

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES

Hornos empotrables • Pág. 03

PT

Fornos encastráveis • Pág. 61



Balay

www.balay.es

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	6
Antes del montaje	6
Consejos y advertencias sobre seguridad	6
Causas de los daños	8
Su nuevo horno	10
Panel de mando	10
Sensores	11
Mando giratorio	11
Panel indicador	12
Control de calentamiento	13
Interior del horno	14
Accesorios	14
Antes del primer uso	16
Programar la hora	16
Calentar el horno	16
Limpieza de los accesorios	17
Encender y apagar el horno	17
Programar el horno	18
Tipos de calentamiento	19
Tipo de calentamiento y temperatura	20
Calentamiento rápido	23
Programar las funciones de tiempo	24
Reloj avisador	25
Duración del tiempo de cocción	26
Tiempo de finalización	28
Hora	30

Contenido

Memoria	31
Guardar el ajuste	31
Iniciar memoria	31
Seguro para niños	32
Modificar los ajustes básicos	33
Modificar los ajustes básicos	34
Desconexión automática	35
Autolimpieza	36
Consejos y advertencias	36
Antes de la autolimpieza	37
Programar el nivel de limpieza	38
Después de la autolimpieza	38
Cuidados y limpieza	39
Productos de limpieza	39
Extraer el carro móvil del horno	41
Desmontar la cubierta de la puerta	41
Montar y desmontar los cristales de la puerta	42
Qué hacer en caso de avería	44
Tabla de averías	44
Cambiar la lámpara del horno	46
Cristal protector	46
Servicio de Asistencia Técnica	47
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	48
Ahorrar energía	48
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	48

Contenido

Programa automático	49
Recipientes	49
Preparar el plato	50
Programas	51
Elegir el programa	56
Consejos sobre el programa automático	58
Tablas y sugerencias	59

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.

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza.

Antes de realizar la autolimpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno.

¡Peligro de incendio!

No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta.

El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

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 universal 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.

Asar al grill

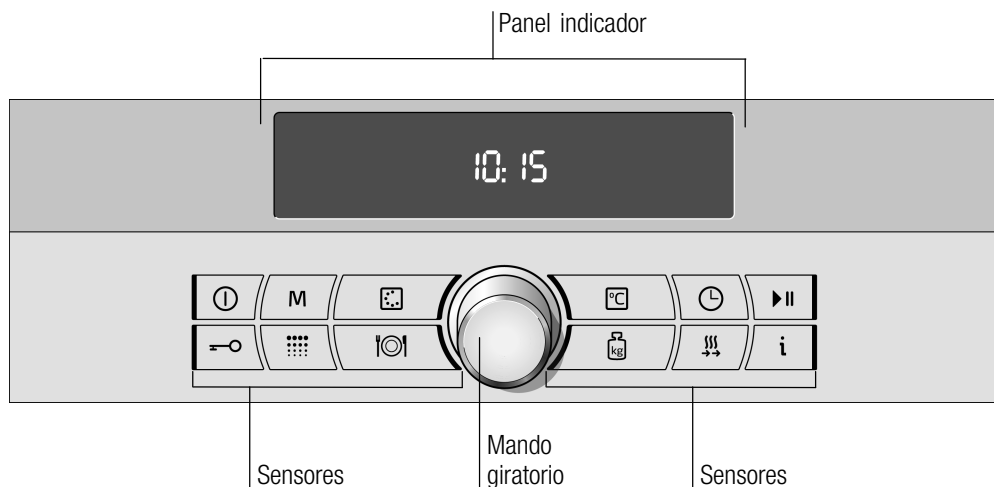
Al asar al grill, no colocar la bandeja universal profunda o la bandeja de horno plana a una altura superior a 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el esmalte al extraerla. Utilice la altura 4 y 5 sólo para asar directamente sobre la parrilla.

Su nuevo horno

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

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Sensores

Los sensores sirven para ajustar distintas funciones. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Símbolo	Función del sensor
	Enciende y apaga el horno
M	Presión larga = se activa la memoria Presión breve = selecciona la función memoria
	Selecciona el tipo de calentamiento
	Selecciona la temperatura o el nivel de grill
	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
	Seleccionar la autolimpieza
	Selecciona el programa automático
	Selecciona el peso, en la función Programa automático
	Conectar el calentamiento rápido
i	Presión breve = visualiza la temperatura Presión larga = abre y cierra el menú de ajustes básicos

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.

Panel indicador

En el panel indicador se muestran los valores recomendados que pueden modificarse con el mando giratorio.

El panel indicador se compone de diferentes partes.



- Parte izquierda = indicador del tipo de calentamiento
Muestra el tipo de calentamiento o de funcionamiento seleccionado.
- Parte central = indicador de la hora
Muestra la hora, el reloj avisador, la duración y el tiempo de finalización de una función así como el peso para el programa automático.
- Parte derecha = indicador de temperatura
Muestra la temperatura, los niveles de grill y de autolimpieza y el número de los programas automáticos 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 calentamiento

Nivel de temperatura

El indicador de control de calentamiento que rodea la indicación de temperatura muestra las fases de calentamiento o el calor residual en el horno.

Después de la puesta en marcha el control de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el horno.

Cuando todos los campos están encendidos, significa que se ha alcanzado la temperatura seleccionada para introducir el alimento en el horno.



En las funciones de asar al grill y autolimpieza no se muestra el control calentamiento.

Calor residual

Una vez apagado el horno, el control de calentamiento indica que aún hay calor residual en el interior del horno.

Si todos los campos están encendidos la temperatura del interior del horno es de 270 ° C aproximadamente. Cuando la temperatura es inferior a 60 ° C aproximadamente la indicación visual de control de calentamiento se apaga.

Aprovechamiento del calor residual, con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno.

En los alimentos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5-10 minutos antes. Los alimentos se acabarán de hacer con el calor residual, así se ahorrará energía.

Interior del horno

Luz

El 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.

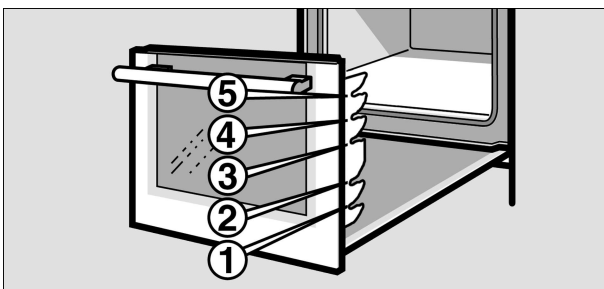
En el capítulo *Modificar los ajustes básicos* se encuentran las indicaciones para cambiar el ajuste.

Accesorios

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

Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda.

Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.

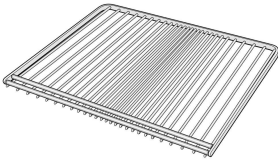


Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

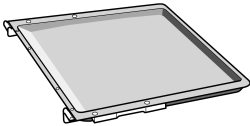
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

Para consultar los accesorios disponibles consultar el catálogo comercial.



Parrilla

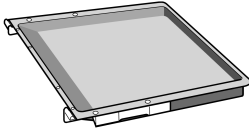
Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



Bandeja de horno 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 universal 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 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.

- 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 se ilumina el símbolo  y cuatro ceros. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Pulsar el sensor .
La hora se ha actualizado.

Después de haber ajustado la hora, el horno está listo para ponerse en marcha.

Advertencia

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. 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. Pulsar el sensor .
Aparece el indicador de aire caliente  y el indicador 160° C.
2. Seleccionar el tipo de calentamiento calor superior e inferior  con el mando giratorio.
3. Pulsar el sensor .
La temperatura aparece entre paréntesis.

4. Seleccionar la temperatura de 240 °C con el mando giratorio.
5. Pulsar el sensor ►II.
El horno se pone en marcha. El indicador de control de calentamiento y la lámpara indicadora situada sobre el sensor ►II se iluminan.
6. Transcurridos 60 minutos, apagar el horno con el sensor ①.
El indicador de calor residual se ilumina.

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

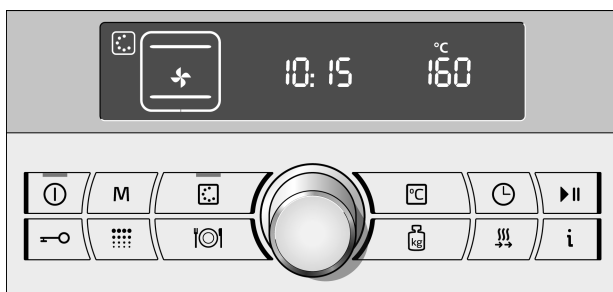
Encender el horno

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

Pulsar el sensor ①.

La lámpara del interior del horno se enciende.

En el panel indicador aparece el indicador de tipo de calentamiento aire caliente ☐ y el indicador de temperatura 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 .
- seleccionar la autolimpieza 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 .

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 alimento.

Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando giratorio.

Para cada tipo de calentamiento aparece en el panel indicador de temperatura un valor recomendado.

Ajuste

Utilización

 Aire caliente*
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.

 Horno 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.

 Grill con aire caliente
30-270 °C

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
nivel 1, 2 ó 3

Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado.

Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.

 Grill, pequeña superficie
nivel 1, 2 ó 3

Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado.

Se calienta la parte central de la resistencia del grill.

 Calor inferior
30-270 °C

Confitar, hornear y gratinar.

El calor proviene de la resistencia inferior.

 Descongelar
20-60 °C

Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles.

La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.

Ajuste

≡ precalentar vajilla
30–70° C

☐ calor intenso
30–270° C

☐ Mantener caliente
60–100 °C

Utilización

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.

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 como el quiche lorraine. El tipo de calentamiento calor intenso resulta también ideal para hornear en moldes de hojalata, cristal o porcelana que proyectan el calor o son malos conductores.

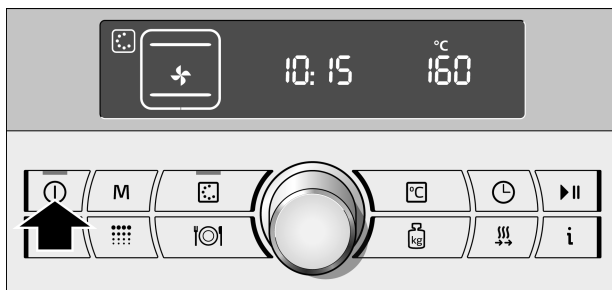
Con este tipo de calentamiento se pueden mantener calientes los alimentos. No conservar los alimentos en caliente durante más de dos horas.

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

Tipo de calentamiento y temperatura

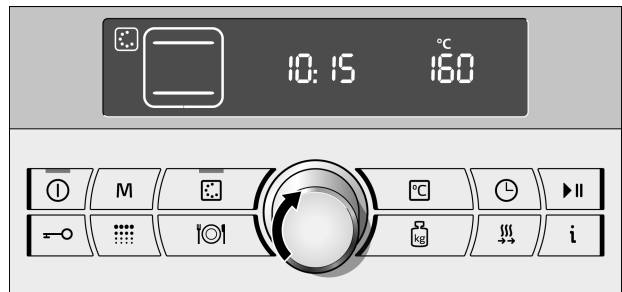
Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior ☐ a 240 °C.

1. Encender el horno con el sensor ①.
En el panel indicador aparece el indicador de tipo de calentamiento aire caliente ☐ y el indicador de temperatura 160 °C.

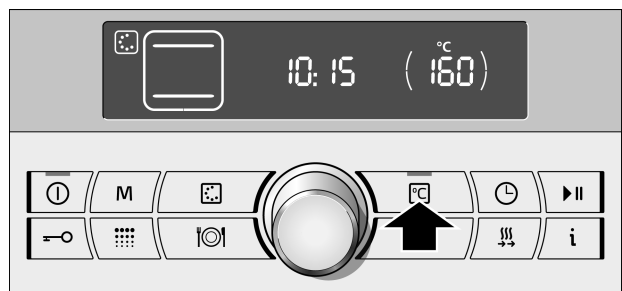


Para seleccionar esta opción pulsar el sensor ►II.
Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

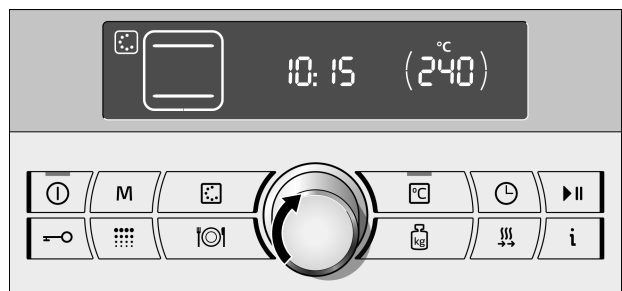
2. Seleccionar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



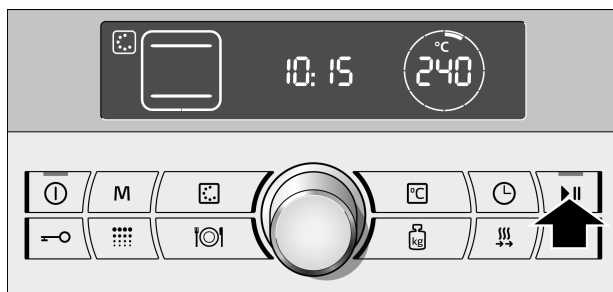
3. Pulsar el sensor .



4. Modificar la temperatura recomendada 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 ①.

Consejos de programación:

Cambiar la temperatura o el nivel del grill

Pulsar el sensor  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  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 ►||. El calentamiento del horno se detiene. La lámpara indicadora situada sobre el sensor ►||parpadea. Pulsando de nuevo el sensor ►|| el programa se pone en marcha otra vez.

Apagar el programa de calentamiento

Pulsar el sensor ①.

Calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento compatibles

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

Cuando el tipo de calentamiento programado no es compatible con el calentamiento rápido suena una señal de aviso.

Temperaturas compatibles

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del interior del horno es mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido

Condición: debe haberse ajustado un tipo de calentamiento y una temperatura.
Pulsar el sensor  del calentamiento rápido.
Aparece el símbolo  junto con la temperatura seleccionada.

Pulsar el sensor ►II.

El horno se pone en marcha. El sensor ►II se ilumina. Se inicia el calentamiento rápido.

El calentamiento rápido finaliza cuando las barras del control de calentamiento están llenas. Entonces suena un señal breve y el símbolo  desaparece del panel indicador.
Ahora se pueden introducir los alimentos en el interior del horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar el sensor . El símbolo  desaparece del panel indicador.

Consejos y advertencias

Si se modifica el tipo de calentamiento o se interrumpe el funcionamiento con el sensor ►II, se cancela el calentamiento rápido.

La duración del tiempo de cocción programada empieza a transcurrir independientemente del calentamiento rápido tras el inicio.

La temperatura del interior del horno se puede consultar durante el calentamiento rápido con la tecla **i**.

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

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.

En la indicación reloj se visualiza el transcurso del tiempo del reloj avisador durante unos segundos. A continuación, pasa a segundo plano. El símbolo  indica que el tiempo del reloj avisador está transcurriendo.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 00:00 y ◀. Pulsar el sensor . Los indicadores se apagan.

Consejos de programación:

Consultar el tiempo del reloj avisador

Pulsar el sensor .

El tiempo restante se visualiza durante unos segundos.

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. El tiempo del reloj avisador desaparece transcurridos unos segundos.

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.

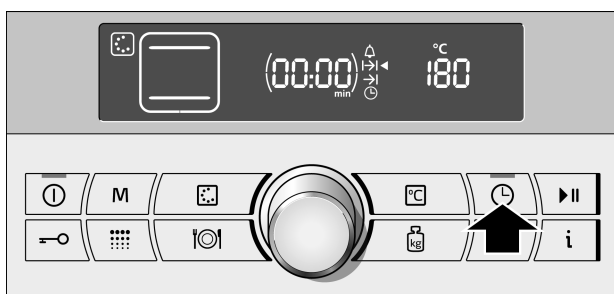
Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos con  calor superior e inferior a 180° C.

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.

5. Pulsar el sensor ►II.

El horno se pone en marcha. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción.

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la indicación visual se muestra 00:00.

Pulsar el sensor ☹. La señal se apaga.

Una vez finalizada la función apagar el horno con el sensor ①.

El tiempo de cocción ha finalizado

Consejos de programación:

Cancelar el tiempo de cocción

Seleccionar la función I→I◄ con el sensor ☹.

Girar el mando hasta que en la indicación visual aparezca 00:00.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Seleccionar la función I→I◄ con el sensor ☹.

Modificar el ajuste con el mando giratorio.

Duración del tiempo de cocción y reloj avisador

Si la función reloj avisador y la duración del tiempo de cocción están activadas al mismo tiempo, se mostrarán los símbolos ⚙ y I→I.

La flecha ◄ se mostrará junto a la función que se visualiza en la indicación visual del tiempo.

Hora, duración, tiempo de finalización

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

Tiempo de finalización

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

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

La hora de finalización se puede retrasar en

- todos los tipos de calentamiento,
- muchos programas,
- la autolimpieza.

Esta función también es compatible con la autolimpieza. La limpieza se puede retrasar a la noche para así tener el horno disponible durante el día.

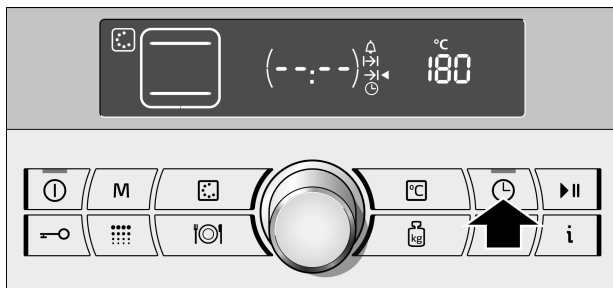
Ejemplo de la imagen: son las 10:15 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:45.

Programar la hora de finalización

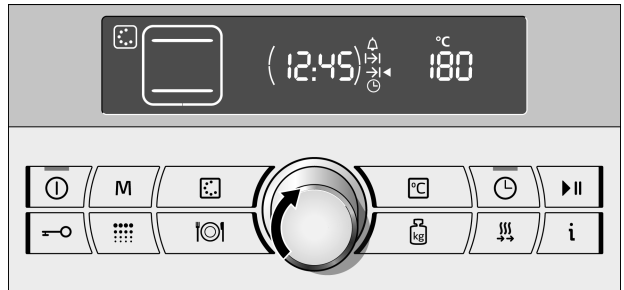
Condición: debe haber programado un tiempo de cocción. El funcionamiento no debe haberse iniciado.

1. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha esté detrás del símbolo de la hora de finalización .

Las barras del indicador de la hora señalan que no se ha retrasado la hora de finalización.



2. Retrasar el tiempo de finalización deseado con el mando giratorio.



3. Pulsar el sensor ▶||.

Se aplica la configuración. El horno está en el modo de espera; se visualiza la hora de finalización →|◀.

El funcionamiento se inicia automáticamente a la hora correcta. En el ejemplo, el funcionamiento comienza a las 12:00 horas. A continuación, en el indicador de la hora se muestra el transcurso de la duración |→|◀ ajustada.

El tiempo de cocción ha finalizado

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.

Una vez finalizada la función apagar el horno con el sensor ⓘ.

Consejos de configuración:

Modificar el tiempo de finalización

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.

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Para ello, cambiar a la hora de finalización →|◀ con la tecla ⏻ y mover el mando giratorio hacia la izquierda hasta --:--. Se inicia el transcurso de la duración ajustada.

Hora

Corte en el suministro eléctrico

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

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*.

Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para una receta y acceder a ellas en cualquier momento. Para ello están disponibles seis posiciones en la memoria.

La función de memoria resulta especialmente útil cuando la misma receta se prepara con frecuencia.

Guardar el ajuste

Excepción: La función "Autolimpieza" y el calentamiento rápido no puede guardarse.

1. Programar el tipo de calentamiento, la temperatura y eventualmente la duración de cocción de un alimento o seleccionar un programa automático.
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.

Guardar un nuevo programa de memoria

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

Iniciar memoria

Las configuraciones guardadas se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente el sensor **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio. Se muestran las configuraciones guardadas.
2. Pulsar el sensor ►II.

La configuración de la memoria se inicia.

Modificar los ajustes

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.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ►|| hasta que se muestre el tipo de calentamiento aire caliente  y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen la configuración.

Activar el seguro para niños

Mantener pulsado el sensor  hasta que se muestre el símbolo . Tiempo de espera aprox. de 4 segundos.

Los ajustes ya no se pueden modificar. El panel de mando está bloqueado. El símbolo  desaparece transcurridos unos segundos.

Bloquear la puerta del horno

Los ajustes básicos se pueden cambiar para que también se bloquee la puerta del horno. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Si el seguro para niños está activo la puerta del horno se bloqueará cuando la temperatura del interior del horno alcance los 50 °C y cuando se apague el horno.

Desactivar el bloqueo

Pulsar el sensor  hasta que desaparezca el símbolo . Ahora se puede volver a programar.

Consejos y advertencias

Aunque esté activo el seguro para niños, es posible desconectar el horno con ①, ajustar el reloj avisador y apagar el tono de aviso.

Después de un corte en el suministro eléctrico, el seguro para niños deja de estar activado.

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	
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
c06	Bloquear la puerta del horno con el seguro para niños	0 = no	0 = no 1 = si
c07	Duración del tiempo de funcionamiento del ventilador de refrigeración	3 = largo	1 = breve 2 = medio 3 = largo 4 = muy largo

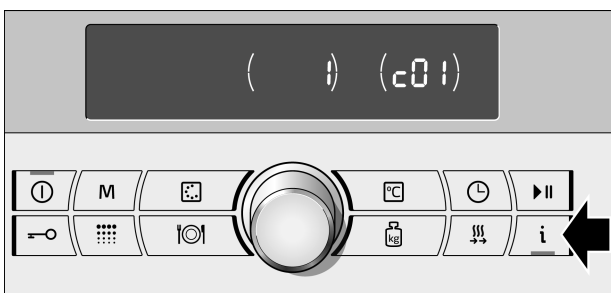
Modificar los ajustes básicos

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

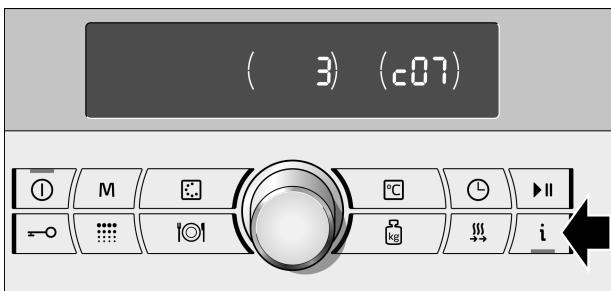
Ejemplo en la imagen: Cambiar el ajuste básico de la duración del tiempo de funcionamiento del ventilador de refrigeración, de largo a breve.

1. Encender el horno con el sensor ①.

A continuación pulsar el sensor **i** durante aprox. 4 segundos hasta que en el panel indicador 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.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función se activa cuando no está programada ninguna duración del tiempo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado.

Desconexión activa

En el panel indicador se muestra **FB**.

El funcionamiento del horno se interrumpe. El tiempo que tarda en activarse depende de la temperatura seleccionada o el nivel de grill.

Pulsar cualquier tecla para hacer desaparecer el indicador. Ahora se puede volver a programar.

Nota

Si se ha programado una duración del tiempo de cocción, el horno deja de calentar cuando ha transcurrido el tiempo de cocción. La desconexión automática no es necesaria.

Autolimpieza

Durante la autolimpieza el horno se calienta aprox. a 500 °C. De este modo se queman los restos de asado u horneado y solo es necesario limpiar la ceniza del interior del horno.

Niveles de limpieza

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

Nivel	Grado de limpieza	Duración
1	suave	aprox. 1 hora, 15 minutos
2	medio	aprox. 1 hora, 30 minutos
3	intenso	aprox. 2 horas

Cuanto más intensa y antigua sea la suciedad, más alto deberá ser el nivel de limpieza. Es suficiente limpiar el interior del horno una vez cada dos o tres meses. Una limpieza precisa sólo requiere aprox. 2,5 - 4,7 kilowatios-hora.

Consejos y advertencias

Para la seguridad del usuario, la puerta del horno se bloquea automáticamente. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el interior del horno se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.



¡Peligro de incendio!
La parte exterior del horno se calienta mucho. Evitar obstruir la parte delantera del horno. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener alejados a los niños.

No intentar abrir la puerta del horno durante la autolimpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.

La lámpara del horno no se ilumina durante la autolimpieza.

Antes de la autolimpieza

El interior del horno debe estar vacío. Sacar los recipientes y los accesorios no apropiados del interior del horno.



¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse. Limpiar con un paño húmedo el interior del horno y los accesorios que se vayan a limpiar dentro del horno.

Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del interior del horno por la zona de las juntas. No frotar las juntas.

Limpieza conjunta de los accesorios

Para una limpieza óptima del interior del horno se recomienda no utilizar la autolimpieza con las bandejas.

No obstante, se puede autolimpiar la bandeja universal esmaltada profunda o la bandeja de horno esmaltada plana únicamente en la altura 2.

Limpiar con agua los restos de comida, aceite y jugo de asado de los accesorios.

La función de autolimpieza no debe utilizarse con la parrilla.



¡Peligro de daños importantes para la salud!

No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Programar el nivel de limpieza

1. Encender el horno con el sensor ①.
2. Pulsar el sensor .
Se recomienda el nivel de limpieza 3.

La autolimpieza se puede iniciar directamente con el sensor ►II.

Si se desea cambiar el nivel de limpieza:

3. Seleccionar el nivel de limpieza deseado con el mando giratorio.
4. Iniciar la limpieza con el sensor ►II.

La puerta del horno se bloquea brevemente tras pulsar el sensor ►II. El símbolo  de bloqueo se ilumina. La puerta del horno no puede volverse a abrir hasta que desaparezca el símbolo.

El horno deja de calentar. En la indicación reloj se muestra la duración 00:00. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo .

Una vez finalizada la limpieza

Consejos de configuración:

Cancelar la limpieza

Apagar el horno con el sensor ①. La puerta del horno permanece bloqueada mientras esté encendido el símbolo .

Corregir el nivel de limpieza

El nivel de limpieza no se puede modificar tras el inicio.

Retrasar el tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea que finalice la autolimpieza. De este modo, la autolimpieza puede llevarse a cabo, por ejemplo, durante la noche para poder utilizar el horno durante el día.

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo, Tiempo de finalización*.

Después de la autolimpieza

Una vez se ha enfriado el interior del horno, limpiar la ceniza con un paño húmedo.

Cuidados y limpieza

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

Consejos y advertencias

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

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

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

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

Productos de limpieza

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

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- productos fuertes que contengan alcohol,
- 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. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
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.
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados). Observar las indicaciones del fabricante.
Interior del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i>.
Base del carro móvil del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.

Zona	Productos de limpieza
Junta (no retirar)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Extraer el carro móvil del horno

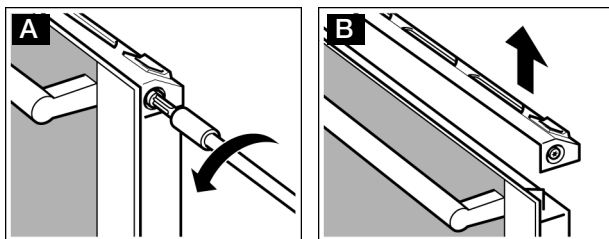
Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope, levantarlo ligeramente, sacarlo y depositarlo con precaución en una superficie.

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

Desmontar la cubierta de la puerta

La cubierta del carro móvil del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir el carro móvil del horno.
2. Destornillar la cubierta de la puerta del carro móvil del horno. Para ello, aflojar los tornillos de la izquierda y derecha. (figura A)
Sujetar el cristal exterior de la puerta con una mano. El cristal se inclina ligeramente hacia delante.
3. Retirar la cubierta. (figura B)



Procurar que el carro móvil del horno no se cierre mientras la cubierta no está montada. El cristal exterior puede dañarse.

Limpiar la cubierta con un producto específico para la limpieza de acero inoxidable.

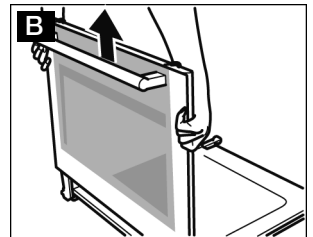
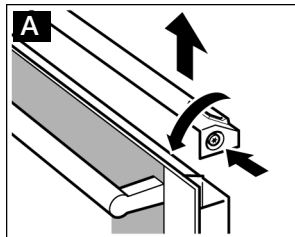
4. Colocarla de nuevo y fijar.
5. Cerrar el carro móvil del horno.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

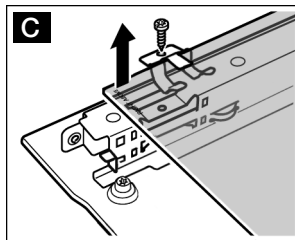
Desmontaje

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

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



4. Destornillar las grapas de la izquierda y derecha y retirarlas (Figura C). Extraer el cristal superior.

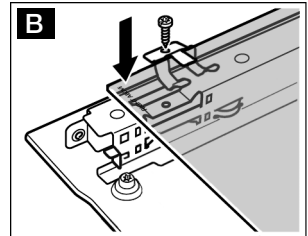
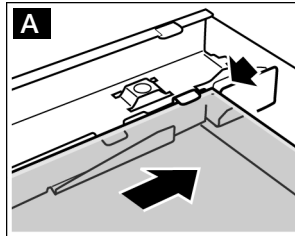


Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

Montaje

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

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo. (Figura A)
Observar que la inscripción "Right above" se encuentre arriba a la derecha.
2. Colocar y atornillar las grapas a izquierda y derecha. (Figura B)



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

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

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Consultar la tabla antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
En el indicador de la hora parpadean 4 ceros 00:00 .	Corte del suministro eléctrico.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar el sensor ☰.
Durante el ajuste se oye una breve señal.	El ajuste no es posible	El ajuste realizado no es posible. Corregir el ajuste.
La puerta del horno no se puede abrir. En el indicador de la hora parpadean 00:00 .	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar el sensor ☰. Esperar hasta que el interior del horno se enfríe. El símbolo 🔒 se apaga. Ahora se puede abrir la puerta del horno.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En el indicador de la hora aparece el símbolo ◀.	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsado el sensor ⚡ durante cuatro segundos hasta que se apague el símbolo ◀.
En la pantalla se muestra FB .	Se ha activado la desconexión automática. El horno se apaga	Pulsar cualquier sensor. Ahora se puede volver a programar.

Mensajes de error con E

Si en la pantalla se muestra un mensaje de error con E, girar el mando giratorio. Desactivar el seguro para niños en caso de que esté activado. De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora. Si la indicación de error vuelve a visualizarse, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Si se muestra alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Posible causa	Consejos/solución
E011	Se ha pulsado un sensor durante demasiado tiempo.	Comprobar que los sensores estén limpios. Pulsar todos los sensores uno por uno. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E106	Se ha activado el bloqueo de la puerta con la puerta abierta.	Pulsar el sensor  y girar el mando a izquierda y derecha. Si el mensaje de error no desaparece puede ser que el panel de mando esté bloqueado; mantener pulsado el sensor  durante 4 segundos y girar el mando a izquierda y derecha.
E115	La temperatura del interior del horno es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el interior del horno se enfríe. Eliminar el mensaje de error con el sensor  .



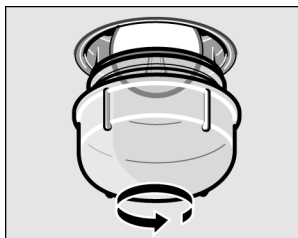
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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.

Programa automático

El programa automático resulta perfecto para cocinar de forma fácil recetas especiales, estofados refinados y asados jugosos. Evita tener que dar la vuelta y añadir agua a la carne y, además, mantiene limpio el interior del horno.

El resultado de la cocción depende de la calidad de la carne y del tamaño del recipiente.

Utilizar manoplas para retirar el plato listo del interior del horno. El recipiente está muy caliente. Al abrir el recipiente sale vapor caliente.

Recipientes

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los recipientes apropiados para una determinada receta que se describen en el recetario incluido. Para los demás programas utilizar un recipiente con una tapa que cierre bien. Tener en cuenta también las indicaciones del fabricante del recipiente. Las indicaciones relacionadas con los demás programas se encuentran a continuación.

Recipientes adecuados

Se recomienda emplear recipientes resistentes al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica. Los recipientes de acero inoxidable no son los más adecuados. Las superficies brillantes reflejan demasiado la radiación de calor. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos. Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable, retirar la tapa al finalizar el programa. Dorar la carne en el nivel de grill 3 durante 8-10 minutos. El plato se dora con mayor intensidad cuando se utiliza una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

Recipientes no adecuados

No son adecuados los recipientes de barro, aluminio brillantes, claros, no esmaltados y con asas de plástico.

Tamaño del recipiente

La carne debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. De este modo se obtiene un excelente jugo del asado.

Mantener una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede aumentar su espesor durante el asado.

Preparar el plato

Preparar las recetas siguiendo las indicaciones que se describen en el recetario.

Para los demás programas utilizar carne fresca o congelada. Se recomienda la carne fresca a la temperatura del frigorífico.

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar la carne fresca o congelada, las aves o el pescado. Las indicaciones específicas se detallan en las correspondientes tablas. El peso se necesita para seleccionar el programa.

Condimentar la carne. Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca.

Muchos platos necesitan líquido para la cocción. Añadir líquido suficiente para cubrir la base del recipiente aprox. 1/2 cm. Cuando en la tabla se especifica que debe añadirse "un poco" de líquido, en general significa que son suficientes 2-3 cucharadas soperas. En cambio, "mucho" significa que se debe añadir bastante más líquido. Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

Tapar el recipiente con una tapa. Colocarlo sobre la parrilla a la altura 2.

En algunos platos no se puede retrasar la hora de finalización. Estos platos están marcados con un asterisco *.

Colocar el recipiente siempre en el interior del horno frío.

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	P01*	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalibada	P02*	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados	P03*	0,7-2,0	peso de la verdura
Besugo blanco al horno	P04*	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada a la sal	P05*	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza del mesonero	P06*	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas de cerdo	P07*	0,8-2,0	peso de la carne
Pollo con verduras	P08*	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo de cerdo en pasta de hojaldre	P09*	0,3-1,5	peso de la carne
Empanada 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*	0,8-1,4	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
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, veteadado 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 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	P26	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha	P27	0,5-2,5	no	peso de la carne
Pierna, fresca, con hueso, bien hecha	P28	0,5-2,5	un poco	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
Carrillera, fresca, sin hueso	P29	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado de solomillo, fresco	P30	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	P31	0,5-3,0	sí	peso total
Asado con corteza, fresco panceta	P32	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza, fresco espaldilla	P33	0,5-3,0	no	peso de la carne

Carne de caza

La carne de caza puede cubrirse con tocino veteado. 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
Bacalao, fresco, hornear	P40*	0,5-1,7	no	peso total

Elegir el programa

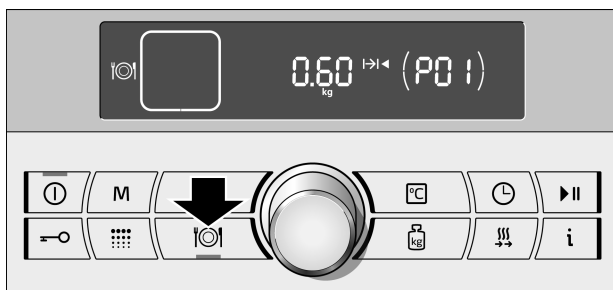
Los primeros 14 programas corresponden a recetas.

Buscar en la tabla el programa adecuado.

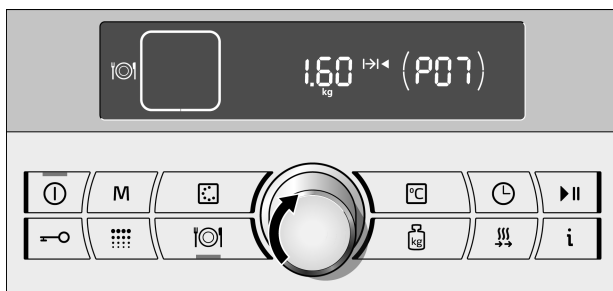
Ejemplo de la imagen: Costillas de cerdo,
programa 7, peso 1,3 kg.

1. Pulsar el sensor .

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

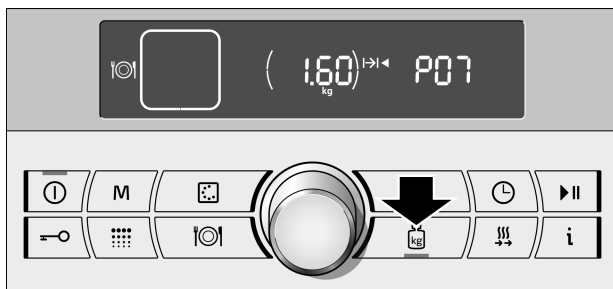


2. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.

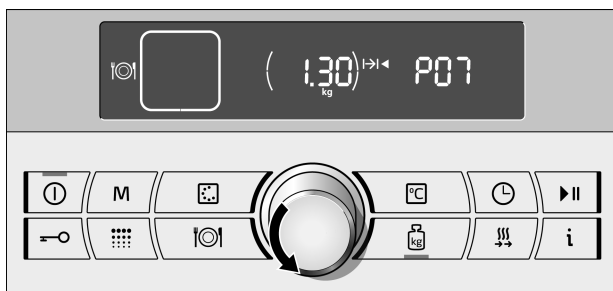


3. Pulsar el sensor .

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 programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la indicación reloj se muestra 00:00. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla ☹.

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 el programa

Mantener pulsada la tecla ▶|| hasta que se muestre Aire caliente ☹, 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

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.

Tablas y sugerencias

Pasteles y repostería

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

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

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

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

Carne, ave, pescado y gratinado

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

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada. A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

Consejos prácticos para asar al grill

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

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

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

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Pollo, entero	de 1 kg	Parrilla	2		190-210	50-80 min.
					200-220	60-70 min.
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		190-210	90-110 min.
					200-220	80-120 min.
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla*	2		200-220	50-40 min.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Pescado, blanco/mixto (pieza entera) ej. dorada	600 g	Esmaltada	3		180-190	45-55min.
Pescado graso (piezas pequeñas) ej. salmón		Parrilla	2		180-190	45-55 min.
Merluza rellena	1 Kg	Esmaltada	3		180-190	55-65 min.

Gratinado	Recipiente	Altura	Calentamiento	Temperatura °C, grill	Tiempo
Gratinar tostadas	Parrilla	4		3	5-8 min.

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Índice

Instruções de segurança	64
Antes da montagem	64
Indicações de segurança	65
Causas dos danos	66
O seu novo forno	68
Painel de comandos	68
Sensores	69
O comando giratório	69
Indicação visual	70
Controlo de aquecimento	71
Interior do forno	72
Acessórios	72
Antes da primeira utilização	74
Acertar as horas	74
Aquecer o forno	74
Limpeza dos acessórios	75
Ligar e desligar o forno	75
Regular o forno	76
Tipos de aquecimento	77
Tipo de aquecimento e temperatura	78
Aquecimento rápido	81
Programar as funções de tempo	82
Alarme	83
Duração do tempo de cozedura	84
Hora de conclusão	86
Hora	88

Índice

Memória	89
Guardar a regulação	89
Activar a memória	89
Segurança para crianças	90
Modificar as regulações básicas	91
Modificar as regulações básicas	92
Desligar automático	93
Autolimpeza	94
Indicações importantes	94
Antes da autolimpeza	95
Regular o nível de limpeza	95
Depois da autolimpeza	96
Manutenção e limpeza	97
Produtos de limpeza	97
Remover o forno porta-carro	99
Retirar a cobertura da porta	99
Montar e desmontar os vidros da porta	100
Uma anomalia, que fazer?	101
Tabela de anomalias	101
Mudar a lâmpada da placa superior do forno	103
Vidro de protecção	104
Serviço de Assistência Técnica	104
Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	105
Poupar energia	105
Eliminação de resíduos não poluente	105
Automático de programas	106

Índice

Recipiente	106
Preparar o prato	107
Programas	108
Seleccione o programa	113
Conselhos para o automático de programas	115
Tabelas e conselhos	116

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.

Autolimpeza

Perigo de incêndio!
Os restos de comida soltos, gordura e molho de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Antes de cada auto-limpeza retire a sujidade maior do interior do forno.

Perigo de incêndio!
Nunca pendure objectos inflamáveis, p.ex. panos da loiça, na pega da porta.
O exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de danos graves para a saúde!
Nunca junte à auto-limpeza tabuleiros ou formas com revestimento anti-aderente. O calor intenso faz com que sejam libertados gases tóxicos do revestimento anti-aderente.

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 universal 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.
Grelhar	Na função grelhar, não coloque o tabuleiro universal fundo ou o tabuleiro de forno plano a uma altura superior a 3. Estes deformam-se com o forte calor e danificam o esmalte ao serem retirados do aparelho. Grelhe nos níveis 4 e 5 apenas directamente na grelha.

O seu novo forno

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

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Os símbolos nunca aparecem todos simultaneamente na indicação. Em função do tipo do aparelho, poderão existir pequenas divergências nos pormenores.



Sensores

Os sensores servem para ajustar diferentes funções. Os valores ajustados são mostrados no painel indicador.

Símbolo	Função do sensor
①	Liga e desliga o forno
M	Pressão longa = activa a memória Pressão breve = selecciona a função memória
⋮	Selecciona o tipo de aquecimento
°C	Seleccionar a temperatura ou a potência do grelhador
⌚	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
⋈	Seleccionar a auto-limpeza
🕒	Selecciona o programa automático
📖	Selecciona o peso, na função Programa automático
⚡	Activar o 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

No visor aparecem valores sugeridos, que pode alterar com o selector rotativo de acordo com as suas necessidades.

A indicação visual é composta por diferentes partes.



- Parte esquerda = indicação do tipo de aquecimento
O tipo de aquecimento ou de funcionamento seleccionado é apresentado.
- Parte central = indicação das horas
Hora, alarme, tempo duração e fim são apresentados, bem como o peso para o automático de programas.
- Parte direita = indicador de temperatura
Mostra a temperatura, os níveis do grelhador e da autolimpeza, e o número dos programas automáticos 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 de aquecimento

Nível de temperatura

O indicador de controlo de aquecimento, que rodeia a indicação da temperatura, mostra as fases de aquecimento ou o calor residual existente no forno.

Depois da colocação em funcionamento, o controlo de aquecimento mostra o aumento da temperatura no forno.

Quando todos os campos estiverem iluminados é sinal de que se alcançou a temperatura seleccionada para se introduzir o alimento no forno.



Nas funções de grelhar e de autolimpeza, não é apresentado o controlo de aquecimento.

Calor residual

Uma vez desligado o forno, o controlo de aquecimento indica que ainda há calor residual no interior do forno.

Se todos os campos estiverem iluminados é sinal de que a temperatura no interior do forno é de 270°C aproximadamente. Se a temperatura for inferior a aproximadamente 60°C, a indicação visual de controlo de aquecimento apaga-se.

Aproveitamento do calor residual: com o calor residual os pratos podem manter-se quentes dentro do forno.

No caso de alimentos que requerem um período de cozedura prolongado, pode-se desligar o forno 5-10 minutos antes. Os alimentos acabam de cozer com o calor residual, desta forma poupa-se energia.

Interior do forno

Luz

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

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.

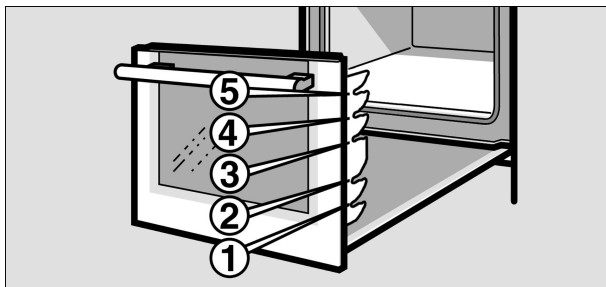
A ventoinha mantém-se em funcionamento durante algum tempo depois de o forno se desligar, para que arrefeça mais rapidamente. Para alterar as regulações, consulte o capítulo *Modificar as regulações básicas*.

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

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

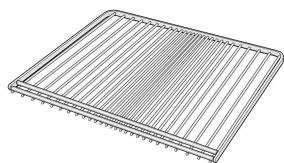
Ao colocar um acessório, assegure-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar; caso contrário, podem cair.



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

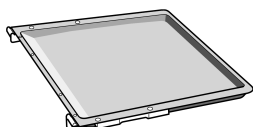
O seu forno só está equipado com alguns dos seguintes acessórios.

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



Grelha

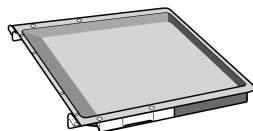
Para recipientes, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.



Tabuleiro de forno plano de esmalte

Para bolos, massas e bolachas.

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



Tabuleiro universal fundo de esmalte

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

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.

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

Acertar as horas

Depois da ligação à corrente, o símbolo  e quatro zeros acendem na indicação. Acerte as horas.

1. Acerte a hora com o comando giratório.

2. Prima o sensor .

A hora foi actualizada.

Depois de acertar a hora, o forno está pronto para funcionar.

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. 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. Prima o sensor .

Aparece o indicador de ar quente  e o indicador 160°C.

2. Selecciona o tipo de aquecimento calor superior e inferior  com o comando giratório.

3. Prima o sensor .

A temperatura aparece entre parêntesis.

Pode iniciar de imediato esta regulação ou

- regular outro tipo de aquecimento e temperatura
- com o botão  seleccione um programa
- active uma regulação de memória guardada com o botão .
- com o botão  seleccionar a Auto-limpeza.

Pode consultar nos capítulos específicos o modo de regular.

Desligar

Prima o botão .

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 seu forno coloca-lhe à disposição um grande número de tipos de aquecimento. Assim, poderá escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato ao prato que deseja cozinhar.

Selecione o tipo de aquecimento com o comando giratório.

Para cada tipo de aquecimento aparece um valor proposto na indicação da temperatura.

Posição

Utilização

 Ar quente circulante *
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/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.

 Forno a lenha
30-270 °C

Para pizza fresca, fria e congelada, massa folhada, empadas ou pastéis e pastelaria, por ex. madalenas.
Este tipo de aquecimento acciona o calor inferior e o ventilador. O calor atinge o alimento pela parte inferior de forma mais intensa, aquecendo ligeiramente a parte superior.

 Grelhar com ar circulante
30-270 °C

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
nível 1, 2 ou 3

Para grelhar bifés, salsichas, tostas ou postas de peixe.
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.

 Grelhar, pequena superfície
nível 1, 2 ou 3

Para grelhar pequenas quantidades de bifés, salsichas, tostas ou postas de peixe.
A parte central da resistência do grelhador fica quente.

 Calor inferior
30-270 °C

Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente.
O calor provém de baixo.

 Descongelar
20-60 °C

Para descongelar, p. ex., carne, aves, pão ou bolos.
O ventilador faz circular o ar quente em volta do alimento.

Posição

≡ pré-aquecer o recipiente a
30–70°C

☐ calor intenso
30–270°C

☐ manter quente
60–100°C

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

Utilização

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.

Devido ao calor intenso que se faz sentir por baixo as massas como, por ex., pizzas ficam com uma base especialmente estaladiça. As tartes de queijo fresco batido e as tartes salgadas, como a Quiche lorraine deixam de necessitar de uma pré-cozedura.

Também para cozer em formas de folha de Flandres, vidro ou porcelana, que reflectem ou conduzem mal o calor, o calor intenso é o tipo de aquecimento ideal.

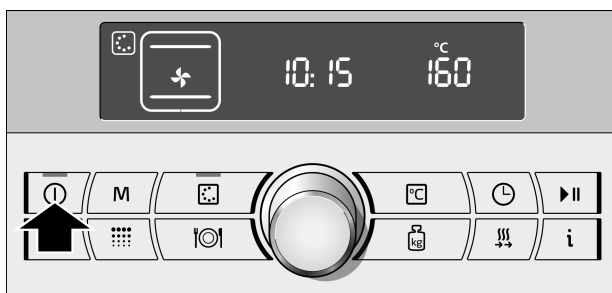
Isto tipo de aquecimento é ideal para aquecer os alimentos. No aquecer os alimentos durante mais de dois horas.

Tipo de aquecimento e temperatura

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

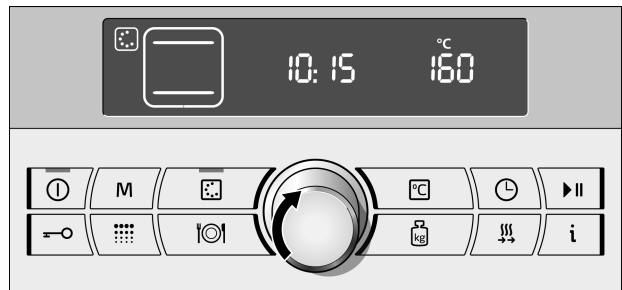
1. Ligar o forno com o sensor ①.

No painel indicador aparece o indicador do tipo de aquecimento ar quente ☐ e o indicador da temperatura 160°C.

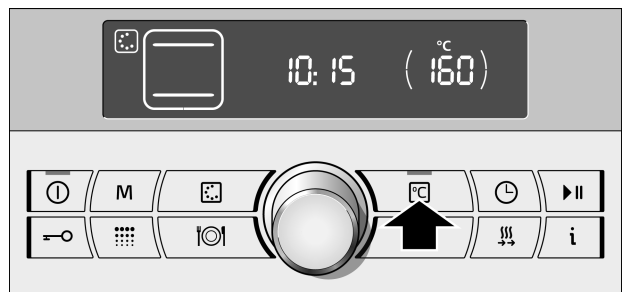


Para seleccionar esta opção, prima o sensor ►II.
Se deseja regular outro tipo de aquecimento e temperatura, proceda do seguinte modo.

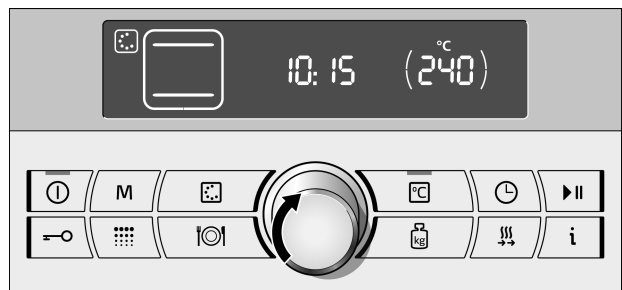
2. Selecciona o tipo de aquecimento desejado com o comando giratório.



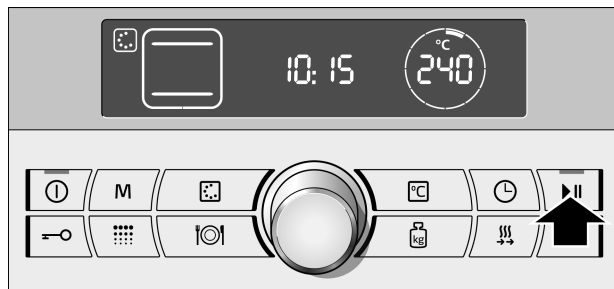
3. Prima o sensor .



4. Com o selector rotativo, altere a temperatura sugerida.



5. Prima o sensor ►II.
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  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  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 ►II. O aquecimento do forno pára. A lâmpada indicadora situada sobre o sensor ►II pisca. Premindo novamente o sensor ►II, o programa é novamente colocado em funcionamento.

Desligar o programa de aquecimento

Prima o sensor ①.

Aquecimento rápido

Tipos de aquecimento adequados

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

O aquecimento rápido não se adequa a todos os tipos de aquecimento.

 = Ar quente

 = Calor superior e inferior

 = Forno de lenha

 = Calor intensivo

Um sinal sonoro indica-lhe se o tipo de aquecimento seleccionado é adequado para o aquecimento rápido.

Temperaturas adequadas

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura estiver regulada para menos de 100 °C.

Se a temperatura no interior do forno estiver apenas ligeiramente inferior à temperatura regulada, não é necessário recorrer ao aquecimento rápido. Este não é activado.

Regular o aquecimento rápido

Condição: deve estar regulado um tipo de aquecimento e uma temperatura.

Pressione o sensor  do aquecimento rápido.

Aparece o símbolo  juntamente com a temperatura seleccionada.

Pressione o sensor ►II.

O forno entra em funcionamento. O sensor ►II acende-se.

O aquecimento rápido inicia-se.

O aquecimento rápido termina quando os traços do controlo de aquecimento estiverem todos marcados.

Nesta altura, é emitido um breve sinal sonoro e o símbolo  desaparece do painel indicador.

Agora, os alimentos podem ser colocados no forno.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima o sensor . O símbolo  desaparece da indicação visual.

Se alterar o tipo de aquecimento ou interromper o funcionamento com o sensor ►II, o aquecimento rápido é cancelado.

Um tempo de duração regulado decorre de imediato após o início do funcionamento independentemente do aquecimento rápido.

Durante o aquecimento rápido pode consultar a temperatura actual no interior do forno através do botão i.

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

Programar as funções de tempo

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

Com o forno desligado:

- 🔔 = Programar o alarme
- ⌚ = Alterar a hora

Com o forno ligado:

- 🔔 = Programar o alarme
- |→| = Programar a duração do tempo de cozedura
- →| = Modificar a duração do tempo de cozedura

Programar uma função de tempo – resumo

1. Prima o sensor ⌚ várias vezes, até que a seta ◀ apareça na função desejada. P. ex. Programar a duração do tempo de cozedura: |→|◀.
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 .

É aberto o menu das funções de tempo. Aparece a seta ◀ junto ao símbolo .

Os parêntesis indicam que a regulação pode ser modificada.

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

O tempo do alarme decorre visivelmente no campo de indicação das horas por alguns segundos.

Seguidamente, muda para segundo plano.

O símbolo  indica que o tempo do alarme está a decorrer.

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:

Consultar o tempo do alarme

Prima o sensor .

O tempo é indicado durante alguns segundos.

Cancelar o tempo do alarme

Prima o sensor .

É aberto o menu das funções de tempo.

Rode o comando até atingir 00:00. Após alguns segundos, o tempo do alarme é apagado.

Modificar o tempo do alarme

Prima o sensor .

É aberto o menu das funções de tempo.

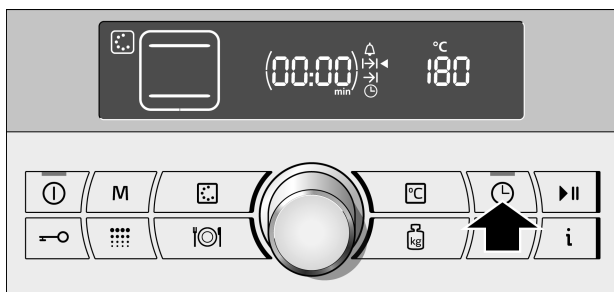
Altere o tempo com o comando giratório.

Duração do tempo de cozedura

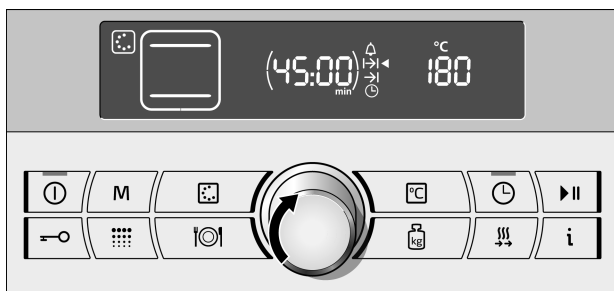
O forno permite programar a duração do tempo de cozedura para cada alimento. Depois de decorrido o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, evita ter de interromper outras tarefas para desligar o forno ou que o tempo de cozedura seja ultrapassado por descuido.

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.

5. Prima o sensor ►II.

O forno entra em funcionamento. No painel indicador aparece o período decorrido do tempo de cozedura.

O aparelho emite um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. A indicação visual mostra 00:00.

Prima o sensor ☹. O sinal apaga-se.

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

O tempo de cozedura terminou

Conselhos de programação:

Cancelar o tempo de cozedura

Selecione a função I→I◀ com o sensor ☹.

Rode o comando até aparecer 00:00 na indicação visual.

Modificar a duração do tempo de cozedura

Selecione a função I→I◀ 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 I→I.

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.

Hora de conclusão

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

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

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

A alteração da hora de fim de cozedura é possível em

- todos os tipos de aquecimento
- inúmeros programas
- e auto-limpeza

Esta função também é possível para a auto-limpeza. Altera a limpeza para a noite e fica com o forno disponível a qualquer hora do dia.

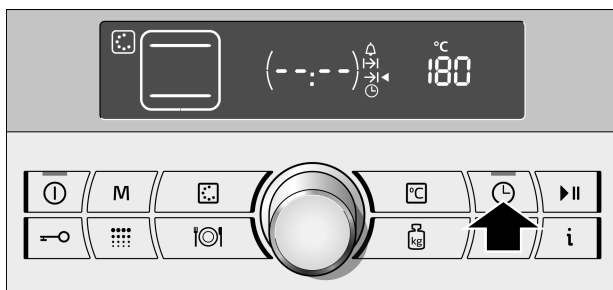
Exemplo na imagem: São 10:15 horas, o tempo de duração é de 45 minutos e pretende-se que o forno acabe a cozedura às 12:45.

Condição prévia: É necessário regular um tempo de duração. O funcionamento não pode ter sido iniciado.

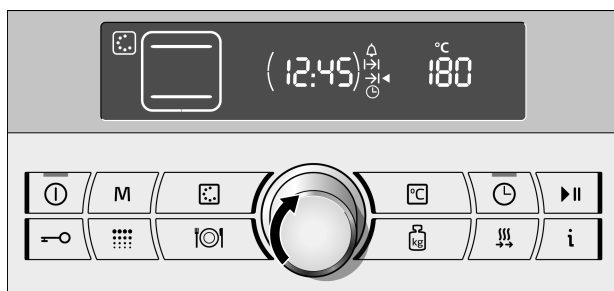
1. Prima o botão  as vezes necessárias até a seta aparecer antes do símbolo da hora de fim de cozedura .

As barras na indicação das horas indicam que a hora de fim de cozedura não foi adiada.

Regular a hora de conclusão



2. Alterar com o selector rotativo a hora de fim de cozedura para mais tarde.



3. Prima o sensor ▶||.

A regulação foi assumida. O forno está em modo de espera, a hora de fim de cozedura →|◀ é indicada.

O funcionamento começa automaticamente no momento certo. No exemplo, o funcionamento começa às 12h00. Depois, o tempo de duração |→|◀ decorre visivelmente no campo de indicação das horas.

O tempo de cozedura terminou

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.

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

Sugestões de regulação:

Alterar o tempo de finalização

Só é possível modificar o tempo de finalização se o forno estiver na posição de espera.

Selecione a função do tempo de finalização com o sensor ⏸.

Modifique a regulação com o comando giratório.

A nova regulação foi correctamente guardada.

Cancelar a hora de fim de cozedura

É possível enquanto o forno estiver em modo de espera. Para isso, com a tecla ⏸ mude para a hora de fim de cozedura →|◀ e rode o selector rotativo para a esquerda até --:--. O tempo de duração começa logo a decorrer.

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*.

Memória

Com a Memória, pode guardar a regulação para uma refeição e reutilizá-la a qualquer momento. Para tal, tem à sua disposição seis espaços de memória.

A Memória é muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

Guardar a regulação

Excepção: a auto-limpeza e aquecimento rápido não pode ser memorizada.

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 **M** e seleccione o número da regulação que pretende modificar com o comando giratório.
3. Prima o sensor **M** 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.

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

Guardar um novo programa de memória

Activar a memória

As regulações memorizadas podem ser activadas em qualquer altura.

1. Prima brevemente o sensor **M** e seleccione o espaço de memória com o selector rotativo. As regulações memorizadas são indicadas.
2. Prima o sensor **▶II**.

A regulação guardada na memória é iniciada.

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.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla ► pressionada, até que apareça o tipo de aquecimento ar quente  e 160 °C. Agora pode voltar a programar.

Segurança para crianças

Activar a segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno ou alterem uma regulação, o forno dispõe de uma segurança para crianças.

Manter o sensor  premido até surgir o símbolo . Este procedimento dura aprox. 4 segundos.

As regulações já não podem ser alteradas. O painel de comandos está bloqueado. O símbolo  apaga-se após alguns segundos.

Trancar a porta do forno

Pode alterar as regulações base de forma a trancar adicionalmente a porta do forno. Leia como fazê-lo no capítulo *Regulações base*.

Se o dispositivo de segurança para crianças estiver activado, a porta do forno bloqueia quando a temperatura no interior do forno atingir os 50 °C e quando se desliga o forno.

Anular o bloqueio

Premir o sensor  até o símbolo  se apagar. Pode regular novamente.

Notas

Apesar de o fecho de segurança para crianças estar activo, é possível desligar o forno com , regular o alarme e desligar o sinal sonoro.

Após um corte de corrente, o fecho de segurança para crianças deixa de estar activo.

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	Opciones
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
c06 Bloquear a porta do forno, utilizando o dispositivo de segurança para crianças	0 = não	0 = não 1 = sim
c07 Duração do tempo de funcionamento da ventoinha de refrigeração	3 = longo	1 = breve 2 = médio 3 = longo 4 = muito longo

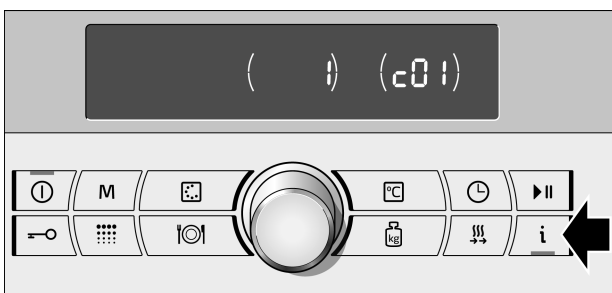
Modificar as regulações básicas

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

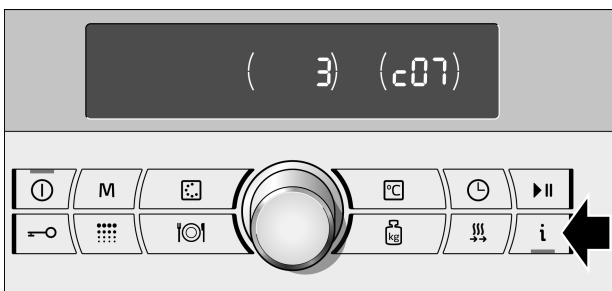
Exemplo na imagem: Alterar a regulação básica da duração do tempo de funcionamento da ventoinha de refrigeração, de longo para breve.

1. Ligar o forno com 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 **i**.



2. Seleccione a função desejada com o sensor i.



3. Seleccione 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 **ⓘ**. As regulações não foram guardadas.

Desligar automático

O seu forno tem uma função para desligar automaticamente. Esta é activada, se não for estipulada uma duração e se as configurações não forem alteradas durante um longo período de tempo.

Modo de desligar activo

No Visor aparece **FB**.

O funcionamento foi interrompido. Quando isso acontece, orienta-se de acordo com a temperatura ou níveis de grelhador regulados.

Para apagar a indicação, prima um botão à escolha. Pode voltar a proceder à regulação da zona.

Nota

Se tiver sido regulado um tempo de duração, o forno não aquecerá após ter decorrido o tempo estipulado. A função de desligar automaticamente não é necessária.

Autolimpeza

Em cada autolimpeza, o forno aquece até aprox. 500 °C. Desta forma, os resíduos dos assados, grelhados ou cozeduras são queimados e apenas necessitará de limpar as cinzas do forno.

Níveis de limpeza

Pode seleccionar entre três níveis de limpeza.

Nível	Grau de limpeza	Tempo de duração
1	ligeiro	aprox. 1 hora, 15 minutos
2	médio	aprox. 1 hora, 30 minutos
3	intensivo	aprox. 2 horas

Quanto mais profunda e antiga for a sujidade, maior deverá ser o nível de limpeza. É suficiente limpar o forno cada dois a três meses. Uma limpeza apenas necessita de aprox. 2,5 - 4,7 quilowatt-horas.

Indicações importantes

Para sua segurança, a porta do forno fecha-se automaticamente. Apenas pode abrir novamente a porta do forno depois de o forno ter arrefecido um pouco e o símbolo de fechadura do sistema de bloqueio se apagar.

Não tente deslocar o gancho com a mão.



Perigo de incêndio!

O forno fica muito quente por fora. Assegure-se que a parte frontal do forno fica desimpedida. Nunca pendure objectos inflamáveis, como p. ex. panos de cozinha, no puxador da porta. Mantenha as crianças afastadas.

Não tente abrir a porta do forno durante o processo da autolimpeza. A limpeza poderá ser interrompida se o fizer.

A lâmpada do forno não fica acesa durante a autolimpeza.

Antes da autolimpeza

Retire do forno recipientes e acessórios que não sejam apropriados.



Perigo de incêndio!

Os restos de comida vertidos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Limpe o forno e os acessórios, a serem incluídos na limpeza, com um pano húmido.

Limpe a porta do forno e os rebordos do forno na zona do vedante. Não esfregue as juntas.

Limpeza dos acessórios pelo processo de autolimpeza

Para uma limpeza ideal no interior do forno, não deve proceder à autolimpeza com os tabuleiros.

No entanto, pode proceder à autolimpeza do tabuleiro universal fundo de esmalte ou do tabuleiro de forno plano de esmalte, mas apenas na altura 2.

Limpe com água os restos de comida, óleo e resíduos de grelhados dos acessórios.



Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca incluir tabuleiros e formas de revestimento anti-aderente na limpeza. O calor intenso faz com que sejam libertados gases tóxicos do revestimento anti-aderente.

Regular o nível de limpeza

1. Ligue o forno, utilizando o sensor ①.

2. Prima o sensor ■■■.

É sugerido o nível de limpeza 3.

Pode iniciar a auto-limpeza de imediato com o sensor ►II.

Para alterar o nível de limpeza:

3. Com o selector rotativo, seleccione o nível de limpeza pretendido.

4. Inicie a limpeza com o sensor ►II.

A porta do forno fica bloqueada pouco depois de entrar em funcionamento. O símbolo  do sistema de bloqueio fica iluminado. Apenas após o símbolo se apagar, é possível abrir de novo a porta do forno.

Terminada a limpeza

O forno deixa de aquecer. No campo de indicação das horas, o tempo de duração é 00:00. Só é possível voltar a abrir a porta do forno depois de o símbolo  se apagar.

Sugestões de regulação:

Cancelar a limpeza

Desligue o forno com o sensor . Enquanto o símbolo  estiver aceso, a porta do forno está bloqueada.

Corrigir o nível de limpeza

Depois de ter iniciado a limpeza, já não é possível alterar o nível de limpeza.

Alterar a hora de fim de limpeza

Pode alterar a hora em que a autolimpeza deve estar pronta. Desta forma, a autolimpeza pode efectuar-se, p. ex., durante a noite para poder utilizar o seu forno no dia seguinte.

Consulte o capítulo *Funções de tempo, Hora de conclusão*.

Depois da autolimpeza

Depois de o forno arrefecer, remova do forno as cinzas remanescentes com um pano húmido.

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;
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- 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. Não utilize limpa-vidros nem raspadores para vidros.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave. Limpe imediatamente as manchas de água, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento cuidadoso do aço inoxidável e que são adequados para as superfícies quentes. Aplique o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Visor	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utiliza álcool, vinagre nem outros produtos de limpeza abrasivos ou ácidos.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Moldura da porta	Produto de limpeza para aço inox (disponível no Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado): Siga as instruções do respectivo fabricante.
Interior do forno	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inox ou um produto limpa-fornos. Use apenas no forno frio. Para melhores resultados, utilize o sistema de auto-limpeza. Consulte o capítulo <i>Auto-limpeza</i>!
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.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.

Remover o forno porta-carro

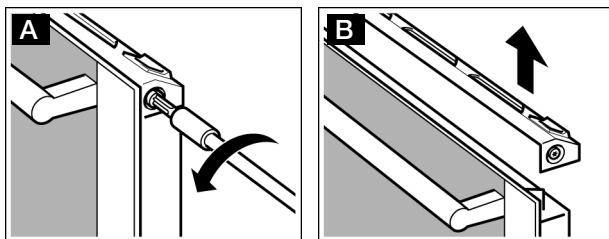
Puxe-o para fora até ao batente, eleve-o ligeiramente e, depois, retire-o e coloque-o cuidadosamente no chão.

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

Retirar a cobertura da porta

A cobertura do gavetão do forno pode sofrer alterações de cor. Para proceder a uma limpeza profunda, pode remover a cobertura.

1. Abra o gavetão do forno.
2. Desenrosque a cobertura do gavetão do forno. Para o efeito, desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito. (Figura A) Segure a placa exterior com uma mão. A placa inclina-se ligeiramente para a frente.
3. Retire a cobertura. (Figura B)



Certifique-se de que o gavetão do forno não é fechado enquanto a cobertura não estiver colocada, pois pode danificar a placa exterior.

Limpe a cobertura utilizando um produto específico para a limpeza de aço inoxidável.

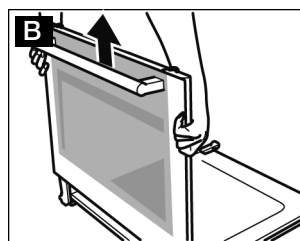
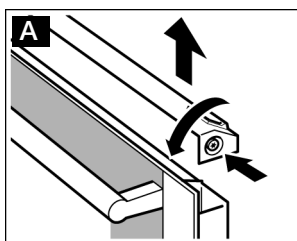
4. Volte a colocar e a fixar a cobertura.
5. Feche o gavetão do forno.

Montar e desmontar os vidros da porta

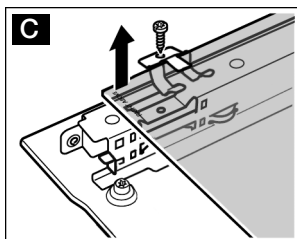
Desmontagem

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

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



4. Desaparafuse os grampos do lado esquerdo e direito e retire-os. (Figura C)
Retire o vidro superior.

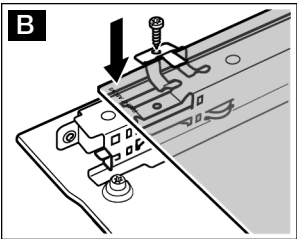
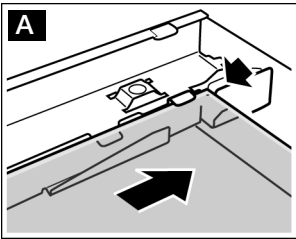


Limpe os vidros com um limpa-vidros e um pano suave.

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 até atrás, inclinando-o. (Figura A)
A inscrição "Right above" tem que ficar em cima do lado direito.
- 2. Coloque e aperte os grampos do lado esquerdo e direito. (Figura B)



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

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

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, consulte a tabela. Talvez consiga resolver a avaria.

Tabela de anomalias

Anomalia	Causa possível	Ajuda/Recomendações
O aparelho não funciona.	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível está em boas condições.
No campo de indicação das horas estão 4 zeros a piscar 00:00.	Corte de corrente	Acerte a hora com o selector rotativo e prima a tecla ⌚.

Anomalia	Causa possível	Ajuda/Recomendações
Durante a regulação ouve-se um breve sinal.	Não é possível efectuar a regulação	Não é possível efectuar a regulação desejada. Corrija a regulação.
A porta do forno não abre. No campo de indicação das horas estão a piscar 00:00 .	Corte de corrente durante a auto-limpeza	Acerte a hora com o selector rotativo e prima a tecla  . Aguarde que o interior do aparelho arrefeça. O símbolo  apaga-se. Pode abrir a porta do forno.
O forno não aquece ou não é possível regular o tipo de aquecimento seleccionado.	Tipo de aquecimento não reconhecido	Efectue de novo a regulação.
O forno não aquece. No campo de indicação das horas aparece o símbolo  .	O forno encontra-se em modo de demonstração	Desligue o fusível na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo transcorridos cerca de 20 segundos. Nos próximos 2 minutos mantenha a tecla  premida durante quatro segundos até o símbolo  se apagar.
No visor aparece FB .	O desligar automático foi activado. O forno desliga-se	Prima qualquer tecla. Agora poderá efectuar novas regulações.

Mensagens de erro com E

Caso seja apresentada uma mensagem de erro com E no visor, rode o selector rotativo. Se tiver o fecho de segurança para crianças activo, desactive-o primeiro. Desta forma, a mensagem de erro é apagada. É possível que a seguir tenha de acertar a hora novamente. Se a falha voltar a ser indicada, contacte o serviço de assistência técnica.

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

Mensagem de erro	Causa possível	Recomendações/Solução
E011	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo.	Verifique se as teclas estão limpas. Prima todas as teclas individualmente. Se a mensagem de erro persistir, chame o serviço de assistência técnica.

Mensagem de erro	Causa possível	Recomendações/Solução
E016	O bloqueio da porta foi activado com a porta aberta.	Pressione a tecla  e rode o comando para a esquerda e para a direita. Se a mensagem de erro não desaparecer, o painel de comandos pode estar bloqueado; mantenha pressionada a tecla  durante 4 segundos e rode o comando para a esquerda e para a direita.
E115	A temperatura do interior do aparelho está demasiado elevada.	A porta do forno bloqueia. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça. Apague a mensagem de erro com a tecla  .



Perigo de choque!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Mudar a lâmpada da placa superior do forno

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

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

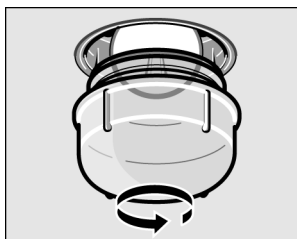


1. Perigo de descarga eléctrica!

Desligue o aparelho da corrente. Certifique-se de que está bem desligado.

2. Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.

3. Retire o vidro de protecção desenroscando-o para a esquerda.



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

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos.

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

Serviço de Assistência Técnica

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.

Automático de programas

O automático de programas permite-lhe seguir receitas especiais e preparar estufados requintados ou assados suculentos com muita facilidade. 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 e do tamanho 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

Para fazer as receitas, respeite as indicações relativas aos recipientes no livro de receitas fornecido. Para todos os outros programas, utilize um recipiente fechado com uma tampa que feche bem. Respeite sempre as indicações do fabricante do recipiente. Encontrará mais à frente indicações relativas aos outros programas.

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 não adequados

Não são adequados os recipientes de barro, de alumínio brilhante, claros, não esmaltados e com asas de plástico.

Tamanho do recipiente

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

Faça as receitas de acordo com as instruções do livro de receitas.

Para todos os outros programas, 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. Se a indicação for "muito", adicione mais líquido. Respeite as indicações fornecidas antes e dentro das tabelas.

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.

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	P01*	0,2-0,8	Peso dos legumes
Legumes grelhados frios	P02*	0,8-1,6	Peso dos legumes
Tomates assados com ovo	P03*	0,7-2,0	Peso dos legumes
Besugo gratinado	P04*	0,5-2,1	Peso do peixe
Dourada em sal grosso	P05*	0,3-1,1	Peso do peixe
Pescada à moda da casa	P06*	0,5-2,0	Peso do peixe
Costeletas de porco	P07*	0,8-2,0	Peso da carne
Frango com legumes	P08*	1,0-2,0	Peso da carne
Lombo de porco em massa folhada	P09*	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*	0,8-1,4	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 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	P26	0,5-2,5	pouco	Peso da carne
Perna, fresca, sem osso, no ponto	P27	0,5-2,5	não	Peso da carne
Perna, fresca, com osso, bem passada	P28	0,5-2,5	pouco	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	P29	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Lombo para assar, fresco	P30	0,5-2,5	sim	Peso da carne
Rolo de carne para assar, fresco	P31	0,5-3,0	sim	Peso total
Carne para assar com courato, fresca Barriga	P32	0,5-3,0	não	Peso da carne
Carne para assar com courato, fresca Pá	P33	0,5-3,0	não	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
Bacalhau, fresca, assar	P40*	0,5-1,7	não	Peso total

Selecione o programa

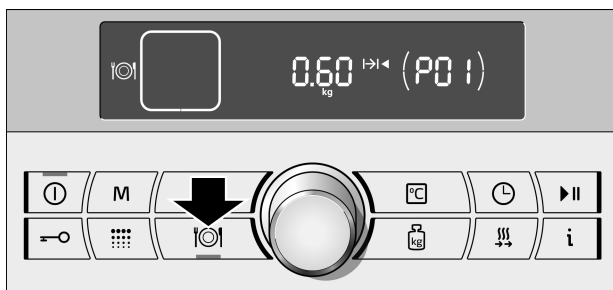
Os primeiros 14 programas são receitas.

Procurar o programa adequado na tabela.

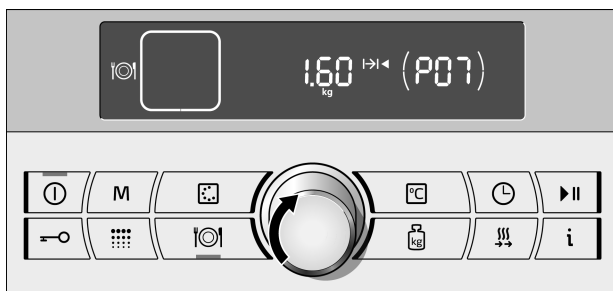
Exemplo da imagem: Costeletas de porco, programa 7, peso 1,3 kg.

1. Prima o sensor .

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

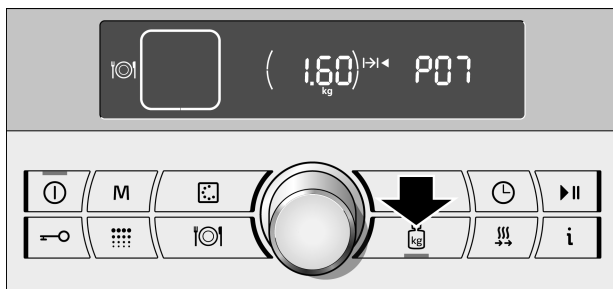


2. Selecione o programa desejado com o comando giratório.

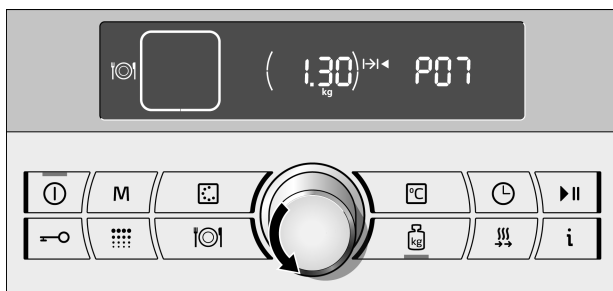


3. Prima o sensor .

São activados os parêntesis da indicação visual da hora, com uma opção de peso.



4. Selecciono 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.

O programa chegou ao fim

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No campo de indicação das horas está 00:00. É possível anular antecipadamente o sinal com a tecla ⏸.

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

Mantenha a tecla ►|| premida até aparecer Ar quente circ. ☞, 160 °C. Pode regular novamente.

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.

Tabelas e conselhos

Bolos e bolachas

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

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

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

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

Carne, ave, peixe e gratinados.

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

Indicações sobre assar.

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

Indicações sobre grelhar.

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

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

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

Ave	Peso	Recipiente	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Frango inteiro,	1 kg cada	Grelha	2	 	190-210 200-220	50-80 min. 60-70 min.
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha	2	 	190-210 200-220	90-110 min. 80-120 min.
Metades de frango 1 a 4 unidades	400 g cada	Grelha*	2		200-220	50-40 min.

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Peixe, branco/misto (peça inteira) por ex. dourada	600 g	Esmaltado	3		180-190	45-55min.
Peixe gordurento (peças pequenas) por ex. salmão		Grelha	2		180-190	45-55 min.
Pescada recheada	1 Kg	Esmaltado	3		180-190	55-65 min.

Gratinados	Recipiente	Nível	Aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo
Gratinar tostas	Grelha	4		3	5-8 min.

* Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

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



BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

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

www.balay.es

9000431816 (1W0EEW) 00-8911