

MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO DEL HORNO

MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO FORNO



HORNOS

▶ ÍNDICE

SALUDO

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
1.1. Instalación y montaje	4
1.2. Utilización y funcionamiento	5
1.3. Seguridad para los niños	6
1.4. Cuidado y limpieza	6
2. INSTALACIÓN y MONTAJE	7
2.1. Desembalado	7
2.2. Conexión a la red eléctrica	7
3. USO DEL HORNO y CONSEJOS PRÁCTICOS	9
3.1. Antes del primer uso	9
3.2. Descripción general	10
3.3. Funcionamiento del horno	12
3.4. Accesorios	13
3.5. Asador rotativo	15
3.6. Consejos prácticos y tablas de cocción	16
4. LIMPIEZA y MANTENIMIENTO	21
4.1. Cómo limpiar	21
4.1.1. El exterior del horno	21
4.1.2. El interior del horno	22
4.1.3. Los accesorios	25
4.1.4. Las rejillas laterales	25
4.2. Cómo cambiar la lámpara de su horno	26
5. LOCALIZACIÓN y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	27
6. NOTA ECOLÓGICA	29
6.1. Protección del medio ambiente	29
6.2. Consejos para ahorrar energía	30
7. PROGRAMADOR DIGITAL DE MARCHA PARO	31
7.1. Cómo poner en hora el reloj del horno	32
7.2. Cómo programar una cocción inmediata	33
7.3. Cómo programar una cocción	34
7.4. Cómo utilizar el minutero	37
8. PROGRAMADOR DE PARO	38
8.1. Funciones de tiempo	38
8.2. Funcionamiento manual	39



SALUDO

Estimado cliente,

Usted ha adquirido un **horno** y queremos agradecerle la confianza depositada en nosotros.

Ponemos a su disposición una nueva generación de electrodomésticos que contribuyen a mejorar su calidad de vida gracias a su gama de productos innovadores, fáciles de usar y respetuosos con el medio ambiente.

Esta gama de productos le ofrece una amplia selección de placas de cocina, campanas extractoras, microondas, lavavajillas, lavadoras y frigoríficos que podrá combinar con su nuevo horno.

Nuestro deseo es poder responder permanentemente y de la mejor forma a sus exigencias respecto a nuestros productos, para ello estamos a su entera disposición en el teléfono de Atención al Cliente **902 10 50 10**.

Antes de emplear el horno le recomendamos que lea detenidamente los manuales de uso. En ellos usted podrá encontrar toda la información necesaria para poder utilizar al completo su nuevo **horno**. Ponga especial atención a los consejos de seguridad y a los referidos al correcto manejo y cuidado del horno.

Al mismo tiempo, le recomendamos que conserve estos manuales ya que podrá utilizarlos en el futuro para realizar cualquier consulta que le pueda surgir. En caso de entregar el aparato a otra persona adjunte dichos manuales.

Reciba un cordial saludo.



1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1.1. INSTALACIÓN Y MONTAJE

- Una vez retirados todos los embalajes compruebe que el horno no esté dañado y que el cable eléctrico se encuentra en perfectas condiciones. En caso de detectar daños o desperfectos debidos al transporte no lo ponga en funcionamiento y llame al teléfono de Atención al Cliente.
- Los trabajos requeridos para la instalación y reparación de este horno deben ser realizados únicamente por un instalador autorizado y según las instrucciones del fabricante. En caso de no seguir las normas en vigor el fabricante declina toda responsabilidad.
- En la placa de características del horno figuran los datos técnicos y de identificación del aparato, ésta se encuentra en la parte frontal inferior del horno. Debe ser consultada antes de proceder a las conexiones eléctricas.
- Es peligroso alterar las características o modificar el producto de cualquier forma.
- Por razones de seguridad eléctrica los hornos para encastrar deben ir instalados en muebles adecuados para dicho propósito y éstos deben responder a las normas vigentes para tal fin.

IMPORTANTE

Cualquier intervención de instalación, mantenimiento, etc. en el horno o placa de cocción se debe realizar con el horno desconectado de la red eléctrica.

1.2. UTILIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

- Este horno ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilícelo únicamente para cocinar alimentos, nunca para otros fines.
- El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada, en todos los programas incluido el grill.
- Abra con cuidado la puerta del horno, puede salir vapor caliente.
- No vierta nunca agua directamente en el interior del horno caliente, el esmalte podría resultar dañado.
- Después de cocinar no agarre los recipientes utilizados con la mano descubierta, utilice una manopla o un tejido aislante.
- No deje enfriar el horno con la puerta abierta. Incluso si solo se abre un poco la puerta del horno, con el tiempo podrían dañarse los frontales de los muebles adyacentes.
- No guarde nunca objetos inflamables en el interior del horno.
- No coloque alimentos o recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre una bandeja o rejilla.
- No se apoye ni se siente nunca sobre la puerta del horno, podría provocar desajustes en el cierre de la puerta.
- Tras la utilización del horno todos los mandos deben ser regulados a la posición "0".
- Si el horno se ha averiado, desconéctelo y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- (Según modelo)
Su horno está equipado con un ventilador que contribuye a una mejor salida de vahos y garantiza la refrigeración del mueble. Durante el cocinado el ventilador está siempre funcionando. Una vez apagado el horno puede seguir funcionando dependiendo de la temperatura del horno durante un tiempo, reduciendo así la temperatura externa del horno. Es posible sentir el aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.

1.3. SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

- Mantenga siempre alejados a los niños y asegúrese de que no manipulan el aparato sin supervisión.
- No permita que los niños pequeños manejen los mandos o jueguen con el horno. Si el programador de su horno dispone de seguridad para niños, utilice dicha función.

1.4. CUIDADO Y LIMPIEZA

- Por razones de higiene y seguridad mantenga el horno siempre limpio. La formación de grasas resacas u otros restos de alimentos pueden causar malos olores.
- Para una duración prolongada del horno es recomendable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general.
- Para realizar cualquier intervención de limpieza o mantenimiento en el horno, este deberá estar apagado y que se haya enfriado lo suficiente para que se pueda tocar sin ningún peligro.
- La puerta del horno debe cerrar siempre herméticamente. Mantenga limpia la junta de cierre de la puerta.
- No limpie nunca el horno con limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.
- No utilice agentes de limpieza corrosivos ni abrasivos. En caso de que un producto de este tipo entrase en contacto con el frontal del horno, límpielo inmediatamente con agua.
- Evite el uso de estropajos o esponjas duras en el interior del horno, podrían dañar el esmalte. Siga las instrucciones facilitadas en el apartado "4. Limpieza y Mantenimiento".



2. INSTALACIÓN Y MONTAJE

2.1. DESEMBALADO

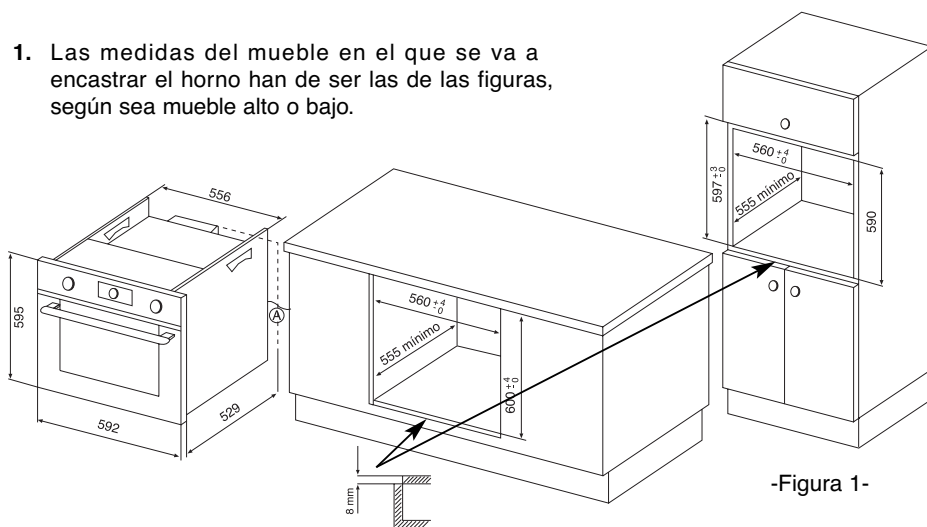
1. Corte el plástico termorretráctil que cubre el embalaje.
2. Retire cuidadosamente todos los elementos de protección del horno: tapa superior, cantoneras laterales y base de poliestireno.

Le recomendamos que siga los consejos facilitados en el apartado “6. Nota Ecológica” en lo que a conservación del medio ambiente se refiere.

2.2. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

a Hornos Independientes

1. Las medidas del mueble en el que se va a encastrar el horno han de ser las de las figuras, según sea mueble alto o bajo.



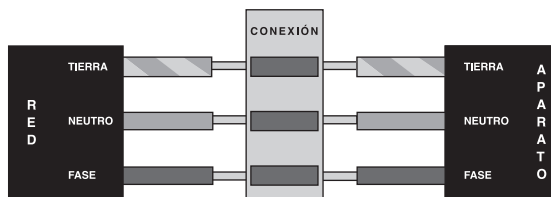
-Figura 1-

2. En la parte posterior del horno encontrará la manguera "A" a través de la cual se realiza la conexión eléctrica.
3. La instalación del aparato debe ser efectuada por un instalador autorizado, cumpliendo con las instrucciones y esquemas del fabricante.

Antes de realizar las conexiones eléctricas:

- Consulta la placa de características del aparato, verificando así que las características de la red se ajustan a las características del aparato.
- Localice e identifique en el extremo de la manguera de alimentación del aparato el conductor de Tierra (verde –amarillo), el conductor de Neutro (azul) y el conductor de Fase (marrón). Localice e identifique estos mismos conductores (Tierra, Neutro, Fase) en el punto de conexión de la red, verificando así que la red es la adecuada.
- Asegúrese de que la red esta desconectada para evitar problemas de lesiones o electrocución.

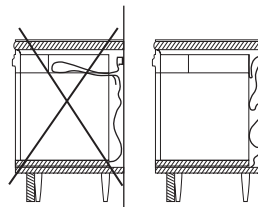
Realice la conexión de los conductores de la manguera de alimentación del aparato con los conductores de red, respetando estrictamente su correspondencia, utilizando herramienta adecuada (ver esquema).



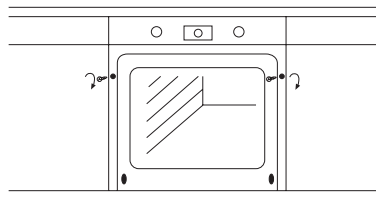
El circuito de la red que alimente el aparato debe estar provisto de un interruptor de corte omnipolar de al menos 3mm de separación entre contactos.

El uso de este aparato con una instalación incorrecta podría causar daños al propio aparato, al entorno y/o a las personas. El fabricante no se hace responsable del mal funcionamiento y de los posibles daños derivados de una incorrecta instalación.

4. Una vez enchufado, introduzca el horno en el hueco, teniendo especial cuidado de no dejar el cable sobrante en la parte superior del horno.



5. Sujete el horno al mueble con los 2 tornillos que encontrará en la bolsa de accesorios del horno.



-Figura 2-

6. En caso de que el mando selector de funciones de cocinado no esté en la posición "0" sitúelo en "0" y ponga su horno en hora.



3. USO DEL HORNO Y CONSEJOS PRÁCTICOS

3.1. ANTES DEL PRIMER USO

Ajuste de Hora

En caso de que el programador de su nuevo horno incorpore reloj, le recomendamos que lo ponga en hora tras conectar el horno a la red eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico.

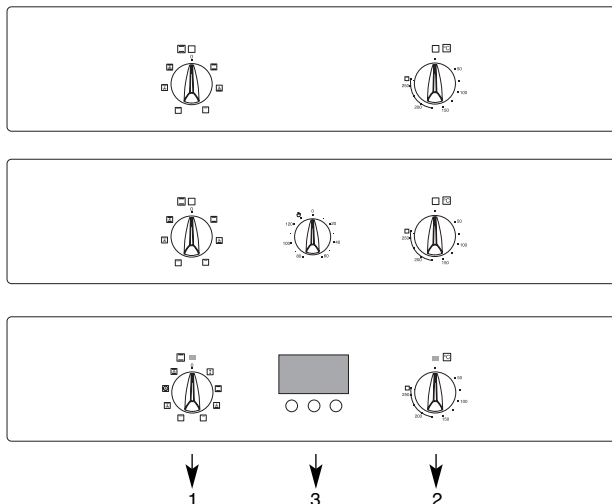
Limpieza Previa

Antes de utilizar su nuevo horno por primera vez caliéntelo en vacío durante 30 minutos aproximadamente, con la puerta cerrada. Ajuste el mando selector de funciones de cocinado en la posición  y ajuste una temperatura de 250° C. Asegúrese de haber despegado cualquier posible etiqueta o plástico protector.

Al principio puede desprender un olor particular. Así mismo, quizás constate una emanación de humo. Todo ello es normal. De esta forma eliminará del interior del horno posibles restos de grasa del proceso de fabricación. Una vez el horno se haya enfriado límpielo siguiendo las instrucciones facilitadas en el apartado "4. Limpieza y Mantenimiento".

Antes de utilizar por primera vez los accesorios que incorpora su nuevo horno, límpielos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL

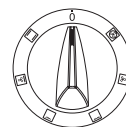


1. Mando Selector de Funciones
2. Mando Selector de Temperatura
3. Programador

a Mando Selector de Funciones de Cocinado

Su horno dispone de diferentes funciones de cocinado. A través del mando selector de funciones de cocinado usted podrá seleccionar en cada momento la función de cocinado más idónea para la preparación del alimento.

Si su horno dispone de mandos fijos, el mando selector de funciones de cocinado podrá ser girado indistintamente hacia izquierda o derecha.



A continuación lea únicamente la descripción de aquellas funciones cuyos símbolos coincidan con los de su mando selector de funciones:



Luz del Horno: Con esta función, se podrá ver el interior del horno.



Calor Tradicional: Con esta función, el calor llega desde la parte superior e inferior, calentando al estilo de siempre.



Calor de Solera: El calor llega desde la parte inferior del horno. Es la función más adecuada para finalizar la cocción de sus alimentos.



Grill Suave o Grill Suave con asador rotativo: Se conecta únicamente la parte central de la resistencia del grill, permitiendo así gratinar ahorrando energía, platos de pequeño tamaño. Coloque los alimentos en la parte central de la parrilla. (Más asador rotativo según modelo)



Grill Fuerte: La acción del grill cubre toda la superficie de la bandeja permitiendo así gratinar grandes bandejas o diversos alimentos a la vez. Programa indicado para cocinar los mismos alimentos que con el grill suave pero abarcando toda la superficie de la bandeja. Muy apropiado para todo tipo de gratinados.



Solera Ventilada: El ventilador reparte uniformemente la temperatura generada en la parte inferior del horno.



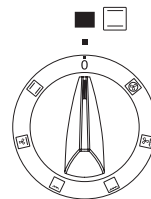
Grill Fuerte Ventilado: Programa especial que permite gratinar repartiendo el calor de forma uniforme con un ventilador. Ideal para realizar al grill asados de gran tamaño. De este modo los asados de carne adquieren un color dorado en toda su superficie.



Calor Tradicional Ventilado: El calor llega desde la parte superior e inferior del horno y el ventilador reparte uniformemente la temperatura. Pueden cocinarse al mismo tiempo diferentes platos a varios niveles sin que se mezclen sabores ni olores.

El piloto indicador de encendido general y la luz interior del horno se encenderán siempre que se seleccione una función de cocinado.

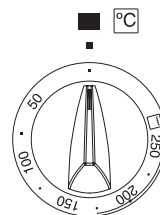
Si su modelo no dispone de este piloto, sólo se encenderá la luz interior del horno siempre que se seleccione una función de cocinado.



b Mando Selector de Temperatura

A través del mando selector de temperatura usted podrá ajustar en cada momento la temperatura de cocinado más idónea para la preparación del alimento. El mando se girará a la derecha desde 50°C hasta 250°C.

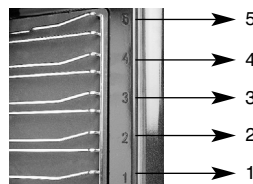
El **piloto de termostato** se apagará al alcanzar la temperatura ajustada y se encenderá y apagará a lo largo del cocinado para mantener la temperatura.



3.3. FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

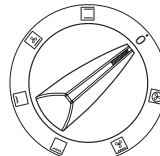
Para poner su horno en marcha, debe seguir los siguientes pasos:

1. Introduzca el alimento en el horno, en la bandeja y escalón recomendado en las tablas de cocción.



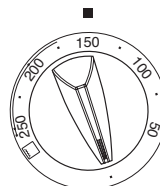
2. Seleccione una función de cocinado mediante el mando selector de funciones (ver tablas).

Por ejemplo:



3. Ajuste una temperatura mediante el mando selector de temperatura o siguiendo las instrucciones facilitadas en el manual de funcionamiento del programador. (ver tablas).

Por ejemplo: 150°C



4. Utilice el programador en la forma que usted desee, siga las instrucciones facilitadas en el manual de uso del mismo.
5. Cuando finalice el cocinado, no olvide llevar el mando selector de funciones a la posición "0" y el mando selector de temperatura a la posición más baja "■".

3.4. ACCESORIOS

El horno posee 5 niveles distintos para colocar accesorios, estos niveles aparecerán grabados en la entrada de la cavidad. Si lo desea podrá adquirir accesorios adicionales solicitándolos en nuestro Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Usted dispondrá de serie de alguno de los accesorios descritos a continuación:

Bandeja Estándar

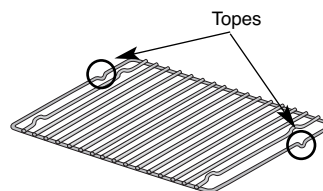
Para todo tipo de alimentos.



Parrilla con Topes de Seguridad Antivuelco

Si su horno dispone de parrilla

La nueva parrilla con tope de seguridad antivuelco se puede extraer de su alojamiento hasta aproximadamente tres cuartas partes de su recorrido sin que se vuelque. De esta manera, usted podrá retirar con facilidad los alimentos del interior del horno. Además, le ofrece la posibilidad de usarla en cualquiera de los 5 niveles que posee el horno.



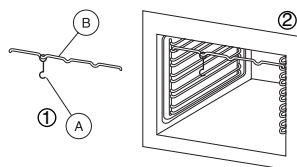
Esta parrilla puede utilizarse para soportar cualquier recipiente que contenga alimentos para asar o gratinar. Se utiliza también para realizar asados a la parrilla colocando los alimentos directamente sobre ella. En ese caso, le recomendamos que coloque una bandeja debajo de la parrilla para que recoja los jugos que desprenda la carne. De esta forma su horno se mantendrá limpio.

La parrilla se ha de introducir en las rejillas laterales con los topes hacia abajo, tal y como indica la figura.

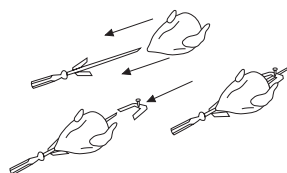
3.5. ASADOR ROTATIVO

Si su horno dispone de asador rotativo deberá seguir los pasos descritos a continuación:

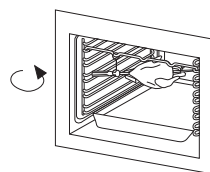
1. Coloque el enganche del espadín "A" en el soporte del espadín "B", según figura 1 y a continuación colóquelo en el interior del horno según figura 2.



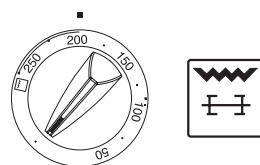
2. Inserte el espadín en el alimento que quiere asar y fíjelo por medio de las agujas corredizas.



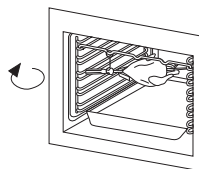
3. Introduzca el espadín en el orificio del fondo del horno y apoye el otro extremo en el soporte del espadín. Coloque una bandeja en el primer escalón para recoger los jugos que suelte el alimento y desenrosque el mango del espadín para poder cerrar la puerta.



4. Ponga en marcha el horno en el programa de grill con asador rotativo  y coloque el selector de temperaturas a 200°C.



5. Cuando termine el asado, vuelva a enroscar el mango en el espadín y extráigalo del horno. Suelte las agujas corredizas y saque el espadín del alimento.



3.6. CONSEJOS PRÁCTICOS Y TABLA DE COCCIÓN

a Sugerencias y Consejos prácticos para el Horneado

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La repostería no sube lo suficiente	•Selección de función errónea •El horno no se ha precalentado lo suficiente	•Compruebe la función seleccionada con la temperatura de la tabla •Compruebe la recomendación de precalentamiento de la tabla
La repostería o el asado quedan muy claros	•Temperatura muy baja •Material de molde inadecuado	•Compruebe la temperatura seleccionada con la temperatura de la tabla, si es necesario aumentela ligeramente. •Utilice únicamente moldes oscuros
La repostería o el asado quedan muy oscuros	•Temperatura muy alta	•Compruebe la temperatura seleccionada con la temperatura de la tabla, si es necesario redúzcala ligeramente
La repostería o el asado quedan muy secos	•El tiempo de horneado es muy largo, por haber seleccionado una temperatura muy baja	•Compruebe la temperatura seleccionada con la temperatura de la tabla
La repostería o el asado quedan muy húmedos	•Demasiado líquido en la masa	•Compruebe la temperatura seleccionada con la temperatura de la tabla, si es necesario aumentela ligeramente •Prepare la masa con menos líquido

b Tablas de Cocción

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATU.	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRECALEN- TAMIENTO	ACCESORIOS
CARNES Y AVES						
Ternera 1,5 kg		210°	50-60 min	1	No	
Lomo cerdo 1,5 kg		220°	50-60 min	2	No	
Pollo asado 1,25 kg		230°	50-60 min	1	No	
Conejo asado 1,2 kg		210°	25-35 min	2	No	
Cordero asado 1 kg		220°	40-50 min	2	No	
Pernil cerdo 1,5 kg		180°	85-95 min	2	No	
Costilla cerdo 1,5 kg		220°	30-40 min	2	No	
Muslos pavo (2)		170°	40-50 min	2	No	
Pavo 4 kg		190°	115-125 min	1	No	
POSTRES						
Flan		150°	30-40 min	1	No	
Bizcocho		180°	25-35 min	1	Si	
Peras al vino		240°	50-60 min	2	No	
Pastelitos		220°	8-12 min	2	No	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERA.	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRECALEN- TAMIENTO	ACCESORIOS
ENTRANTES Y VERDURAS						
Berenjenas rellenas		220°	12-16 min	₂	Si	
Pimientos rojos asados 1,25 kg		210°	30-40 min	₂	No	
Tomates rellenos (4)		220°	15-19 min	₂	No	
Calabacines rellenos (2)		200°	25-35 min	₁	No	
PESCADOS Y MARISCOS						
Merluza asada 1,5 kg		230°	7-9 min	₂	Si	
Langostinos al horno 1 kg		240°	4 min	₄	Si	
Truchas 1 kg		250°	9-11 min	₃	Si	
Ventresca de bonito		230°	10-14 min	₃	No	
Pescados asados 1kg		220°	13-17 min	₂	No	
Salmón al horno (4)		250°	8-10 min	₃	Si	
Bacalao al horno 1,5 kg		220°	7-9 min	₂	Si	
VARIOS						
Pizza		220°	18-22 min	₁	Si	
Pan		220°	18-22 min	₂	No	
Magdalenas		210°	15-19 min	₂	Si	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPER.	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRECALEN- TAMIENTO	ACCESOR.
CARNES Y AVES						
Ternera 1,5 kg		180°	50-60 min		No	
Lomo cerdo 1,5 kg		200°	50-60 min		No	
Pollo asado 1,25 kg		210°	50-60 min		No	
Conejo asado 1,2 kg		230°	25-35 min		No	
Cordero asado 1 kg		200°	40-55 min		No	
Pernil cerdo 1,5 kg		150°	85-95 min		No	
Costilla cerdo 1,5 kg		190°	30-40 min		No	
Muslos pavo (2)		150°	40-50 min		No	
Pavo 4 kg		170°	115-125 min		No	
POSTRES						
Flan		150°	30-40min		No	
Bizcocho		180°	15-25min		No	
Peras al vino		210°	50-60min		No	
Pastelitos		190°	8-12min		No	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRECALENTAMIENTO	ACCESOR.
ENTRANTES Y VERDURAS						
Berenjenas rellenas		190°	12-16 min	 2	Si	
Pimientos rojos asados 1,25 kg		190°	30-40 min	 2	No	
Tomates rellenos (4)		190°	15-19 min	 2	No	
Calabacines rellenos (2)		180°	25-35 min	 1	No	
PESCADOS Y MARISCOS						
Merluza asada 1,5 kg		200°	7-9 min	 2	Si	
Langostinos al horno 1 kg		220°	4 min	 4	Si	
Truchas 1 kg		240°	9-11 min	 3	Si	
Ventresca de bonito		250°	10-14 min	 3	No	 
Pescados asados 1kg		200°	13-17 min	 2	Si	
Salmón al horno (4)		230°	8-10 min	 3	Si	
Bacalao al horno 1,5 kg		200°	7-9 min	 2	Si	
VARIOS						
Pan		200°	18-22 min	 2	No	
Magdalenas		220°	13-17 min	 2	Si	



4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1. CÓMO LIMPIAR...

4.1.1. El Exterior del Horno

a. Hornos con frontal esmaltado:

Limpe el exterior del horno preferiblemente con agua tibia jabonosa. Se sugiere un aclarado abundante. Séquelo inmediatamente después de la limpieza con un paño suave.

b. Hornos con frontal de acero inoxidable:

Limpe el exterior del horno preferiblemente con agua tibia y un poco de lavavajillas. Se sugiere un aclarado abundante. Séquelo inmediatamente después de la limpieza con un paño suave.

Si las manchas son difíciles de eliminar le recomendamos que use productos específicos para acero inoxidable. Pruebe el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie. Siga escrupulosamente las indicaciones del fabricante.

c. Hornos con frontal de vidrio:

Utilice un detergente suave para ventanas. Limpe la superficie con un paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin ejercer excesiva presión.

4.1.2. El Interior del Horno

Con objeto de asegurar durante largo tiempo la atractiva estética de su horno, deberá limpiar el interior del mismo, preferentemente cada vez que lo use; de esta forma evitará la generación de humos y malos olores en cocinados posteriores.

a. Hornos con esmalte "Slide":

El nuevo esmalte "Slide" garantiza una mínima adherencia de los alimentos a las superficies del interior del horno, por ello es un esmalte de fácil limpieza. Limpie el interior del horno cuando todavía esté tibio utilizando agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre; tras la limpieza seque las paredes interiores cuidadosamente con un paño suave.

Para una limpieza a fondo o si la suciedad es particularmente difícil de eliminar, le recomendamos el uso de limpiadores específicos para hornos, siguiendo las instrucciones del fabricante. Utilice los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

b. Hornos con paneles autolimpiantes:

Si su horno dispone de estos paneles

la placa posterior y los paneles laterales están recubiertos de un esmalte autolimpiante que elimina la grasa mientras el horno está en funcionamiento. Estos paneles laterales son reversibles, de esta forma duplican la duración de su revestimiento catalítico.



A veces, las salpicaduras más grandes no desaparecen al menos hasta que el horno se ha puesto en funcionamiento varias veces. Cuando los elementos autolimpiantes del horno no se limpien suficientemente por sí mismos será necesario regenerarlos. Para ello siga los pasos descritos a continuación:

1. Retire los accesorios y recipientes del interior del horno.
2. Limpie a fondo las superficies del horno que nos son autolimpiantes.
3. Coloque el mando selector de funciones de cocinado en la posición .
4. Ajuste la temperatura del horno a 250°C.
5. Le recomendamos que prolongue esta operación entre 30 y 60 minutos, según el grado de suciedad que presenten las partes autolimpiantes.
6. Limpie los restos de sal de los elementos autolimpiantes con una esponja ligeramente humedecida en agua.

Los elementos autolimpiantes del horno volverán a ser completamente funcionales.

ATENCIÓN: No limpie nunca la placa posterior ni los paneles laterales con productos de limpieza específicos para hornos.

Si desea limpiar las paredes laterales del interior del horno deberá extraer previamente las rejillas y los paneles autolimpiantes situados tras ellas (siga las instrucciones facilitadas en el subapartado “4.1.4. Cómo limpiar las rejillas laterales”).

Limpie las paredes laterales del interior del horno cuando todavía esté templado utilizando agua caliente con un poco de jabón; séquelas cuidadosamente con un paño suave.

Para una limpieza a fondo o si la suciedad es particularmente difícil de eliminar, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos, siguiendo las instrucciones del fabricante. Utilice los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

ATENCIÓN: En ningún caso debe aplicar este producto en las superficies autolimpiantes del horno.

Para facilitar la limpieza del interior del horno:

- Se puede conectar la lámpara de iluminación. Para ello:
Sitúe el mando selector de temperatura en la posición “0” y el mando selector de funciones de cocinado en cualquier función, la luz ya estará encendida.
- Si desea limpiar la tulipa de vidrio que protege la lámpara del horno:
Desenrosque la tulipa de la lámpara y límpiela preferiblemente con lavavajillas.



Tras la limpieza vuelva a colocar la tulipa en la lámpara siguiendo el procedimiento descrito.

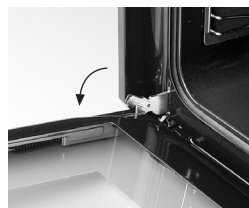
- Es posible extraer la puerta del horno fácilmente. Siga escrupulosamente los pasos descritos a continuación:

Cómo extraer la puerta:

1. Abra totalmente la puerta.



2. Suba los pestillos de las bisagras por completo.

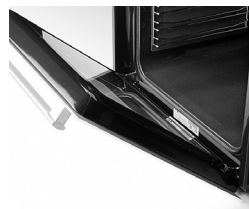


3. Cierre la puerta del horno suavemente hasta sentir un tope; una vez haya hecho tope, agarre la puerta con las 2 manos y siga cerrándola tirando de ella hacia arriba hasta extraer las bisagras de las ranuras. La puerta quedará suelta.

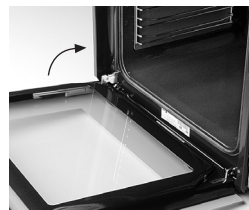


Cómo montar la puerta tras la limpieza:

1. Introduzca a fondo las bisagras en las ranuras hasta que queden enganchadas, tal y como indican las figuras.



2. Abra totalmente la puerta y baje los pestillos por completo hasta su posición original. La puerta estará correctamente montada.



4.1.3. Los Accesorios

Ponga los accesorios a remojo inmediatamente después de su uso, utilizando para ello un detergente de uso corriente. De este modo, los restos de alimentos adheridos pueden eliminarse fácilmente con una esponja o un cepillo suave.

4.1.4. Las Rejillas Laterales

Si su horno dispone de rejillas laterales (existen dos tipos de rejillas dependiendo del tipo de fijación). Las rejillas se pueden retirar para su limpieza. Para ello siga los pasos descritos a continuación:

Cómo extraer las rejillas:

Fijación TIPO 1: Con soporte

1. Presione la varilla superior de la rejilla hacia abajo hasta desengancharla del soporte del panel lateral.
2. Gire la rejilla tal y como indica la figura y tire de ella hacia fuera para extraerla.
3. Si su horno es autolimpiante descuelgue el panel situado tras la rejilla.

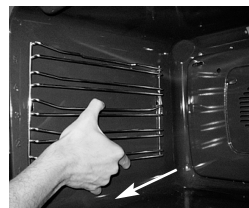


Fijación TIPO 2: Sin soporte

1. Levante y gire la rejilla por la parte más cercana de la boca del horno hasta desengancharla del agujero.



2. Desplazar la rejilla hacia la boca del horno.



3. Levante y gire la rejilla por la parte más cercana del fondo del horno hasta extraerla por completo.



Limpie las rejillas en el lavavajillas. Para eliminar la suciedad más resistente puede usar esponjas de limpieza más bastas o cepillos.

Cómo insertar las rejillas tras su limpieza:

Vuelva a insertar las rejillas en las paredes laterales siguiendo los pasos anteriores pero de manera inversa.

4.2. CÓMO CAMBIAR LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN DEL INTERIOR DEL HORNO

Usted mismo puede cambiar la bombilla de la lámpara de iluminación del interior del horno en caso de que esta no funcione. Podrá adquirir estas bombillas de repuesto resistentes a la temperatura hasta 300°C y de 25 W en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial o en un comercio especializado en electricidad. Para cambiar la bombilla proceda de la siguiente forma:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica. Si es necesario, deje que el horno se enfríe.
2. Desenrosque la tulipa de la lámpara girando hacia la izquierda.
3. Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
4. Vuelva a colocar la tulipa de vidrio en la lámpara siguiendo el procedimiento descrito.
5. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.





5. LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería, por consiguiente, no requieren la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías fáciles de subsanar. Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en la siguiente tabla.

Si después de verificar los puntos recogidos en la tabla su horno sigue sin funcionar adecuadamente, llame al Servicio de Asistencia Técnica indicando el tipo de fallo, el modelo del aparato, el número de producto y el número de serie indicados en la placa de características. Mencionada placa se encuentra en la parte frontal inferior de la cavidad del horno.

Las reparaciones que fueran necesarias efectuar deberán ser ejecutadas por técnicos del Servicio de Asistencia Técnica Oficial. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo u incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario. Para resolver cualquier duda, realizar cualquier consulta o reclamación en relación con la garantía o en caso de avería de su horno, contacte a través del **902 10 50 10**.

USTED ADVIERTE QUE...	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El Horno NO funciona. Una vez seleccionado una función de cocinado, los símbolos luminosos y la luz interior del horno están apagados.	• Falta alimentación eléctrica. • El horno no está conectado.	• Verifique el estado de la instalación eléctrica. • Conecte el horno.
El horno NO funciona.	• El mando del programador está en posición "0" o  .	• Ponga el mando en posición manual  o ajuste el tiempo deseado de cocción.
El horno emite una serie de señales acústicas.	• Varias.	• Lea detenidamente el manual de uso del programador.
El horno NO funciona. Símbolo  parpadeando.	• Han transcurrido varias horas con el horno en funcionamiento, sin pulsar ningún botón del programador. • Corte en el suministro eléctrico, con el mando selector de funciones fuera de la posición "0". • Horno instalado con el mando selector de funciones fuera de la posición "0".	• Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0". • Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0" y ajuste la hora.
El horno NO funciona. Símbolo  parpadeando.	Horno recién instalado, o corte en el suministro eléctrico, con el mando selector de funciones en la posición "0".	Ponga el reloj en hora y podrá poner el horno en marcha.
El horno NO funciona. Símbolo  parpadeando.	Ha concluido el tiempo programado de cocinado.	Lleve los mandos selectores de funciones de cocinado y de temperatura a "0".
El horno NO funciona. Símbolo  iluminado.	Horno bloqueado con mando selector de funciones de cocinado en posición "0".	Desbloquee el programador, según indica el apartado "Bloqueo de seguridad para niños" del manual de uso del programador.
El horno SÍ funciona, pero símbolo  parpadeando.	Ha transcurrido el tiempo asignado al avisador del horno.	Pulse cualquier botón.
La lámpara del horno NO funciona.	• La lámpara está fuera de servicio. • El horno no está conectado o el diferencial de su instalación está fuera de servicio.	• Cambie la bombilla. • Conecte el horno o verifique el diferencial.
Sale humo durante la cocción.	• Temperatura del horno demasiado elevada. • Horno grasiento.	• Reduzca la temperatura del horno. • Limpie el horno.
El horno hace ruido después de finalizar la cocción.	El ventilador del horno funciona (incluso con el horno apagado), para reducir la temperatura del entorno.	Es absolutamente normal.
El vidrio interior de la puerta del horno está empañado y gotea.	Algún accesorio (rejilla, bandeja) en contacto con el vidrio.	Introduzca el accesorio más al interior evitando el contacto con el vidrio.



6. NOTA ECOLÓGICA

6.1. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestra empresa trabaja permanentemente en el desarrollo de tecnologías y soluciones orientadas a la reducción del consumo de energía y a la preservación de los recursos naturales, contribuyendo eficazmente a la reducción de las agresiones al medio ambiente.

Eliminación del embalaje del horno nuevo

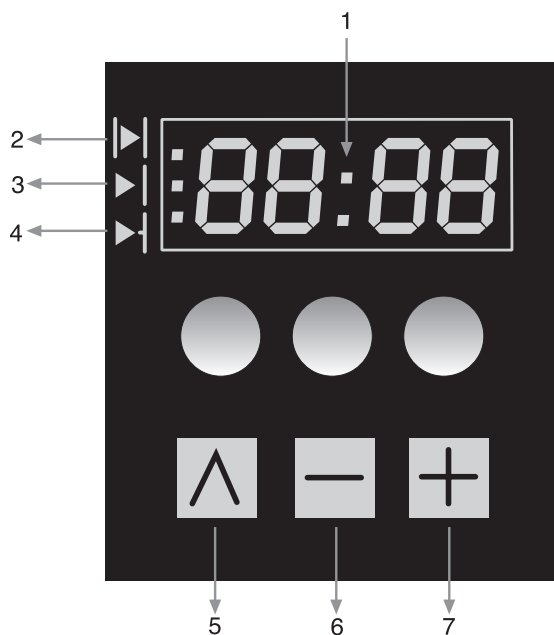
Su nuevo horno está cubierto durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente utilizando los métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje. En su Ayuntamiento le informarán gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación de estos materiales.

6.2. CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Precaliente el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.
- Utilice preferentemente moldes de repostería de color oscuro, preferiblemente esmaltados de negro, dado que estos materiales absorben particularmente bien el calor.
- En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden preparar simultáneamente dos pasteles en moldes rectangulares, colocándolos uno junto al otro.
- En caso de largos periodos de horneado, puede desconectar el horno 5 o 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto, aprovechando de este modo el calor residual para terminar de preparar el alimento.
- Si su horno dispone de la función de cocinado “Grill suave” , utilícela para preparar alimentos al grill en pequeñas cantidades, colocando para ello los alimentos en la parte central de la bandeja o parrilla.

▶ 7. PROGRAMADOR DIGITAL DE MARCHA PARO



1. Visualización de tiempo y duración
2. Símbolo de duración de cocción
3. Símbolo de final de cocción
4. Minutero independiente
5. Mando de acceso a los distintos programas de regulación del tiempo
6. / 7. Mando de regulación de tiempo

7.1. CÓMO PONER EN HORA EL RELOJ DEL HORNO

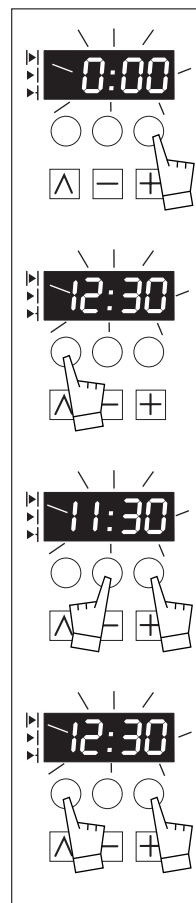
Al conectar el horno

1. El visor parpadea.
2. Regule la hora pulsando los mandos **+** o **-** (manteniendo pulsado el mando, los números pasan rápidamente).
3. Pulse el mando **^** para validar.

Ejemplo: 12:30.

Volver a poner en hora el reloj

1. Regule la hora pulsando los mandos **+** o **-** (manteniendo pulsado el mando, los números pasan rápidamente).
2. Regule la hora con los mandos **+** o **-**.
3. Pulse el mando **^** para validar.



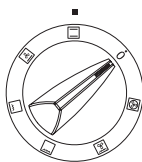
Si no se valida con el mando **^**, se grabará automáticamente al cabo de unos segundos.

7.2. CÓMO PROGRAMAR UNA COCCIÓN INMEDIATA

El programador sólo debe mostrar la hora; no debe parpadear.

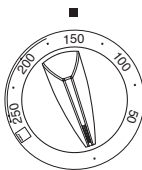
1. Seleccione el modo de cocción:
Girar el selector de funciones hasta la posición elegida.

Ejemplo: posición "  ".



2. Elija la temperatura de cocción. Girar el termostato (selector de temperatura) hasta la temperatura recomendada en su receta.

Ejemplo: valor de temperatura 150°.

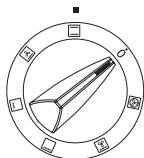


7.3. CÓMO PROGRAMAR UNA COCCIÓN

Realizar la cocción en un tiempo definido:

1. Seleccione el modo de cocción. Girar el selector de funciones hasta la posición elegida.

Ejemplo: posición "  ".



2. Elija la temperatura de cocción. Pulsar y girar el termostato (selector de temperatura) hasta la temperatura recomendada en su receta.

Ejemplo: valor de temperatura 150°.



3. Elija el tiempo de cocción. Pulse una vez el mando . El tiempo de cocción (en 0:00) y el símbolo correspondiente parpadean para indicar que ya puede regularlo. Se puede regular el tiempo de cocción.

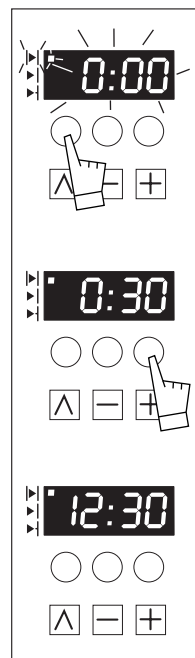
Pulse los mandos  o  para regular el tiempo que desea.

Ejemplo: 30 minutos de cocción.

La cuenta atrás se inicia inmediatamente después de dejar de presionar los mandos  o .

4. Una vez realizadas estas acciones, el horno se calienta y el piloto del termostato se enciende.

El símbolo de duración de cocción permanece fijo y vuelve a aparecer la hora.



Al finalizar la cocción (fin del tiempo programado),

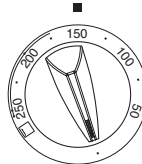
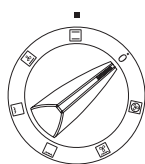
- el horno se para,
- el símbolo de duración de cocción se apaga,
- aparece en el visor 0:00,
- el horno emite unos pitidos durante unos minutos.

Para parar los pitidos sonoros, es necesario presionar cualquiera de los mandos y entonces vuelve a aparecer la hora en el visor.

Realizar un cocción retardada con un tiempo definido: (hora de fin de cocción elegida)

1. Ajuste la temperatura y regule el modo de cocción.

Ejemplo: posición "  ", valor de temperatura 150°.



2. Pulse una vez el mando . El tiempo de cocción en 0:00 y el símbolo correspondiente parpadean para indicar que ya puede regularlo. Se puede regular el tiempo de cocción hasta 23:h59.

3. Pulse los mandos  o  para regular el tiempo que desea.

Ejemplo: 25 min de cocción

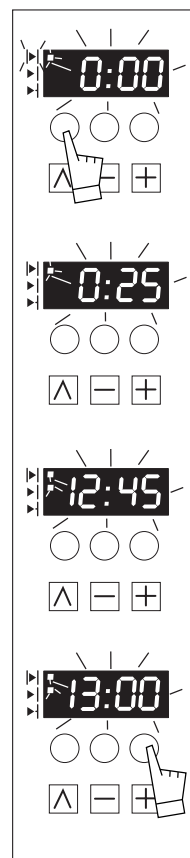
Con la primera presión en el mando , el visor deja de parpadear.

4. Pulse el mando  hasta que parpadee la hora de final de cocción con su símbolo correspondiente. Ahora ya puede regularlo.
5. Ajuste la hora de final de cocción que desea pulsando los mandos  o .

Ejemplo: se desea el final de cocción a las 13:00.

El final de cocción que falta, registrado automáticamente al cabo de unos segundos. Una vez hecho esto, la puesta en marcha del horno queda diferida para que la cocción finalice a la hora programada

Ejemplo.: 13:00.



Al comenzar la cocción, se apagará el símbolo de fin de cocción.

Al finalizar la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para,
- el símbolo de duración de cocción se apaga,
- aparece en el visor 0:00,
- el horno emite unos pitidos durante unos minutos.

Los pitidos se detienen definitivamente pulsando cualquier mando y el visor vuelve a mostrar la hora del día.

ATENCIÓN: el horno comienza a calentar en ese momento. Para detenerlo, vuelva a poner los selectores de temperatura y función en la posición de parada.

Se puede



- modificar en cualquier momento la duración de la cocción,
- consultar en cualquier momento el tiempo de cocción de queda, pulsando el mando "  ",
- anular en cualquier momento la programación, manteniendo presionado durante unos segundos el mando "  " hasta que suene un pitido.

7.4. CÓMO UTILIZAR EL MINUTERO

El horno está provisto de un minuterio independiente al funcionamiento del horno, que permite hacer una cuenta atrás.

1. Pulse varias veces el mando  hasta que parpadee el símbolo del minuterio y la pantalla correspondiente .
2. Ajuste el tiempo pulsando los mandos  o . La regulación se hace por tramos de 30 segundos y el tiempo aparece en minutos/segundos.

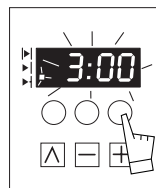
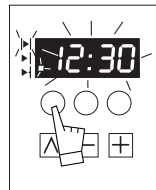
Manteniendo el mando presionado se hace que los números avancen rápidamente. La cuenta atrás empieza unos segundos después de finalizar el ajuste y aparece permanentemente en el visor.

Al final de la cuenta atrás del tiempo seleccionado, el horno emite una serie de pitidos (visualización 0:00).

Para parar los pitidos hay que pulsar una vez cualquiera de los mandos.

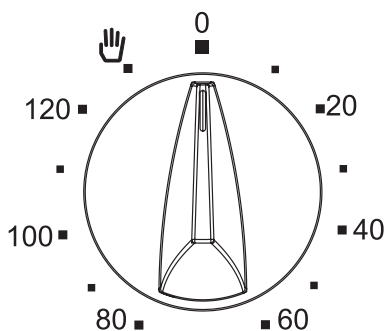


Se puede modificar o anular en cualquier momento la programación del minuterio.





8. PROGRAMADOR DE PARO



8.1. FUNCIONES DE TIEMPO

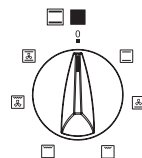
a

Duración del Cocinado

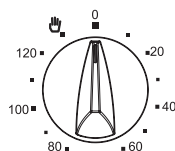
Mediante esta función, el horno se desconecta automáticamente al finalizar el tiempo de cocinado previamente ajustado.

Para ajustar la duración del cocinado:

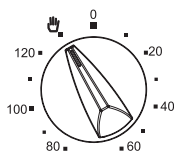
1. Seleccione una función de cocinado y ajuste una temperatura.
2. Gire el mando hacia la derecha hasta que haga tope.
3. Ajuste el tiempo que desea que dure el cocinado girando el mando hacia la izquierda.
Por ejemplo: Deseo que el cocinado dure 50 minutos.



Transcurrido el tiempo ajustado el mando llegará a la posición "0", en ese momento sonará un timbre y el horno dejará de funcionar de forma automática. A continuación, no olvide llevar el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0".



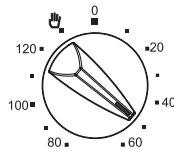
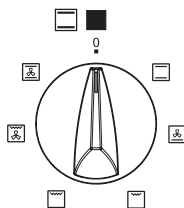
ATENCIÓN: el horno **no funcionará** mientras el mando del programador esté **en la posición "0"**. Si desea utilizar el horno sin programar una duración de cocinado, lleve el mando a la posición  y **el horno podrá funcionar sin límite de tiempo**.



b Avisador

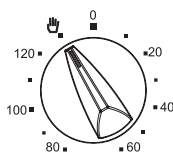
Si sigue el mismo procedimiento descrito en el apartado anterior, pero **sin poner en marcha el horno**, usted podrá usar el avisador para cualquier asunto ajeno al horno.

Ejemplo: Deseo que me avise dentro de 50 minutos.



8.2. FUNCIONAMIENTO MANUAL

Si desea utilizar el horno sin programar, lleve el mando a la posición  y **el horno podrá funcionar sin límite de tiempo**.

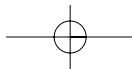
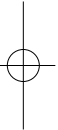
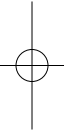
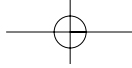


ADVERTENCIAS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE



Con objeto de **preservar el medio ambiente** entregue su aparato usado en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado inútilcelo, cortando el cable de conexión con el enchufe.



FORNOS

▶ ÍNDICE

BEM-VINDO

1. AVISOS DE SEGURANÇA	44
1.1. Instalação e montagem	44
1.2. Utilização e funcionamento	45
1.3. Segurança das crianças	46
1.4. Cuidado e limpeza	46
2. INSTALAÇÃO e MONTAGEM	47
2.1. Desempacotamento	47
2.2. Ligação à rede eléctrica	47
3. UTILIZAÇÃO DO FORNO e CONSELHOS PRÁTICOS	49
3.1. Antes da primeira utilização	49
3.2. Descrição geral	50
3.3. Funcionamento do forno	52
3.4. Acessórios	53
3.5. Espeto rotativo	55
3.6. Conselhos práticos e tabelas de tempos de cocção	56
4. LIMPEZA e MANUTENÇÃO	61
4.1. Como limpar	61
4.1.1. O exterior do forno	61
4.1.2. O interior do forno	62
4.1.3. Acessórios	65
4.1.4. Grades laterais	65
4.2. Como mudar a lâmpada do forno	66
5. LOCALIZAÇÃO e RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	67
6. NOTA ECOLÓGICA	69
6.1. Protecção do meio ambiente	69
6.2. Conselhos para poupar energia	70
7. PROGRAMADOR DIGITAL DE ARRANQUE-PARAGEM	71
7.1. Como acertar a hora do relógio do forno	72
7.2. Como efectuar uma cozedura imediata	73
7.3. Como programar uma cozedura	74
7.4. Como utilizar o temporizador	77
8. PROGRAMADOR DE PARAGEM	78
8.1. Funções de tempo	78
8.2. Funcionamento manual	79



BEM-VINDO

Estimado cliente,

Adquiriu um forno e gostaríamos de lhe agradecer a confiança que depositou em nós.

Coloca à sua disposição uma nova geração de electrodomésticos que contribuem para melhorar a sua qualidade de vida, graças a uma gama de produtos inovadores, fáceis de utilizar e amigos do meio ambiente.

A gama de produtos oferece uma ampla selecção de placas de cozinha, exaustores, microondas, máquinas de lavar loiça, máquinas de lavar roupa e frigoríficos que poderá combinar com o seu novo forno.

O nosso desejo é conseguirmos responder permanentemente e da melhor forma às suas exigências relativas aos nossos produtos, pelo que estamos a sua inteira disposição através do número de Atendimento ao Cliente.

Antes de utilizar o forno, recomendamos que leia atentamente os manuais de utilização. Nos manuais encontrará todas as informações necessárias para conseguir tirar o máximo partido do seu novo forno. Dê especial atenção a todos os conselhos de segurança e aos que dizem respeito à correcta utilização e manutenção do forno.

Simultaneamente, recomendamos que conserve estes manuais, uma vez que os poderá utilizar no futuro para procurar qualquer resposta de que necessite. Se entregar no futuro o aparelho a outra pessoa, entregue também os manuais.

Cordiais saudações como Cliente.



1. AVISOS DE SEGURANÇA

1.1. INSTALAÇÃO E MONTAGEM

- Uma vez retiradas todas as embalagens, verifique se o forno não está danificado e se o cabo eléctrico se encontra em perfeitas condições. Caso detecte danos ou imperfeições causados pelo transporte, não ponha o forno em funcionamento e telefone para o número de Atendimento ao Cliente.
- As operações necessárias para a instalação e reparação deste forno devem ser realizadas exclusivamente por um instalador autorizado e segundo as instruções do fabricante. Se as normas em vigor não forem seguidas, o fabricante declina toda a responsabilidade.
- A placa com as características do forno contém os dados técnicos e de identificação do aparelho e encontra-se na parte frontal inferior do forno. As informações contidas na placa deverão ser consultadas antes de se proceder à realização das ligações eléctricas.
- É perigoso alterar as características ou modificar o produto, seja de que forma for.
- Por razões de segurança eléctrica, os fornos de encastrar devem ser instalados em móveis adequados para esse efeito, devendo estes corresponder às normas em vigor.

IMPORTANTE

Qualquer intervenção de instalação, manutenção, etc., no forno ou na placa deve ser realizada com o forno desligado da rede eléctrica.

1.2. UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

- Este forno foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Deverá ser utilizado unicamente para cozinhar alimentos e nunca para outros fins.
- O forno deve sempre ser utilizado com a porta fechada em todos os programas, incluindo o grill.
- Abra com cuidado a porta do forno; pode sair vapor quente.
- Nunca verta água directamente no interior do forno quente porque danifica o esmalte.
- Depois de cozinhar, não segure nos recipientes utilizados com as mãos nuas; utilize uma luva de forno ou uma pega.
- Não deixe o forno arrefecer com a porta aberta. Mesmo que a porta fique só entreaberta, os móveis adjacentes podem sofrer danos ao fim de algum tempo.
- Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.
- Não coloque alimentos ou recipientes directamente sobre a base do forno. Utilize sempre um tabuleiro ou grade.
- Não se apoie nem se sente nunca na porta do forno, uma que vez que a porta pode ficar mal ajustada ao fechar.
- Após a utilização do forno, todos os comandos devem ser colocados na posição "0".
- Se o forno avariar, desligue-o da tomada e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- (Consoante os modelos)
O seu forno inclui um ventilador que contribui para uma melhor saída dos vapores e garante a refrigeração dos móveis. Durante o assado o ventilador está sempre ligado.
Quando o forno estiver desligado, o ventilador pode continuar em funcionamento dependendo da temperatura do forno, por forma a reduzir a temperatura mesmo. É possível sentir a saída de ar entre o painel frontal e a porta do forno mesmo estando este desligado.

1.3. SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

- Mantenha sempre as crianças afastadas do forno e certifique-se de que não o utilizam sem supervisão.
- Não permita que crianças pequenas mexam nos comandos ou brinquem com o forno. Se o programador do forno tiver uma função de segurança para crianças, utilize-a.

1.4. CUIDADO E LIMPEZA

- Por razões de higiene e segurança, mantenha o forno sempre limpo. A acumulação de gorduras ressequidas ou de outros restos de alimentos pode causar maus cheiros.
- Para prolongar a vida do forno, recomenda-se a realização frequente de uma limpeza geral cuidadosa.
- Para realizar qualquer intervenção de limpeza ou manutenção do forno, este deverá estar desligado e suficientemente frio para que possa ser tocado sem qualquer perigo.
- A porta do forno deve ficar sempre fechada hermeticamente. Mantenha limpa a junta de fecho da porta.
- Nunca limpe o forno com aparelhos de limpeza de alta pressão ou máquinas de limpeza a vapor.
- Não utilize agentes de limpeza corrosivos ou abrasivos. Se um produto deste tipo entrar em contacto com a parte frontal do forno, lave-a imediatamente com água.
- Evite utilizar esfregões ou esponjas rijas no interior do forno, uma vez que podem danificar o esmalte. Siga as instruções dadas no capítulo "4. Limpeza e Manutenção".



2. INSTALAÇÃO E MONTAGEM

2.1. DESEMPACOTAMENTO

1. Corte o plástico termorretrátil que cobre a embalagem.
2. Retire cuidadosamente todos os elementos de protecção do forno: tampa superior, cantoneiras laterais e base de poliestireno.

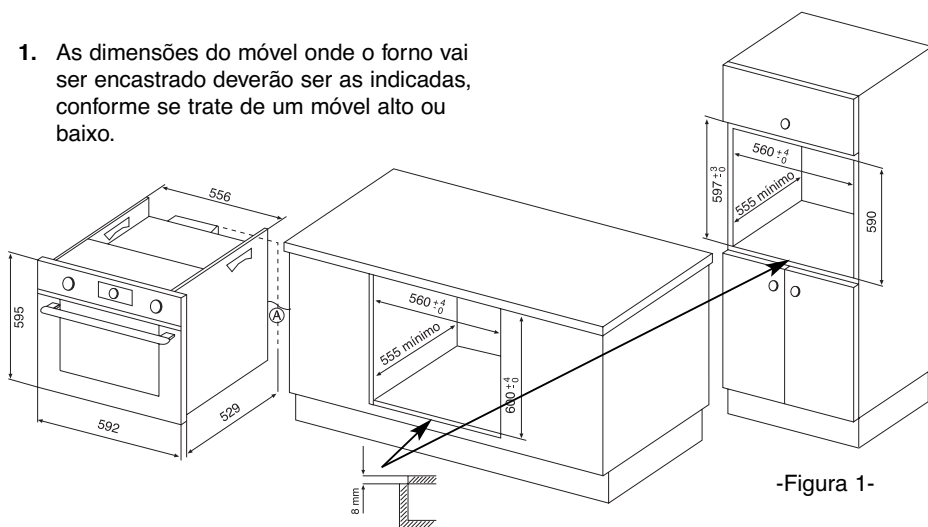
Recomenda-se que siga os conselhos dados no capítulo “6. Nota Ecológica”, relativamente à conservação do meio ambiente.

2.2. LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

a

Fornos Independentes

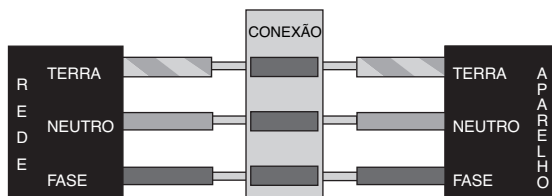
1. As dimensões do móvel onde o forno vai ser encastrado deverão ser as indicadas, conforme se trate de um móvel alto ou baixo.



-Figura 1-

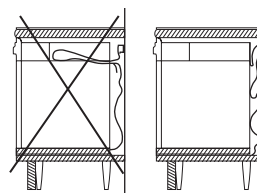
2. Na parte posterior do forno encontrará o tubo "A", através do qual se efectua a ligação eléctrica.
3. A instalação do aparelho deve ser efectuada por um instalador autorizado, cumprindo com as instruções e esquemas do fabricante.
Antes de realizar as conexões eléctricas:
 - Consulte a placa de características do aparelho, verificando assim se as características da rede se ajustam às características do aparelho.
 - Localize e identifique na extremidade da mangueira de alimentação do aparelho o condutor de Terra (verde –amarelo), o condutor de Neutro (azul) e o condutor de Fase (castanho). Localize e identifique estes mesmos condutores (Terra, Neutro, Fase) no ponto de conexão da rede, verificando assim se a rede é a adequada.
 - Certifique-se de que a rede está desligada para evitar problemas de lesões ou electrocussão.

Realize a conexão dos condutores da mangueira de alimentação do aparelho com os condutores de rede, respeitando estritamente a sua correspondência, utilizando uma ferramenta adequada (ver esquema).

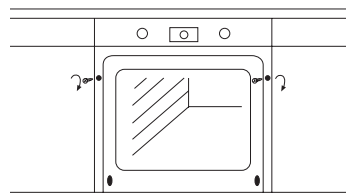


O circuito da rede que alimenta o aparelho deve estar fornecido de um interruptor de corte unipolar de pelo menos 3 mm de separação entre contactos. A utilização deste aparelho com uma instalação incorrecta poderá causar danos ao próprio aparelho, ao ambiente à volta e/ou às pessoas. O fabricante não será considerado responsável do mau funcionamento e dos possíveis danos derivados de uma instalação incorrecta.

4. Deverá ser instalado um interruptor para desligar o forno numa posição que seja a mais acessível possível, com um mínimo de 3mm entre contactos.



5. Prenda o forno ao móvel com os 2 parafusos que se encontram no saco de acessórios do forno.



-Figura 2-

6. Se o comando de selecção de funções de cocção não estiver na posição "0", coloque-o nessa posição e acerte a hora do seu forno.



3.UTILIZAÇÃO DO FORNO E CONSELHOS PRÁTICOS

3.1. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Acertar a Hora

Se o programador do seu novo forno tiver relógio incorporado, recomenda-se que o acerte depois de ligar o forno à rede eléctrica ou depois de um corte no fornecimento de corrente eléctrica.

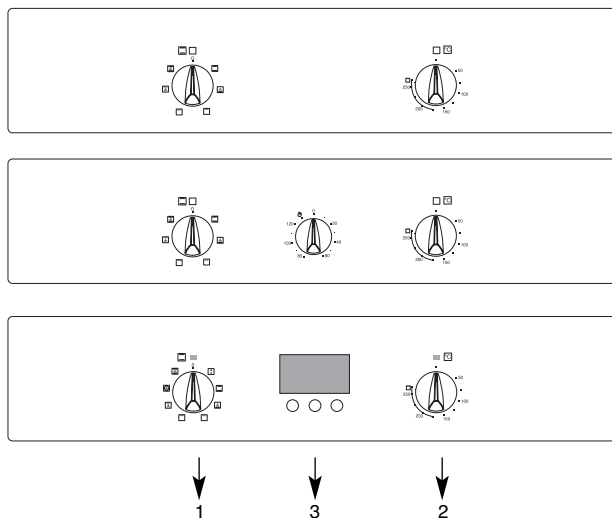
Limpeza Prévia

Antes de utilizar seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o cerca de 30 minutos vazio e com a porta fechada. Coloque o comando de selecção de funções de cocção na posição  e nos 250°C. Certifique-se de que retirou todos os plásticos ou etiquetas protectores.

Inicialmente poderá sentir um odor particular. Poderá até constatar uma emanção de fumos. Tanto o odor como o fumo são normais. Este processo eliminará possíveis restos de massa do processo de fabrico que tenham ficado no interior do forno. Depois do forno ter arrefecido, limpe-o de acordo com as instruções dadas no capítulo "4. Limpeza e Manutenção".

Antes de utilizar pela primeira vez os acessórios que seu novo forno incorpora, lave-os com água e um pouco de detergente, e seque-os com um pano.

3.2. DESCRIÇÃO GERAL



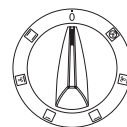
1. Comando de Selecção de Funções
2. Comando de Selecção de Temperatura
3. Programador

a

Comando de Selecção de Funções de Cocção

O seu forno dispõe de várias funções de cocção. Através do comando de selecção de funções de cocção pode seleccionar em cada instante a função mais adequada para a preparação dos alimentos.

Se o seu forno tiver comandos fixos, o comando de selecção de funções de cocção pode ser rodado tanto para a direita como para a esquerda.



A seguir, leia apenas a descrição das funções cujos símbolos sejam iguais aos do seu comando de selecção de funções:



Luz de forno:

Com esta função poder-se-á ver o interior do forno.



Calor Tradicional: Com esta função, o calor emana da parte superior e da parte inferior, no estilo tradicional.



Calor de Soleira: O calor emana da parte inferior do forno. É a função mais adequada para a finalização da cozedura dos alimentos.



Grill Suave ou Grill Suave com espeto rotativo: É ligada apenas à parte central da resistência do grill, o que permite gratinar pratos de pequeno tamanho poupando energia. Coloque os alimentos na parte central da grelha (E espeto rotativo, segundo o modelo)



Grill Forte: A acção do grill cobre toda a superfície do tabuleiro, permitindo deste forma gratinar tabuleiros grandes ou vários alimentos ao mesmo tempo. Programa indicado para cozinhar os mesmos alimentos cozinhados com o grill suave, mas abarcando toda a superfície do tabuleiro. Programa muito indicado para todo o tipo de gratinados.



Solera Ventilada: O ventilador reparte uniformemente a temperatura gerada na parte inferior do forno.



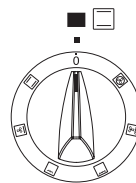
Grill Fuerte Ventilado: Programa especial que permite gratinar repartindo o calor de forma uniforme com um ventilador. Ideal para assados de grandes dimensões. Com esta função, os assados de carne adquirem uma cor dourada em toda a sua superfície.



Calor Tradicional Ventilado: O calor emana da parte superior e inferior do forno e o ventilador reparte uniformemente a temperatura. É possível cozinhar ao mesmo tempo diferentes pratos em vários níveis sem mistura de sabores ou odores.

O piloto indicador de ligação geral e a luz interior do forno acendem-se sempre que seleccionar uma função de cozedura.

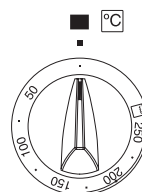
Se o seu modelo não tem este piloto, só irá acender-se a luz interior do forno sempre que seleccionar uma função de cozedura.

**b**

Comando de Selecção de Temperatura

Através do comando de selecção de temperatura pode ajustar em cada instante a temperatura de cocção mais adequada para a preparação dos alimentos. O comando roda para a direita, de 50°C a 250°C.

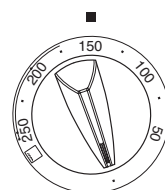
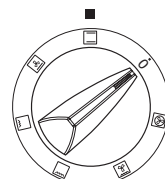
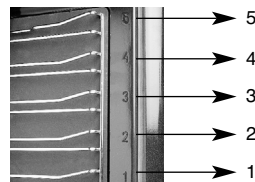
O piloto do termóstato apaga-se quando a temperatura seleccionada é atingida, e irá acender e apagar-se ao longo da cocção para manter a temperatura.



3.3. FUNCIONAMENTO DO FORNO

Para iniciar o funcionamento de seu forno, realize os seguintes procedimentos:

1. Introduza os alimentos no forno utilizando o tabuleiro e nível recomendados (consultar tabelas).
2. Selecione uma função de cocção utilizando o comando de selecção de funções de cocção (consultar tabelas). Por exemplo:
3. Selecione uma temperatura utilizando o comando de selecção de temperatura ou seguindo as instruções dadas no manual de funcionamento do programador. (consultar tabelas). Por exemplo: 150°C



4. Utilize o programador da forma que desejar, seguindo as instruções dadas no manual do utilizador.
5. Quando terminar a cozedura, não se esqueça de colocar o selector de funções na posição "0" e o selector de temperatura na posição mais baixa. "4".

3.4. ACESSÓRIOS

O forno tem 5 níveis diferentes para colocar acessórios. Estes níveis aparecem gravados na entrada da cavidade do forno. Se desejar, poderá adquirir acessórios adicionais solicitando-os ao nosso Serviço de Assistência Técnica Oficial.

Dispõe já de alguns dos acessórios descritos em seguida:

Tabuleiro Normal

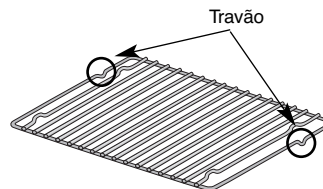
Para todo o tipo de alimentos.



Grelha com Travão de Segurança Antivolta

Se o seu forno dispôr desta grelha,

a nova grelha com travão de segurança antivolta pode ser puxada para fora até cerca de 3 quartos do seu comprimento, sem que se volte. Assim, é possível retirar facilmente os alimentos do interior do forno. Além disso, é possível utilizar a grelha em qualquer um dos 5 níveis que o forno tem.



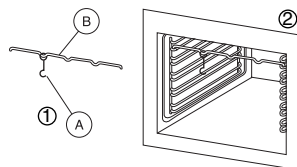
Esta grelha pode ser utilizada para suportar qualquer recipiente contendo alimentos para assar ou gratinar. É também utilizada para realizar assados na grelha, sendo os alimentos aí colocados directamente; nesses casos, é recomendado colocar um tabuleiro sob a grelha para recolher os sucos libertados pela carne. Desta forma manterá o seu forno limpo.

A grelha deverá ser introduzida nas grades com os travões virados para baixo, conforme ilustrado na figura.

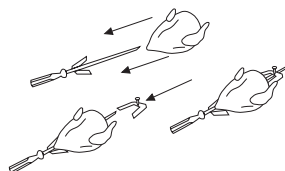
3.5. ESPETO ROTATIVO

Se o seu forno estiver equipado com um espeto rotativo, siga as instruções apresentadas em seguida:

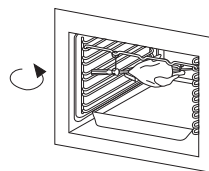
1. Coloque a argola da peça "A" no apoio da peça "B", de acordo com a figura 1 e, em seguida, coloque-as no forno, conforme ilustrado na Figura 2.



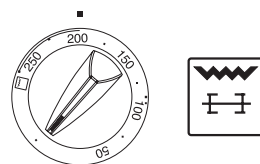
2. Introduza o espeto no alimento que pretende assar e prenda-o com as agulhas móveis.



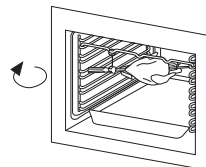
3. Introduza o espeto no orifício situado no fundo do forno e assente a outra ponta na peça de suporte. Coloque um tabuleiro no primeiro nível para recolher os sucos libertados pelo alimento e desenrosque o punho do espeto para conseguir fechar a porta.



4. Ligue o forno no programa de grill com espeto rotativo e coloque o selector de temperatura nos 200°C.



5. Quando o assado estiver pronto, volte a enroscar o punho no espeto e retire-o do forno. Retire as agulhas móveis e retire o espeto do alimento.



3.6. CONSELHOS PRÁTICOS E TABELA DE TEMPOS DE COCÇÃO

a Sugestões e Conselhos práticos para pratos de forno

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Os bolos não crescem o suficiente	•Seleção de função errada •O forno não foi pré-aquecido o suficiente	•Compare a função seleccionada com a temperatura indicada na tabela •Verifique a recomendação de pré-aquecimento indicada na tabela
Os bolos ou os assados ficam com uma cor muito clara	•Temperatura muito baixa •Forma de material inadequado	•Compare a temperatura seleccionada com a temperatura indicada na tabela e aumente-a ligeiramente, se for necessário. •Utilize apenas formas de cor escura
Os bolos ou os assados ficam com uma cor muito escura	•Temperatura muito alta	•Compare a temperatura seleccionada com a temperatura indicada no quadro e reduza-a ligeiramente, se for necessário.
Os bolos ou os assados ficam muito secos	•O tempo de confecção foi muito longo porque seleccionou uma temperatura muito baixa	•Compare a temperatura seleccionada com a temperatura indicada na tabela
Os bolos ou os assados ficam muito húmidos	•Demasiado líquido na massa	•Compare a temperatura seleccionada com a temperatura indicada na tabela e aumente-a ligeiramente, se for necessário •Prepare a massa com menos líquido

b Tabelas

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TEMPO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUE- CIMENTO	ACCESÓRIOS
CARNE E AVES						
Vitela 1,5 kg		210°	50-60 min	1	Não	
Lombo porco 1,5 kg		220°	50-60 min	2	Não	
Frango assado 1,25 kg		230°	50-60 min	1	Não	
Coelho assado 1,2 kg		210°	25-35 min	2	Não	
Borrego assado 1 kg		220°	40-50 min	2	Não	
Pernil porco 1,5 kg		180°	85-95 min	2	Não	
Costeletas porco 1,5 kg		220°	30-40 min	2	Não	
Perna peru (2)		170°	40-50 min	2	Não	
Peru 4 kg		190°	115-125 min	1	Não	
SOBREMESAS						
Flan		150°	30-40 min	1	Não	
Pão-de-ló		180°	25-35 min	1	Sim	
Pêras bêbedas		240°	50-60 min	2	Não	
Bolinhos		220°	8-12 min	2	Não	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRÉ-AQUE-CIMENTO	ACCESÓRIOS
ENTRADAS E VEGETAIS						
Beringelas recheadas		220°	12-16 min	₂	Sim	
Pimentos verm. assados 1,25 kg		210°	30-40 min	₂	Não	
Tomates recheados (4)		220°	15-19 min	₂	Não	
Courgettes recheadas (2)		200°	25-35 min	₁	Não	
PEIXE E MARISCO						
Pescada assada 1,5 kg		230°	7-9 min	₂	Sim	
Camarões no forno 1 kg		240°	4 min	₄	Sim	
Trutas 1 kg		250°	9-11 min	₃	Sim	
Barriga de atum		230°	10-14 min	₃	Não	
Peixe assado 1kg		220°	13-17 min	₂	Não	
Salmão no forno (4)		250°	8-10 min	₃	Sim	
Bacalhau no forno 1,5 kg		220°	7-9 min	₂	Sim	
DIVERSOS						
Pizza		220°	18-22 min	₁	Sim	
Pão		220°	18-22 min	₂	Não	
Queques		210°	15-19 min	₂	Sim	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TEMPO	POSICÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO	ACCESÓRIOS
CARNE E AVES						
Vitela 1,5 kg		180°	50-60 min		No	
Lombo porco 1,5 kg		200°	50-60 min		No	
Frango assado 1,25 kg		210°	50-60 min		No	
Coelho assado 1,2 kg		230°	25-35 min		No	 
Borrego assado 1 kg		200°	40-55 min		No	
Pernil 1,5 kg		150°	85-95 min		No	
Costeletas porco 1,5 kg		190°	30-40 min		No	
Perna peru (2)		150°	40-50 min		No	
Peru 4 kg		170°	115-125 min		No	
SOBREMESAS						
Flan		150°	30-40min		No	
Pão-de-ló		180°	15-25min		No	
Pêras bêbedas		210°	50-60min		No	
Bolinhos		190°	8-12min		No	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TEMPO	POSICÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO	ACCESÓRIOS
ENTRADAS E VEGETAIS						
Beringelas recheadas		190°	12-16 min		Sim	
Pimentos verm. assados 1,25 kg		190°	30-40 min		Não	
Tomates recheados (4)		190°	15-19 min		Não	
Courgettes recheadas (2)		180°	25-35 min		Não	
PEIXE E MARISCO						
Pescada assada 1,5 kg		220°	7-9 min		Sim	
Camarões no forno 1 kg		220°	4 min		Sim	
Trutas 1 kg		240°	9-11 min		Sim	
Barriga de atum		250°	10-14 min		Não	
Peixe assado 1kg		200°	13-17 min		Sim	
Salmão no forno (4)		230°	8-10 min		Sim	
Bacalhau no forno 1,5 kg		200°	7-9 min		Sim	
DIVERSOS						
Pão		200°	18-22 min		Não	
Queques		220°	13-17 min		Sim	



4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

4.1. COMO LIMPAR...

4.1.1. O exterior do forno

a. Fornos com parte frontal esmaltada:

Limpe o exterior do forno de preferência com água morna e sabão. Enxágue abundantemente. Depois de lavar o forno, seque-o imediatamente com um pano macio.

b. Fornos com parte frontal de aço inoxidável:

Limpe o exterior do forno de preferência com água morna e um pouco de detergente da loiça. Enxágue abundantemente. Depois de lavar o forno, seque-o imediatamente com um pano macio.

Se as manchas forem difíceis de eliminar, recomendamos a utilização de produtos específicos para limpar aço inoxidável. Experimente o produto em pequenas áreas antes de o aplicar em toda a superfície. Siga escrupulosamente as indicações do fabricante.

c. Fornos com parte frontal de vidro:

Utilize um detergente limpa-vidros suave. Limpe a superfície com um pano macio de limpar vidros ou um pano de microfibras sem pelo, sem exercer pressão excessiva.

4.1.2. O interior do forno

Com o objectivo de assegurar durante muito tempo a atraente estética do seu forno, deverá limpar o interior deste, de preferência sempre que o utilize; desta forma evitará o aparecimento de vapores e maus cheiros nas utilizações posteriores.

a. Fornos com esmalte "Slide":

O novo esmalte "Slide" garante uma aderência mínima dos alimentos às superfícies internas do forno, por isso é um esmalte de fácil limpeza. Limpe o interior do forno quando ainda estiver morno, utilizando água quente com um pouco de sabão ou uma solução de água e vinagre; após a limpeza, seque cuidadosamente as paredes internas com um pano macio.

Para limpar em profundidade, ou no caso de sujidade difícil de remover, recomendamos a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos, de acordo com as instruções do fabricante. Utilize os produtos de limpeza específicos para fornos apenas quando o forno estiver frio.

b. Fornos com painéis de autolimpeza:

Se o seu forno dispôr destes painéis,

nos fornos com painéis de autolimpeza, a placa posterior e os painéis laterais foram tratados com um esmalte de autolimpeza que elimina as gorduras durante o funcionamento do forno. Estes painéis laterais são reversíveis, pelo que duplicam a duração do seu revestimento catalítico.



Por vezes, os salpicos maiores só desaparecem quando o forno é utilizado várias vezes. Quando os elementos de autolimpeza do forno não ficarem suficientemente limpos por si próprios, é necessário proceder à sua regeneração. Para tal, siga os passos descritos em seguida:

1. Retire os acessórios e recipientes do forno.
2. Limpe a fundo as superfícies do forno que não são de autolimpeza.
3. Coloque o comando de selecção de funções de cocção na posição 
4. Selecione uma temperatura de 250°C.
5. Recomendamos que esta operação dure entre 30 a 60 minutos, conforme o grau de sujidade apresentado pelos elementos de autolimpeza.
6. Limpe os restos de sal dos elementos de autolimpeza com uma esponja ligeiramente humedecida em água.

Os elementos de autolimpeza do forno ficarão completamente operacionais.

ATENÇÃO: Nunca limpe a placa posterior nem os painéis laterais com produtos de limpeza específicos para fornos.

Se desejar limpar as paredes laterais do interior do forno, deverá retirar previamente as grades e os painéis de autolimpeza situados atrás destas (siga as instruções dadas na secção “4.1.4. Como limpar as grades laterais”).

Limpe as paredes laterais do interior do forno quando este ainda estiver morno, utilizando água quente com um pouco de sabão; seque-as cuidadosamente com um pano macio.

Para limpar em profundidade, ou no caso de sujidade difícil de remover, recomendamos a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos, de acordo com as instruções do fabricante. Utilize os produtos de limpeza específicos para fornos apenas quando o forno estiver frio.

ATENÇÃO: Esses produtos nunca devem ser aplicados nas superfícies de autolimpeza do forno.

Para tornar mais fácil a limpeza do interior do forno:

- Pode acender a lâmpada de iluminação. Para tal: Coloque o comando de selecção de temperatura na posição “0” e o comando de selecção de funções de cocção em qualquer função, o que acenderá a lâmpada.
- Para limpar a campânula de vidro que protege a lâmpada do forno: desenrosque a campânula da lâmpada e limpe-a de preferência com detergente da loiça.

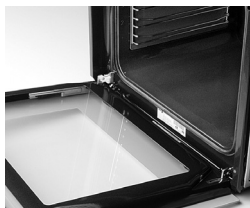


Depois de limpar a campânula, coloque-a novamente na lâmpada, seguindo as instruções dadas.

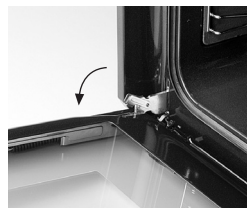
- É possível retirar com facilidade a porta do forno. Para tal, siga rigorosamente os passos descritos em seguida:

Como retirar a porta:

1. Abra totalmente a porta.



2. Levante totalmente as linguetas das dobradiças.

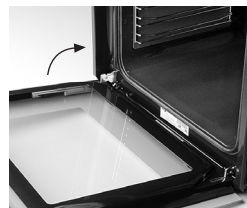


3. Feche a porta do forno com cuidado, até sentir resistência; quando sentir resistência, segure a porta com as 2 mãos, mantenha-a fechada, e puxe a porta para cima até retirar as dobradiças das ranhuras. A porta se solta.



Como montar a porta depois de efectuar a limpeza:

1. Introduza totalmente as dobradiças nas ranhuras até ficarem enganchadas, conforme ilustram as figuras.
2. Abra totalmente a porta e baixe as linguetas até ficarem na posição original. A porta fica montada correctamente.



4.1.3. Acessórios

Ponha os acessórios de molho imediatamente a seguir à sua utilização, utilizando um detergente de uso corrente. Desta forma, os restos de comida colados podem ser eliminados facilmente utilizando uma esponja ou uma escova macia.

4.1.4. Grades laterais

Se o seu forno dispor grades laterais, as grades podem ser retiradas para serem limpas (existem dois tipos de grelhas dependendo do tipo de fixação). Para tal, siga os passos descritos em seguida:

Como retirar as grades:

Fixação Tipo 1: Com suporte

1. Levante e rode a grelha pela parte mais próxima da boca do forno até desencaixar do orifício.
2. Rode a grade da forma indicada na figura e puxe-a para fora, para a retirar.
3. Se o seu forno tiver autolimpeza, retire o pai-nel situado atrás da grade. Lave as grades na máquina de lavar loiça.

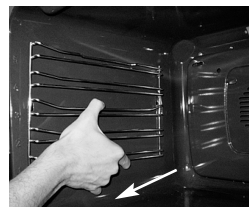


Fixação Tipo 2: Sem suporte

1. Levante e rode a grelha pela parte mais próxima da boca do forno até desencaixar do orifício.



2. Deslocar a grelha para a boca do forno.



3. Levante e rode a grelha pela parte mais próxima do fundo do forno até retirá-la por completo.



Para eliminar a sujidade mais resistente, pode usar esponjas de limpeza mais fortes ou escovas.

Como montar as grades depois de as limpar:

Coloque as grades nas paredes laterais seguindo os passos anteriores pela ordem inversa.

4.2.

COMO MUDAR A LÂMPADA DE ILUMINAÇÃO INTERNA DO FORNO

Você mesmo pode mudar a lâmpada de iluminação do interior do forno, caso esta deixe de funcionar. Pode adquirir estas lâmpadas sobresselentes resistentes a temperaturas até 300°C e de 25 W no Serviço de Assistência Técnica Oficial ou numa loja da especialidade. Para mudar a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o forno da tomada. Se for necessário, deixe o forno arrefecer.

2. Desenrosque a campânula que cobre a lâmpada rodando-a para a esquerda.
3. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.



4. Coloque a campânula de vidro que cobre a lâmpada seguindo as instruções dadas.
5. Volte a ligar o forno à tomada.



5. LOCALIZAÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Por vezes ocorrem pequenas anomalias que não indicam necessariamente a existência de uma avaria, pelo que não é necessária uma intervenção do Serviço de Assistência Técnica.

Frequentemente, são pequenas anomalias fáceis de resolver. Para evitar uma intervenção desnecessária do serviço técnico, verifique se a avaria ou falha que constatou se encontra indicada na seguinte tabela:

Se, depois de verificar os pontos indicados na tabela, o seu forno continuar a não funcionar adequadamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e indique o tipo de falha, o modelo do aparelho, a referência de produto e o número de série indicados na placa de características. Esta placa encontra-se na parte frontal inferior da cavidade do forno.

As reparações eventualmente necessárias deverão ser executadas por técnicos do Serviço de Assistência Técnica Oficial. As reparações efectuadas de forma errónea ou incorrecta podem acarretar perigos sérios para o utilizador. Para esclarecer qualquer dúvida, pedir informações ou apresentar uma reclamação relativamente à garantia, ou em caso de avaria do seu forno, contacte al **902105010**.

CONSTATA QUE...	CAUSAS POSSÍVEIS	O DEVE FAZER
O Forno NÃO funciona. Uma vez seleccionada uma função de cozedura, os símbolos luminosos e a luz interior do forno estarão desligados.	•Falta corrente eléctrica. •O forno não está ligado.	•Verifique el estado de la instalación eléctrica. •Conecte el horno.
O forno NÃO funciona.	•O comando do programador está na posição "0" ou 	•Ponga el mando en posición manual  o ajuste el tiempo deseado de cocción.
O forno emite uma série de sinais sonoros.	•Várias causas.	•Lea detenidamente el manual de uso del programador.
O forno NÃO funciona. Símbolo  intermitente.	•Decorreram várias horas com o forno a funcionar, sem que nenhum botão do tempo rizador tenha sido premido. •Corte no fornecimento de corrente eléctrica, com o comando de selecção de funções fora da posição "0". •Forno instalado com o comando de selecção de funções fora da posição "0".	•Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0". •Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0" y ajuste la hora.
O forno NÃO funciona. Símbolo  intermitente.	Forno recentemente instalado, ou corte no fornecimento de corrente eléctrica, com o comando de selecção de funções na posição "0".	Ponga el reloj en hora y podrá poner el horno en marcha.
O forno NÃO funciona. Símbolo  intermitente.	Terminou o tempo programado de cocção.	Lleve los mandos selectores de funciones de cocinado y de temperatura a "0".
O forno NÃO funciona. Símbolo  aceso.	Forno bloqueado com o comando de selecção de funções de cocção na posição "0".	Desbloquee el programador, según indica el apartado "Bloqueo de seguridad para niños" del manual de uso del programador.
O forno FUNCIONA, mas o símbolo  está intermitente.	Terminou o tempo atribuído ao avisador do forno.	Pulse cualquier botón.
A lâmpada do forno NÃO funciona.	•A lâmpada está fundida. •O forno não está ligado ou o diferencial da instalação não está a funcionar.	•Cambie la bombilla. •Conecte el horno o verifique el diferencial.
Sai fumo durante a cozedura.	•A temperatura do forno é demasiado elevada. •O forno tem gorduras.	•Reduzca la temperatura del horno. •Limpie el horno.
O forno faz ruídos quando termina a cozedura.	O ventilador do forno está ligado (mesmo com o forno desligado), para baixar a temperatura do ambiente.	Es absolutamente normal.
O vidro interior da porta do forno está embaciado e goteja.	Um acessório (grade, tabuleiro) está em contacto com o vidro.	Introduzca el accesorio más al interior evitando el contacto con el vidrio.



6. NOTA ECOLÓGICA

6.1. PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

A Fagor trabalha permanentemente no desenvolvimento de tecnologias e soluções viradas para a redução do consumo de energia e conservação de recursos naturais, contribuindo eficazmente para a redução das agressões contra o meio ambiente.

Eliminação da embalagem do novo forno

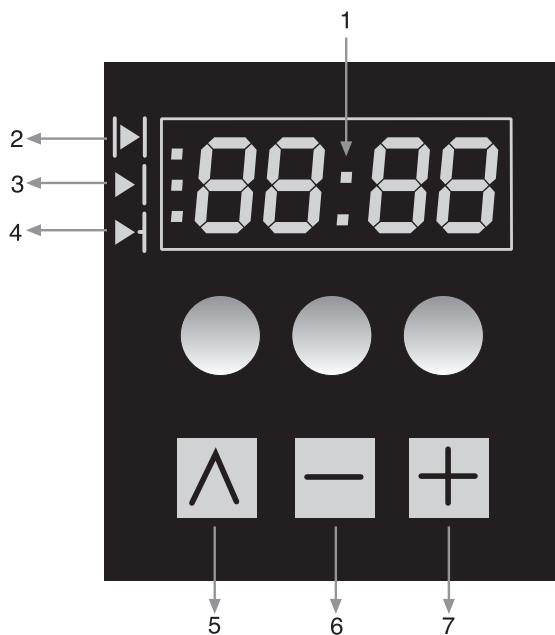
O seu novo forno está protegido, durante o transporte até à sua casa, por uma embalagem protectora. Todos os materiais de embalagem utilizados são amigos do meio ambiente e podem ser reciclados ou reutilizados.

Contribua activamente para a protecção do meio ambiente utilizando os métodos de eliminação e recuperação dos materiais da embalagem. A sua câmara municipal terá todo o gosto em o informar sobre as formas e hipóteses mais eficazes e actuais de eliminação destes materiais.

6.2. CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA

- Pré-aqueça o forno apenas nos casos em que tal é indicado na receita ou na tabela de cocção do prato que pretende cozinhar.
- Utilize, de preferência, formas de bolo de cor escura, especialmente as esmal-tadas de negro, dado que estes materiais absorvem particularmente bem o calor.
- Caso queira preparar vários bolos, é recomendado fazê-lo de forma sequencial. Como o forno já está quente, o tempo de cozedura do segundo bolo é menor. Também se podem preparar simultaneamente dois bolos em formas rectangula-res, colocando-os um ao lado do outro.
- No caso de tempos de cozedura prolongados, pode desligar o forno 5 ou 10 minutos antes de terminar o tempo previsto, aproveitando, desta forma, o calor residual para acabar de cozinhar os alimentos.
- Se o seu forno tiver a função de cocção “Grill suave” , utilize-a para preparar pequenas quantidades de alimentos no grill, colocando para tal os alimentos na parte central do tabuleiro ou grelha.

▶ 7. PROGRAMADOR DIGITAL DE ARRANQUE-PARAGEM



1. Visualização dos tempos e durações
2. Símbolo da duração de cozedura
3. Símbolo do final de cozedura
4. Temporizador independente
5. Tecla de acesso aos diferentes programas de regulação do tempo
6. / 7. Teclas de regulação do tempo

7.1. COMO ACERTAR A HORA DO RELÓGIO DO FORNO

Aquando da ligação eléctrica

1. O visor começa a piscar.
2. Acerte a hora, premindo as teclas **+** ou **-** (para obter um desfile rápido, premir continuamente a tecla).
3. Prima a tecla **Λ** para validar.

Exemplo: 12h30.

Acertar a hora do relógio

1. Prima simultaneamente as teclas **+** e **-** durante alguns segundos até a hora indicada começar a piscar.
2. Acerte a hora com as teclas **+** ou **-**
3. Prima a tecla **Λ** para validar.



Se não validar com a tecla **Λ**, o valor é registado automaticamente após alguns segundos.

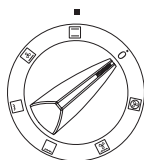
7.2. COMO EFECTUAR UMA COZEDURA IMEDIATA

O programador deve apenas indicar a hora, sem que esta apareça a piscar.

1. Escolha o modo de cozedura:

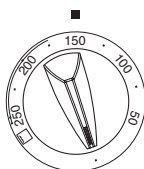
Rodar o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição "□".



2. Escolha a temperatura de cozedura Rodar o termóstato (selector de temperatura), colocando-o na temperatura recomendada na receita.

Exemplo : Indicação de temperatura a 150°.

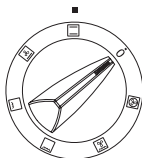


7.3. COMO PROGRAMAR UMA COZEDURA

Efectuar uma cozedura com duração definida:

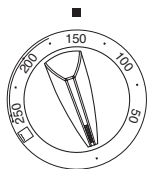
1. Escolha o modo de cozedura. Rodar o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição "  ".



2. Escolha a temperatura de cozedura. Rodar o termóstato (selector de temperatura), colocando-o na temperatura recomendada na receita.

Exemplo : Indicação de temperatura a 150°



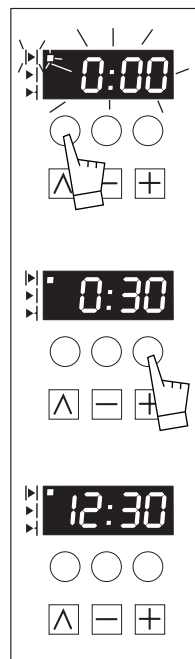
3. Escolha a duração de cozedura. Prima uma vez a tecla . A duração de cozedura (nas 0H00) e o símbolo associado piscam para indicar que é então possível efectuar a regulação. É possível definir o tempo de cozedura. Prima as teclas  ou  para definir o tempo pretendido.

Exemplo : 30 minutos de cozedura.

A contagem decrescente da duração começa a fazer-se assim que se deixa de premir as teclas  ou .

4. Após estas operações, o forno aquece e o sinal luminoso do termóstato acende-se.

O símbolo da duração de cozedura torna-se fixo e a hora é novamente visualizada.



No final da cozedura (fim do tempo programado),

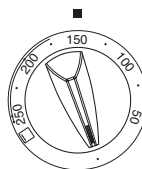
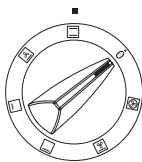
- o forno pára,
- o símbolo de duração da cozedura apaga-se,
- o valor 0:00 aparece indicado
- é imitado um sinal sonoro durante alguns minutos.

Para parar definitivamente a emissão do sinal sonoro, premir uma tecla qualquer e o visor passa a indicar novamente a hora.

Diferir uma cozedura com duração definida: (hora de fim de cozedura escolhida)

1. Ajuste a temperatura e regule o modo de cozedura.

Exemplo: posição "□", Indicação de temperatura a 200°.



2. Prima uma vez a tecla . A duração de cozedura às 0H00 e o símbolo associado piscam para indicar que é então possível efectuar a regulação. É possível regular a duração de cozedura até às 23h59.

3. Prima as teclas ou para definir o tempo pretendido.

Exemplo : 25 min de cozedura

Quando se prime pela primeira vez a tecla , a luz deixa de piscar.

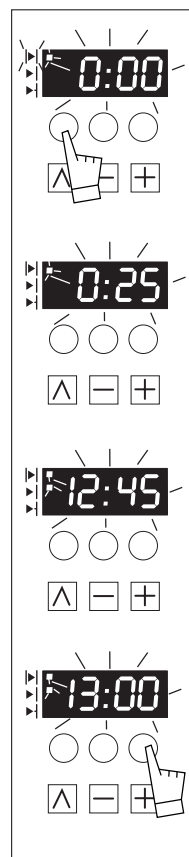
4. Prima a tecla até a hora de fim de cozedura e o símbolo associado começam a piscar. É possível agora efectuar a sua regulação.

5. Ajuste a hora de fim de cozedura pretendida, premindo as teclas ou .

Exemplo ao lado: Fim de cozedura pretendida para as 13h00.

O valor para o final da cozedura é registado automaticamente após alguns segundos. Após estas operações, o início do aquecimento do forno é diferido de maneira a que a cozedura termine à hora programada.

Exemplo: 13h00.



Quando a cozedura começa, o símbolo de fim de cozedura apaga-se.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o símbolo de duração da cozedura apaga-se,
- o valor 0:00 aparece indicado,
- é emitido um sinal sonoro durante alguns minutos.

Para parar definitivamente a emissão do sinal sonoro, premir uma tecla qualquer e o visor passa a indicar novamente a hora actual.

ATENÇÃO: nesta altura, o forno começa de novo a aquecer. Para parar o aquecimento, volte a colocar os selectores da temperatura e das funções na posição zero.

É possível



- alterar a qualquer momento o tempo de cozedura,
- consultar a qualquer momento o tempo restante de cozedura, premindo a tecla "  ",
- cancelar a programação a qualquer momento, premindo a tecla "  " durante alguns segundos até ouvir um sinal sonoro.

7.4. COMO UTILIZAR O TEMPORIZADOR

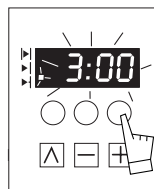
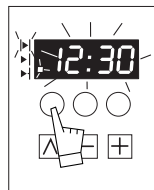
Este forno está equipado com um temporizador capaz de efectuar a contagem decrescente do tempo, sendo o seu funcionamento independente do forno.

1. Prima várias vezes a tecla  até o símbolo do temporizador e a visualização correspondente  começarem a piscar.
2. Ajuste o tempo pretendido, premindo as teclas  ou 
A regulação é efectuada por incrementos de 30 segundos e o tempo é visualizado em minutos/segundos.
Para obter um desfile rápido, premir continuamente a tecla.

A contagem decrescente tem início alguns segundos após o fim da fica constantemente visível no visor.

No final da contagem do tempo marcado, é emitido um sinal sonoro (visualização de 0:00).

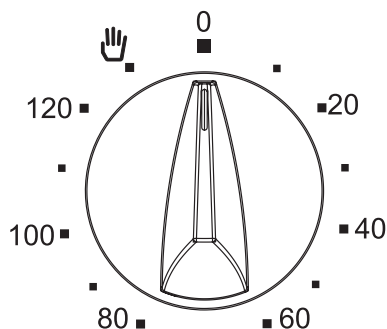
Para parar o sinal sonoro, prima uma vez qualquer tecla ao acaso.



É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.



8. PROGRAMADOR DE PARAGEM



8.1. FUNÇÕES DE TEMPO

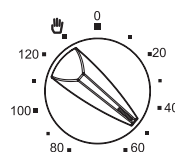
a

Duração da Cozedura

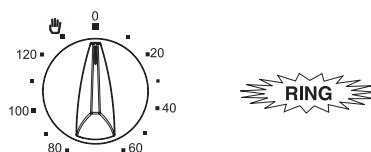
Através desta função, o forno desliga-se automaticamente quando acabar o tempo de cozedura programado previamente.

Para programar a duração da cozedura:

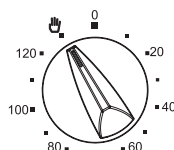
1. Seleccione uma função de cocção e uma temperatura.
2. Rode o comando para a direita, até sentir resistência.
3. Programe o tempo de cozedura pretendido rodando o comando para a esquerda.
Por exemplo: Pretendo que o tempo de cozedura seja de 50 minutos.



Decorrido o tempo programado, o comando chega à posição “0”; nesse momento, soa uma campainha e o forno deixa de funcionar no modo automático. Em seguida, não se esqueça de colocar o selector de funções de cocção na posição “0”.



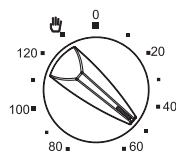
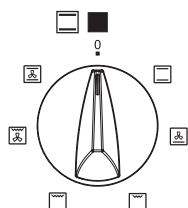
ATENÇÃO: o forno não funcionará enquanto o comando do programador estiver na posição “0”. Se pretender utilizar o forno sem programar uma duração de cozedura, coloque o comando na posição  e o forno poderá funcionar sem limite de tempo.



b Avisador

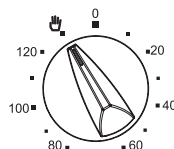
Se utilizar o procedimento descrito no capítulo anterior, mas sem ligar o forno, poderá utilizar o avisador para qualquer fim alheio ao forno.

Exemplo: Pretendo ser avisado dentro de 50 minutos.

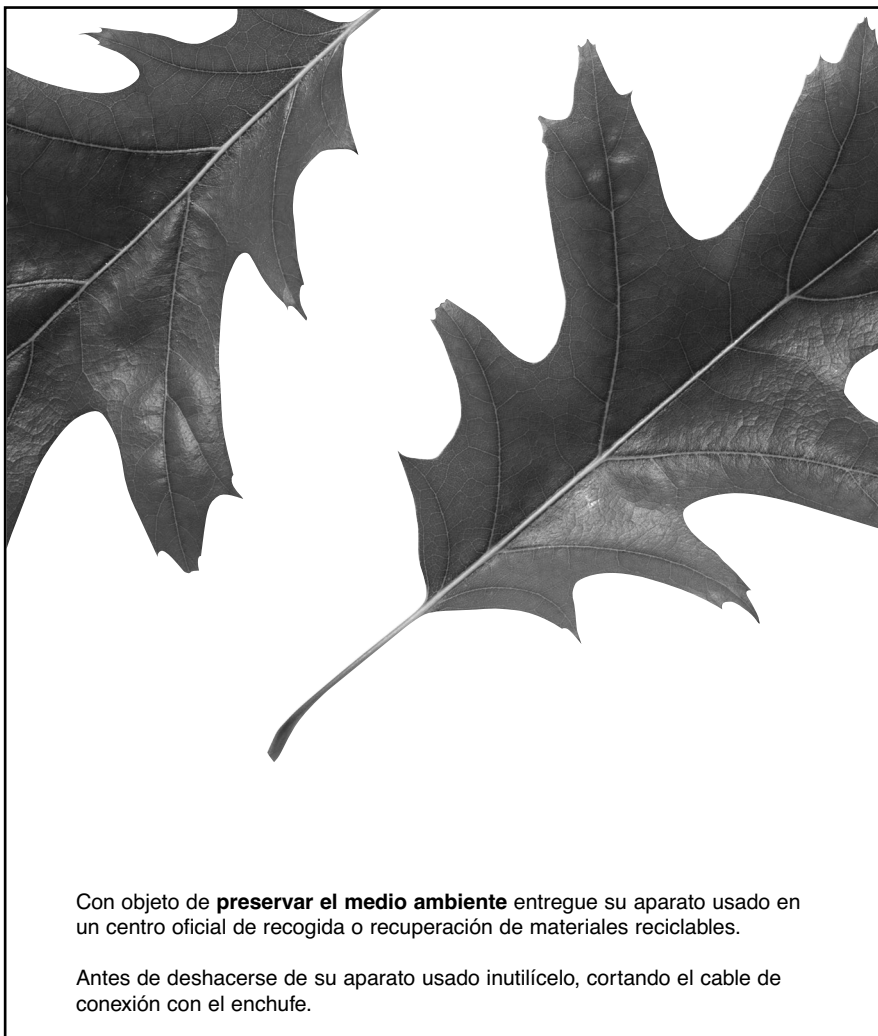


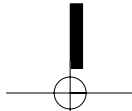
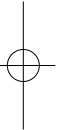
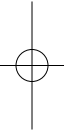
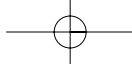
8.2. FUNCIONAMENTO MANUAL

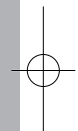
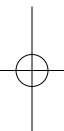
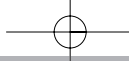
Se pretender utilizar o forno sem o programar, coloque o comando na posição  e o forno poderá funcionar sem limite de tempo.



ADVERTENCIAS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE







06-07



Impreso en papel reciclado
Impresso em papel reciclado

C60T351A7

