras 10 minutos, el calentamiento rápido ha finalizado. Introducir el alimento en el horno y programarlo.

Cancelar el calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero.

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 está razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

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

No utilizar:

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

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona

Productos de limpieza

Frontal del horno

Agua caliente con un poco de jabón:
Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.

Acero inoxidable

Agua caliente con un poco de jabón:
Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.

Cristal

Limpiacristales:
Limpiar con un paño suave.
No utilizar un rascador para vidrio.

Cristales de la puerta

Limpiacristales:
Limpiar con un paño suave.
No utilizar un rascador para vidrio.

Zona	Productos de limpieza
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 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.

Función luz

Conectar la lámpara del horno

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

Girar el mando de funciones hasta la posición .

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

Desconectar la lámpara del horno

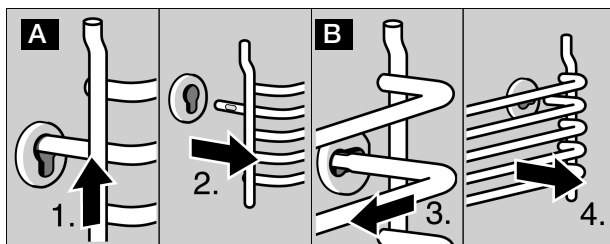
Girar el mando de funciones hasta la posición .

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

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

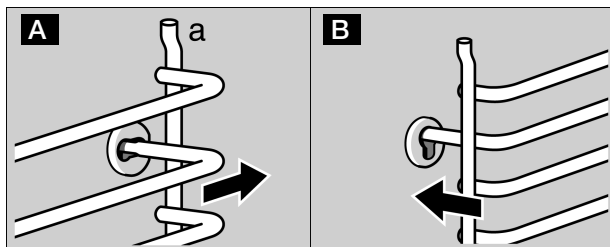
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



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)



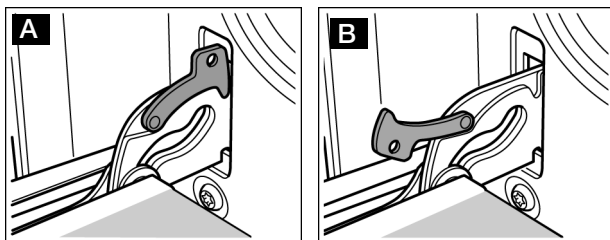
Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia arriba.

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.

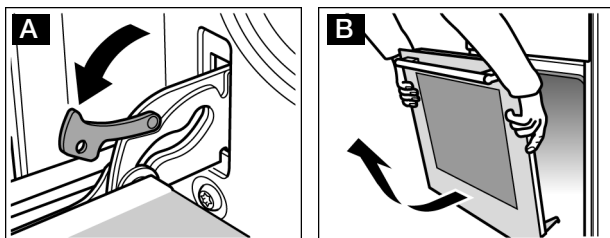


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

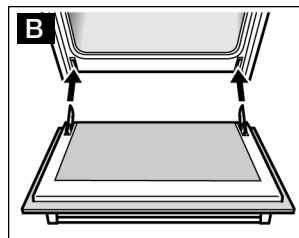
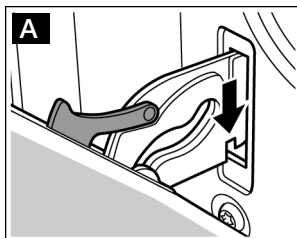
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

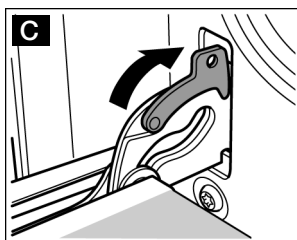
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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.



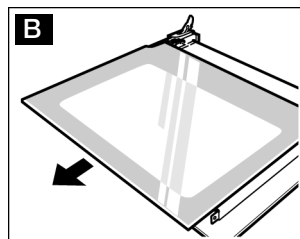
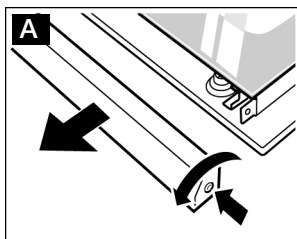
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe.
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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).

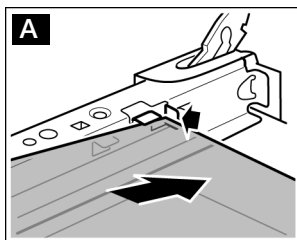


Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

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

Montaje

1. Introducir el cristal superior hacia atrás inclinándolo. (Figura A) .
Con la superficie lisa hacia fuera.
Observar que el código del cristal se encuentre abajo a la izquierda.



2. Colocar y enroscar la cubierta.
3. 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	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
El horno no calienta.	El reloj avisador está en la posición 0.	Girar el reloj avisador hasta la posición manual .



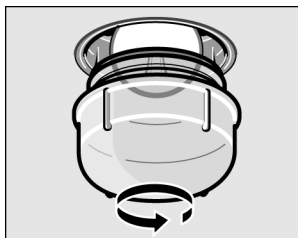
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

N.º de producto y n.º de fabricación

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

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

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

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

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

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

Tablas y sugerencias

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

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

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Colocar el molde siempre en la bandeja esmaltada.

Tablas

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

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel. 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 bandeja esmaltada	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Flan (baño María)	Flanera en recipiente con agua	1		210	60-70
Tarta de queso*	Molde desarmable negro	1		180	65
Bizcocho tradicional español	Molde desarmable negro	1		170-175	40-45
Bizcocho ligero	Molde desarmable	1		175	40

* Precalentar el horno durante 10 minutos. Después de la cocción, dejar reposar durante 20 minutos con el horno apagado.

Pasteles en la bandeja de horneado	Bandeja	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizza fresca	Esmaltada	1		190-200	20-25
	Esmaltada	1		190-200	20-25
Magdalenas	Esmaltada	2		170-180	30-35

Carne, aves, pescado

Recipiente

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

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

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

Consejos prácticos para asar

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

Dar la vuelta a las piezas de carne una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Consejos prácticos para
asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden dorados de modo uniforme y conserven todo su jugo.

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.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada 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.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pierna de cordero*	1250-2500 g (1 ó 2 piernas)	Bandeja esmaltada	1		190-200	100-125
Lomo de cerdo**	800 g (en una pieza)	Parrilla + recipiente abierto (bandeja de cristal)	1		190	70-80
Costillas de cerdo	1500 g	Bandeja esmaltada	1		220-240	45-60
Conejo***	1000-1500 g	Bandeja esmaltada	1		190	60-70
Salchichas****	750 g	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	15
Chuletas de cordero*****	1000 g	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	20

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pinchos morunos*****	1200 g (12 unidades)	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	20
* Dar la vuelta a los 60-80 minutos. ** Dorar ligeramente en la sartén y dar la vuelta cada 20 minutos. *** Dar la vuelta a los 45-50 minutos. **** Dar la vuelta a los 10 minutos. ***** Dar la vuelta a los 15 minutos.						

Aves

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

No asar las aves enteras, cortar por la mitad o en piezas más pequeñas.

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

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

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Codornices*	600 g (4 unidades)	Bandeja esmaltada	1		170-180	35-45
Muslos de pollo**	1500 g (6 unidades)	Bandeja esmaltada	2		210-220	45-50
Mitades de pollo**	1300-1400 g (2 mitades)	Bandeja esmaltada	1		200-220	60-65
* Añadir las patatas a los 10 minutos y dar la vuelta a las codornices a los 20-25 minutos. ** Dar la vuelta transcurridos 2/3 del tiempo.						

Pescado

Los valores de la tabla se han calculado a partir de la colocación de los alimentos en el horno frío.

Pescados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C	Tiempo de cocción, minutos
Dorada (ej. a la sal)	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	40-50
Merluza rellena	750 g	Bandeja esmaltada	1		170-180	60-70
Lubina (filetes)*	500 g	Bandeja esmaltada + recipiente abierto	2		180	30-35
Rodaballo (filetes)*	1000 g	Bandeja esmaltada + recipiente abierto	2		180	40-45
Besugo	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	30-45
Truchas	1000 g (3-4 unidades)	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	20-25
Sardinas enteras**	1000 g (12 unidades)	Parrilla Bandeja esmaltada	2 1		270	10-15

* Precalentar el horno durante 10 minutos.
** Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Gratinados,
tostadas

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

Gratinados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatu ra °C	Tiempo de cocción, minutos
Tostadas	6-10 unidades	parrilla	3		270	5-7

Otras sugerencias

Sugerencias	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Lasaña refrigerada*/**	1 unidad	Bandeja esmaltada	2		220	25-35
Lasaña congelada*/**	1 unidad	Bandeja esmaltada	2		215-225	45-50
Champiñones rellenos		Parrilla Bandeja esmaltada	2 1	 	270	10-15
Escalibada	1400 g	Bandeja esmaltada	1		180	40-45
Pizza refrigerada**	1 unidad	Bandeja esmaltada	1	 	200 180	10 10-12
Pizza congelada**	1 unidad	Bandeja esmaltada	1	 	200 200	15 15

* Si desea obtener un color más dorado, gratinar durante 1 minuto.

** Precalentar el horno durante 10 minutos.

Índice

Instruções de segurança	35
Antes da montagem	35
Indicações de segurança	36
Causas dos danos	37
O seu novo forno	39
Painel de comandos	39
Relógio temporizador com função desligar	40
Selector de funções	40
Comando de temperatura	41
Interior do forno	42
Acessórios	42
Antes da primeira utilização	43
Aquecer o forno	43
Limpeza dos acessórios	43
Regular o forno	44
Tipo de aquecimento e temperatura	44
Duração do tempo de cozedura	45
Aquecimento rápido	46
Manutenção e limpeza	47
Produtos de limpeza	47
Função luz	49
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	49
Montar e desmontar a porta do forno	50
Montar e desmontar os vidros da porta	52
O que fazer em caso de avaria	54
Tabela de avarias	54

Índice

Mudar a lâmpada da placa superior do forno	55
Vidro de protecção	55
Serviço de Assistência Técnica	56
Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	57
Poupar energia	57
Eliminação de resíduos não poluente	57
Tabelas e sugestões	58
Bolos e bolachas	58
Carne, aves, peixe	59
Gratinados, tostas	62
Outras sugestões	62

Instruções de segurança

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

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

Antes da montagem

Danos durante o transporte

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

Ligação eléctrica

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

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

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

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

Indicações de segurança

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

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

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

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Porta do forno

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

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

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

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

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

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

Acessórios e recipientes quentes

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

Reparações indevidas

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

Segurança extra da porta

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

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

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

Causas dos danos

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

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

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

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

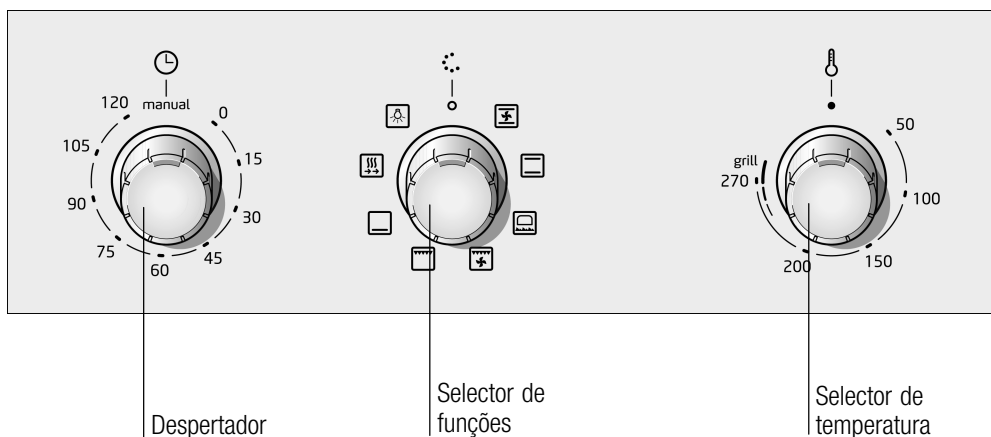
O seu novo forno

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

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos.

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



Botões rebatíveis

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

Relógio temporizador com função desligar

O relógio temporizador permite programar um tempo até 120 minutos bem como um tempo de desligar automático do forno.

Posição	Significado
manual Posição zero	O relógio temporizador está desactivado.
0 Fim do tempo programado	Sinal que aparece quando termina o tempo programado no relógio temporizador.
0 - 120 Escala em minutos	Margens de tempo

Como programar

Rode o relógio temporizador para a direita até regular o tempo desejado.

A seguir à indicação 120 existe um travão. Não o ultrapasse ao rodar o comando.

Decorrido o tempo programado

Decorrido o tempo programado, ouve-se um aviso sonoro e o forno desliga-se.

Rode o comando até à posição **manual**.

Selector de funções

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

Posição	Utilização
○ Posição "zero"	O forno está desligado.
 Ar quente circulante *	Para bolos e doçaria. O ventilador distribui uniformemente o calor da resistência anelar na parede traseira pelo interior do forno.
 Calor superior/inferior*	Para preparar, num nível, bolos, soufflés ou assados magros, p. ex., carne de vaca ou de caça. O calor provém uniformemente de cima e de baixo.
 Forno a lenha	Para pizza fresca, fria e congelada, massa folhada, empadas ou pastéis e pastelaria, por ex. madalenas. Este tipo de aquecimento acciona o calor inferior e o ventilador. O calor atinge o alimento pela parte inferior de forma mais intensa, aquecendo ligeiramente a parte superior.

Posição

Utilização

	Grelhar com ar circulante	Para assar carne, aves ou peixes inteiros. A resistência do grelhador e o ventilador ligam e desligam-se alternadamente. O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.
	Grelhar, grande superfície	Para grelhar bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
	Calor inferior	Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente. O calor provém de baixo.
	Aquecimento rápido	O forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.
	Lâmpada do forno	Ligar a lâmpada do forno.

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

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

Comando de temperatura

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

Posição

Significado

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



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

Interior do forno

Ventilador

O interior do forno inclui um ventilador e uma lâmpada.

Luz

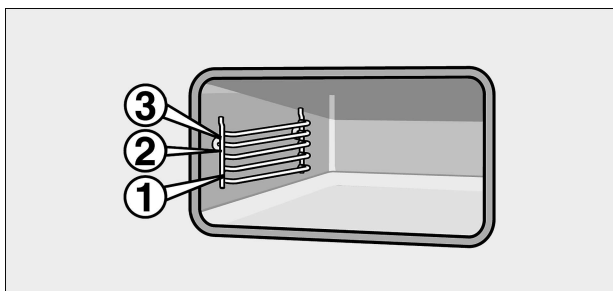
O ventilador liga-se e desliga-se sempre que necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta. Atenção! Não tape o orifício de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

A lâmpada do forno mantém-se acesa enquanto o forno estiver em funcionamento. No entanto, pode acender a lâmpada mesmo com o forno apagado colocando o comando de funções na posição .

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 3 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.

Antes da primeira utilização

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

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

Aquecer o forno

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

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

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

Limpeza dos acessórios

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

Regular o forno

O forno é facilmente regulado com o selector de funções e o selector de temperatura.

No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra o tipo de aquecimento e a temperatura adequados para muitos pratos.

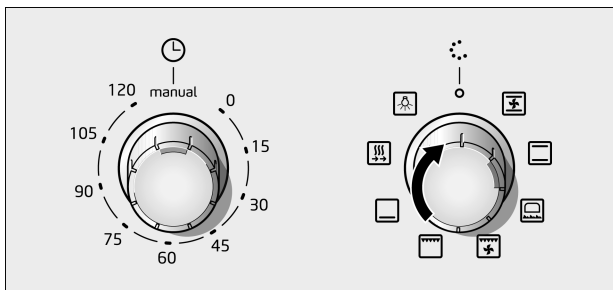
Nota

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.

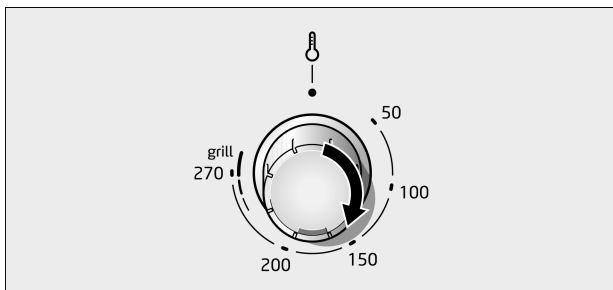
Tipo de aquecimento e temperatura

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

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



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



O forno começa a aquecer.

Apagar o forno

Modificar as regulações

Duração do tempo de cozedura

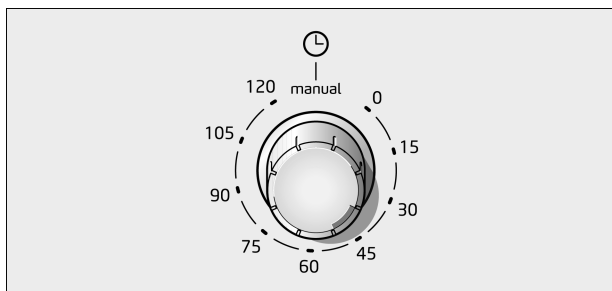
Coloque o comando de funções na posição zero.

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

O forno permite programar a duração do tempo de cozedura para cada alimento. Decorrido o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, não precisa de interromper outras tarefas para desligar o forno nem de estar preocupado com a possibilidade de ultrapassar o tempo de cozedura por descuido.

Exemplo da imagem: duração do tempo de cozedura de 45 minutos.

1. Seleccione o tipo de aquecimento com o comando de funções.
2. Seleccione a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura.
3. Rode o relógio temporizador para a direita até regular o tempo desejado.
A seguir à indicação 120 existe um travão. Não o ultrapassar ao rodar o comando.



O tempo de cozedura terminou

Ouve-se um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. Ponha o comando de funções na posição zero. O forno está apagado.

Cancelar o tempo de cozedura

Rode o relógio temporizador até à posição **manual**.

Nota

Depois de ouvir o aviso sonoro, volte a rodar o relógio temporizador até à posição **manual**.

Aquecimento rápido

Com a função de aquecimento rápido, o forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.

Deve utilizar-se o aquecimento rápido para temperaturas superiores aos 100 °C.

Para conseguir um resultado de cozedura uniforme, não deve colocar o alimento no forno até terminar o aquecimento rápido.

- 1.** Seleccione o aquecimento rápido  com o comando de funções.
- 2.** Seleccione a temperatura desejada com o comando de temperatura.

O forno começa a aquecer.

Fim do aquecimento rápido

Após 60 minutos, o aquecimento rápido terminou. Coloque o alimento no forno e programe-o.

Cancelar o aquecimento rápido

Coloque o comando de funções na posição zero.

Manutenção e limpeza

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

Conselhos e advertências

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

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

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

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

Produtos de limpeza

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

Não utilize:

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

Lave bem os panos novos antes de os usar.

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

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

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

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

Função luz

Acender a lâmpada do forno

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

Rode o comando de funções até à posição

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

Apagar a lâmpada do forno

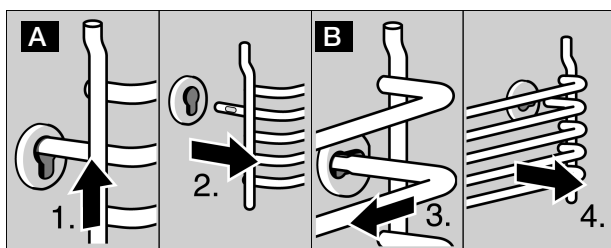
Rode o comando de funções até à posição o.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Desengatar as estruturas de suporte

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

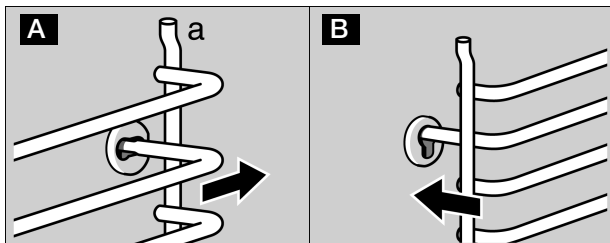
1. Levante as estruturas à frente
2. e desengate-as. (Figura A)
3. Depois, puxe toda a estrutura para a frente
4. e retire-a. (Figura B)



Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade 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)



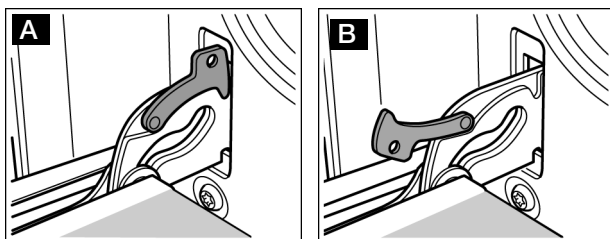
As armações ajustam-se perfeitamente tanto do lado esquerdo como direito. O arqueamento (a) tem de ficar sempre virado para baixo.

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.

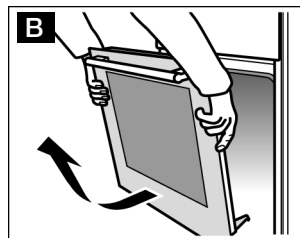
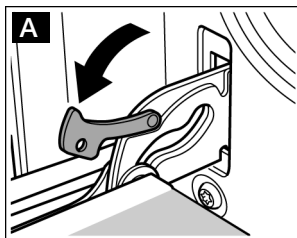


Perigo de lesões! Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente.

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

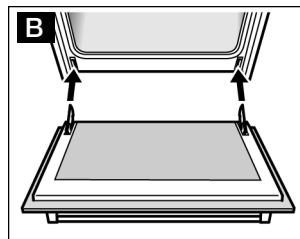
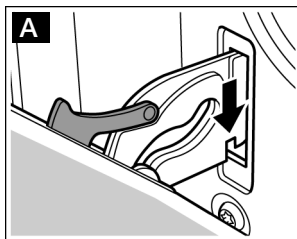
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Retire as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até acima. (Figura B)
Segure na porta com ambas as mãos dos dois lados. Feche-a um pouco mais e retire-a.



Montar a porta

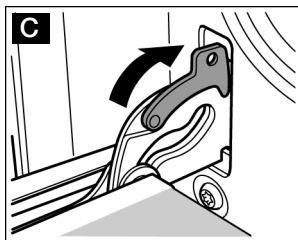
Volte a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

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.



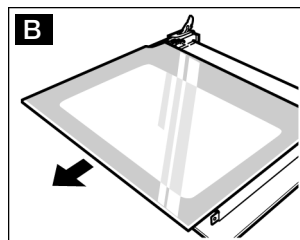
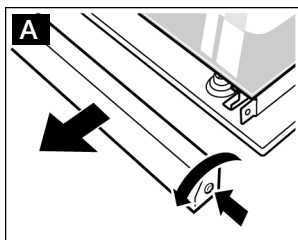
Perigo de lesões! Não toque na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente.
Avise o Serviço de Assistência Técnica.

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

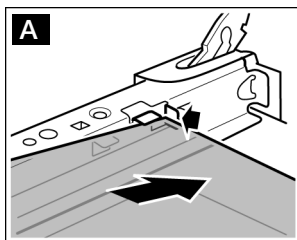


Limpe os vidros com um limpa-vidros e um pano suave.

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

Montagem

1. Introduza o vidro para trás inclinando-o.
(Figura A).
Com a superfície lisa voltada para fora.
Certifique-se que o código do vidro se encontra na parte de baixo, à esquerda.



2. Coloque e enrosque a tampa.
3. 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 há uma avaria, costuma ser uma pequena anomalia fácil de reparar. Antes de avisar o Serviço de Assistência Técnica, tente resolver a avaria com a ajuda da seguinte tabela.

Tabela de avarias

Avaria	Causa possível	Solução/conselhos
O forno não funciona.	O fusível está defeituoso.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha acende ou se outros electrodomésticos funcionam.
O forno não aquece.	O despertador encontra-se na posição 0.	Rode o despertador para a posição manual .



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.

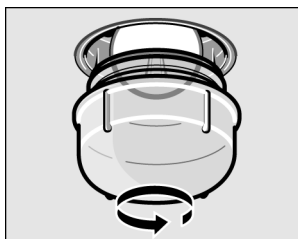
Mudar a lâmpada da placa superior do forno

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

N.º do produto e n.º de fabrico

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

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

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

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente

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

Poupar energia

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

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

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

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

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

Eliminação de resíduos não poluente



Elimine a embalagem de forma ecológica.

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

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

Tabelas e sugestões

Aqui encontra uma selecção de pratos e as melhores regulações para os confeccionar. Pode consultar o tipo de acessórios que se pode utilizar e a altura a que se devem colocar. Além disso, encontra sugestões sobre os recipientes e a preparação, bem como uma pequena ajuda caso algo corra mal.

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

Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal. Colocar a forma sempre na bandeja esmaltada.

Tabelas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozedura indicados diminuem 5 a 10 minutos.

Nas tabelas pode-se consultar o tipo de aquecimento que melhor se adequa ao tipo de bolo ou empada. 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 para preparação em formas	Forma sobre a bandeja esmaltada	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Pudim (em banho-maria)	Forma para pudim em recipiente com água	1		210	60-70
Tarte de queijo	Forma desmontável de cor negra	1		180	65
Biscoito tradicional espanhol	Forma desmontável de cor negra	1		170-175	40-45
Biscoito leve	Forma desmontável	1		175	40

* Pré-aquecimento de 10 minutos e 20 minutos em repouso com o forno apagado.

Alimentos para preparação no tabuleiro do forno	Bandeja	Altura	Tipo de aqueci- mento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Pizza fresca	Esmaltada	1		190-200	20-25
				190-200	20-25
Madalenas	Esmaltada	2		170-180	30-35

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor. O tabuleiro esmaltado também se adequa para assados grandes.

Colocar os recipientes sempre no centro da bandeja esmaltada.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações sobre assar

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

Virar os pedaços de carne sempre que tiver passado metade do tempo de cozedura.

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Deste modo, elas tostem de modo uniforme e mantêm-se suculentas.

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.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se alternadamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase do grelhador seleccionada.

Carne

Os valores da tabela aplicam-se com o forno frio. Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Perna de borrego*	1250 e 2500 g (1 ou 2 pernas)	Bandeja esmaltada	1		190-200	100-125
Lombo de porco**	800 g (uma peça)	Grelha + Terrina de vidro	1		190	70-80
Costelas de porco	1500 g	Bandeja esmaltada	1		220-240	45-60
Coelho***	1000 e 1500 g	Bandeja esmaltada	1		190	60-70
Salsichas****	750 g	Grelha	2		270	15
		Bandeja esmaltada	1			
Costeletas de borrego*****	1000 g	Grelha	2		270	20
		Bandeja esmaltada	1			
Espetadas de carne*****	1200 g (12 unidades)	Grelha	2		270	20
		Bandeja esmaltada	1			

- * Virar aos 60-80 minutos.
- ** Dourar ligeiramente na sertã e virar a cada 20 minutos.
- *** Virar aos 45-50 minutos.
- **** Virar aos 10 minutos.
- ***** Virar aos 15 minutos.

Aves

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Não assar as aves inteiras: cortá-las pela metade ou em pedaços mais pequenos.

Na tabela, as indicações relativas ao peso referem-se a aves não recheadas e prontas a assar.

Virar os pedaços de ave sempre que tiverem passado dois terços do tempo de cozedura.

As aves ficam especialmente estaladiças se, no final do tempo de assadura, forem pinceladas com manteiga, água salgada ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Codornizes*	600 g (4 unidades)	Bandeja esmaltada	1		170-180	35-45
Coxas de frango**	1500 g (6 unidades)	Bandeja esmaltada	2		210-220	45-50
Metades de frango**	1300 e 1400 g (2 metades)	Bandeja esmaltada	1		200-220	60-65

* Virar aos 20-25 minutos e acrescentar as batatas.

** Virar após terem passado 2/3 do tempo.

Peixe

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Peixes	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Dourada (por ex. em sal)	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	40-50
Pescada recheada	750 g	Bandeja esmaltada	1		170-180	60-70
Robalo (filetes)*	500 g	Bandeja esmaltada + Recipiente aberto	2		180	30-35
Rodvalho (filetes)*	1000 g	Bandeja esmaltada + Recipiente aberto	2		180	40-45
Goraz	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	30-45
Trutas	1000 g (3-4 unidades)	Grelha Bandeja esmaltada	2 1		270	20-25
Sardinhas inteiras**	1000 g (12 unidades)	Grelha Bandeja esmaltada	2 1		270	10-15

* Tempo de pré-aquecimento: 10 minutos.

** Virar após ter passado metade do tempo

Gratinados, tostas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Gratinados	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Torradas	6-10 unidades	Grelha	3		270	5-7

Outras sugestões

Sugestões	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Lasanha refrigerada*/**	1 unidade	Bandeja esmaltada	2		220	25-35
Lasanha congelada*/**	1 unidade	Bandeja esmaltada	2		215-225	45-50
Cogumelos recheados		Grelha	2		270	10-15
		Bandeja esmaltada	1			
Escalibada (Verduras assadas)	1400 g	Bandeja esmaltada	1		180	40-45
Pizza refrigerada**	1 unidade	Bandeja esmaltada	1		200	10
					180	10-12
Pizza congelada**	1 unidade	Bandeja esmaltada	1		200	15
					200	15

* Se quiser obter uma cor mais dourada, gratinar durante 1 minuto

** Pré-aquecimento de 10 minutos.

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

9000378091 (1W0B92) 01-8901