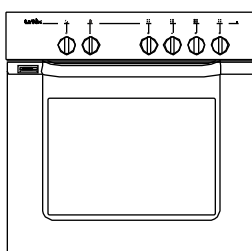
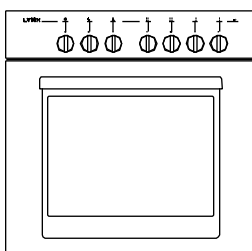
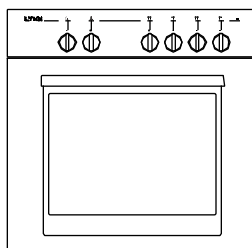
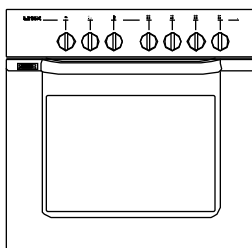


LYNX



4HT411.
4HT413.
4HT415.

4HF411.
4HF413.
4HF415.

Observaciones importantes

Antes de conectar su aparato.....	4
Instrucciones de seguridad.....	4
Protección del medio ambiente.....	4

Presentación de su horno

Descripción funcional.....	5
El horno y sus accesorios.....	5
Ventilador.....	5
Regulación del horno	5
Selector de funciones.....	5
Selector de temperatura.....	6
Uso del interruptor minuterio mecánico (según modelos).....	6

Consejos de uso

Tartas y pastelería.....	7
Carnes, aves y pescados.....	9

Cuidados y limpieza

Servicio de Asistencia Técnica

Qué hacer antes de llamar al Servicio Técnico.....	11
--	----

Lea estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad si no se observan las instrucciones del manual.

Conserve las instrucciones de uso y montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

Antes de conectar su aparato

Daños en el transporte

Compruebe su aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conecte el aparato y póngase en contacto con el Servicio Técnico.

Conexión o instalación eléctrica

Antes de utilizar su aparato por primera vez, debe asegurarse de que su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato, debe ser realizada por un especialista autorizado.

El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución).

El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Este aparato sólo debe utilizarse para preparaciones culinarias en el hogar.

En caso de avería desconecte el aparato de la red eléctrica.

Reparaciones. Nuestros aparatos están de acuerdo a las normas de seguridad vigentes para electrodomésticos. Sólo técnicos competentes en esta materia, están autorizados a repararlos. ¡Está en juego su seguridad!

Horno caliente. Las superficies de los aparatos de cocción pueden alcanzar temperaturas elevadas. Mantenga alejados a los niños.

Los cables eléctricos, no deben estar en contacto con zonas de calor. No los encaje en la puerta o en las bisagras pues corre el riesgo de cortar la funda aislante.

No almacene materiales inflamables en el interior del horno ni en las zonas de calentamiento. Corren el riesgo de inflamarse si enciende su horno sin retirarlas previamente.

Bandeja sobre la base del horno. No coloque la bandeja sobre la base del horno, ni la cubra con papel de aluminio. De ello resultaría una acumulación de calor que modificaría los tiempos de cocción y podría dañar el esmalte.

Junta del horno muy sucia. Debe cerrar correctamente la puerta del horno. ¡Mantenga la junta limpia!

La puerta del horno como superficie de apoyo.

No se apoye sobre la puerta del horno, cuando esté abierta.

Aceite sobrecalentado. No se aleje cuando prepare platos con exceso de grasa o aceite. Estas materias pueden incendiarse en caso de sobrecalentamiento.

Jugo de frutas. El jugo de frutas que se derrama en la bandeja, puede producir manchas indelebles. No rellene el molde hasta el borde cuando haga un pastel de frutas.

No vierta agua en el horno. No vierta agua directamente en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Protección del Medio Ambiente

Embalaje protector del aparato

Durante el transporte su aparato está protegido por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente eliminando los materiales de forma ecológica.

Inutilice su aparato usado

Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo o marcarlo con una pegatina indicando que es inservible. En su Ayuntamiento o en su establecimiento especializado le informarán gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces para la eliminación de estos materiales.

Para respetar el medio ambiente durante el funcionamiento del aparato, siga exactamente las instrucciones de manejo y uso de recipientes que se detallan en el presente manual.




Seguridad extra de la puerta

En determinadas recetas, que exigen largos tiempos de uso del horno a elevadas temperaturas, la puerta del horno puede alcanzar una temperatura alta.

Si Vd. desea una seguridad adicional para estos casos, disponemos de una puerta más fría que podrá adquirir en nuestra Red de Servicio Técnico indicando el modelo de aparato que podrá tomar de la placa de características, fig. 10.

DESCRIPCIÓN FUNCIONAL

Este libro de instrucciones es válido para varios modelos de hornos **Independientes o Combinables con Placa**. Examine Vd. su horno y vea qué características afectan al modelo que Vd. acaba de adquirir, fig. 1.

- 1.- Zona del cuadro de mandos donde puede aparecer el interruptor minuterero mecánico, .
- 2.- Zona del cuadro de mandos donde aparecen el mando de funciones  y el mando de temperatura .
- 3.- Zona del cuadro de mandos para ubicación de los mandos de control de la placa de cocinar. (En modelos Combinables con placa encimera).
- 4.- Evacuación de vapores del interior del horno a través de la maneta o del conducto de ventilación, según modelos.
- 5.- Puerta del horno.

EL HORNO Y SUS ACCESORIOS

Los accesorios se pueden colocar en el horno a 5 niveles diferentes, fig. 2.

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios de su profundidad sin que vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse fácilmente.

Su horno dispone de los accesorios que se explican a continuación, y puede utilizarlos de forma independiente o combinándolos. No toque los accesorios ni el horno cuando estén calientes, fig. 3.

Parrilla. Para usar con diferentes tipos de recipientes (moldes, fuentes, etc...).

Bandeja esmaltada. La bandeja esmaltada es muy apropiada para cocinar pasteles, galletas, pizzas y carnes. Se puede utilizar junto con la parrilla para recoger jugos y grasas, colocándola debajo de ésta al cocinar.

Ventilador, según modelos.

Si su horno está dotado de un ventilador de enfriamiento, situado detrás del frontal, mientras el horno esté funcionando, el ventilador estará conectado para evitar posibles riesgos de quemaduras al usuario. El aire caliente sale por la parte superior de la puerta. En algunos modelos, una vez apagado el horno, el ventilador seguirá funcionando hasta que su horno esté suficientemente frío.

REGULACIÓN DEL HORNO

El horno se regula mediante el mando de funciones y el mando de temperatura.

Dependiendo del modelo, en el mando de funciones vendrá indicado un símbolo que representa el tipo de calentamiento y el tipo de alimento recomendado para ese calentamiento

Importante: No olvide que la asociación de un tipo de calentamiento con un alimento es únicamente una recomendación. Vd. puede cocinar un alimento con el tipo de calentamiento que resulte de su gusto.

Por tanto, en función de qué modelo se trate, su horno podrá estar dotado de alguna o todas estas posiciones:

Mando de funciones, según modelos fig. 4.

Calor arriba / abajo (carne / pescado). Hornear: Calor de la parte superior e inferior del horno.

Turbo + calor arriba / abajo (pastel). Hornear con turbina. Aire caliente.

Calor abajo (pizza). Solera. Calor sólo de la parte inferior.

Grill con turbo (carne). Grill de infrarrojos con aire caliente.

Grill eco (gratin. eco). Grill de pequeña superficie. Gratinado.

Grill (gratin.). Grill de amplia superficie. Gratinado.

Mando de temperatura, fig. 5.

50-250 ó 270 Temperaturas reguladas, comprendidas entre 50 y 250° C o 270° C, según modelos.

Temperatura recomendada para gratinar.

Si su horno es un modelo con **Variogrill**:

- 3 Grill fuerte
- 2 Grill medio
- 1 Grill mínimo

Atención: Para gratinar durante más de media hora, coloque el mando de temperatura en **230°C** o **Variogrill 1**, (según modelos).

En algunos modelos, el mando de temperatura le indica un tipo de alimento, de tal modo que si Vd. gira el mando hasta que le aparezca el nombre del alimento en posición vertical, Vd. estará cocinando a la temperatura recomendada el tipo de alimento seleccionado, fig. 6.

Importante: Si no es de su gusto, Vd. siempre puede seleccionar la temperatura que desee, no haciendo caso de la indicación culinaria de su mando.

Antes de la primera utilización

Calentar el horno vacío durante 60 minutos, colocando el mando de temperatura en posición **250°C**.

Uso del interruptor minuterero mecánico , según modelos.

Si su horno está dotado de dicho interruptor, fig. 7, para cualquier operación con el mismo, deberá programarlo actuando de la siguiente manera:

- Coloque el mando de funciones y temperatura en la posición deseada.
- Sitúe el mando del interruptor minuterero, girando a la derecha, en la posición que represente el tiempo que desee esté funcionando el horno. Los números representan minutos.
- Una vez transcurrido el tiempo programado sonará un avisador y se desconectará el horno.
- No olvide colocar de nuevo los mandos de función y temperatura en posición cero y el interruptor minuterero en posición **manual**.

Importante.

Si no quiere realizar una cocción con programación del tiempo, asegúrese de que el mando está en posición manual en caso contrario su horno no funcionará.

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo Vd. puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento, fig. 8.

Calor arriba / abajo (carne / pescado). El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería como a los asados. Este tipo de calentamiento es apropiado para preparar cualquier alimento, especialmente pescado, carne o pasteles colocando la bandeja en los niveles 2 o 3.

Turbo + calor arriba / abajo (pastel). Una turbina, situada en la pared posterior del horno, distribuye el calor de forma uniforme. Con este tipo de calentamiento, Vd. puede cocinar especialmente pasteles y pizzas. Este modo de cocción es más rápido que el anterior y deja los platos cocinados más crujientes.

Calor abajo (pizza). El calor llega únicamente desde la parte inferior del horno. Esta función le permite dorar los alimentos por debajo. También es apropiado para la elaboración de pizzas y mermeladas.

Grill con turbo (carne). El grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo del grill, la turbina hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.

Grill eco (gratin. eco). (1, 2 y 3). Sólo se calienta la zona central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Coloque el alimento en la parte central de la parrilla.

Grill (gratin.). (1, 2 y 3). Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, o pescado.

Recomendaciones para tartas y pastelería.

Si quiere evitar en lo posible, condensaciones y escurridos de agua, le recomendamos realice un precalentamiento antes de introducir alimentos, sobre todo con alto contenido de agua.

Comience por el valor mínimo, si es necesario aumente la duración. Para obtener un pastel dorado uniformemente, utilice una temperatura más baja.

¿Qué moldes debo usar?

Utilice preferentemente moldes metálicos en el centro de la parrilla.

Verifique la cocción del pastel.

Diez minutos antes de terminar la cocción, pinche con un palillo en el centro de la tarta o pastel, si el palillo sale seco y no presenta restos de pasta, la tarta está hecha.

La tarta baja al salir del horno.

La siguiente vez ponga menos líquido en la pasta, o disminuya la temperatura del horno en unos 10 grados.

La tarta sube más por el centro que por la periferia.

No unte de mantequilla los bordes del molde. Después de la cocción separe la pasta de los bordes del molde con ayuda de un cuchillo puntiagudo.

La parte de arriba está más oscura.

Compruebe la altura de la grada donde ha introducido la bandeja, baje la temperatura y mantenga la tarta durante más tiempo.

La tarta está negra por debajo.

Métala en una guía más alta, y reduzca la temperatura.

La tarta está muy seca.

Haga pequeños agujeros en la pasta. Vierta jugo de frutas o licor. Para la vez siguiente, aumente la temperatura en unos 10 grados y disminuya el tiempo de cocción.

El pan o la tarta (tarta al queso por ejemplo) tienen buen aspecto, pero interiormente están crudos.

Para la siguiente vez, procure que la pasta sea menos líquida. Aumente el tiempo de cocción, disminuyendo la temperatura.

Para tartas de granulado húmedo, después de precocinada la pasta, espolvoree con almendras trituradas y métala en el horno.

Respete la receta y los tiempos de cocción.

Los pastelitos o pastas no se despegan.

Vuelva a introducir unos instantes la bandeja en el horno. Despegue entonces los pastelitos inmediatamente después.

La siguiente vez, recubra el fondo de la bandeja de pastelería de papel especial para hornear.

La tarta no se separa al darle la vuelta.

Déjela enfriarse durante 5 ó 10 minutos: Se separará entonces más fácilmente del molde. Si sigue sin separarse, recorte los bordes con la ayuda de un cuchillo.

Volver de nuevo la tarta y después recubrir el molde con un paño frío y húmedo varias veces.

La vez siguiente, engrase generosamente el molde salpicándolo con pan rallado.

Consejos para economizar energía.

- Utilice moldes oscuros lacados en negro, con revestimiento de siliconas, o moldes esmaltados pues absorben bien el calor del horno.
- No precalentar el horno mas que cuando la receta lo mencione.
- Para tiempos de cocción más largos, apague su horno 10 minutos antes del final o utilice el calor sobrante para calentar platos.

Recomendaciones para carnes, aves y pescados

Consejos para asar

- El resultado del asado depende de la naturaleza y calidad de la vianda.
- Vierta de 2 a 3 cucharadas soperas de líquido sobre las carnes magras y de 8 a 10 cucharadas sobre las piezas de buey.
- Vuelva las piezas de tamaño medio, a partir de 1,5 kilos, a la mitad del tiempo del asado.

Consejos para gratinar

- Gratine siempre con la puerta cerrada.
- Las piezas deben ser de un tamaño semejante y de un espesor entre 2 y 3 cm. para que salgan jugosas y uniformemente doradas. Gratine los steaks sin salar.
- Coloque la vianda directamente sobre la parrilla. Si se trata solamente de un trozo, colóquelo en el centro de la parrilla.
- Coloque además la bandeja debajo de la parrilla, para recuperación de jugos y mantener limpio el horno.
- Las aves quedan particularmente crujientes y doradas, cuando son recubiertas de mantequilla, agua salada, grasa o jugo de naranja.
- Para el pato y la oca, corte la piel bajo las alas para que la grasa se escape.

¿Qué vajilla utilizar?

Utilice vajilla resistente a temperaturas elevadas.

Coloque la vajilla sobre la parrilla.

Al sacarlo del horno, coloque el plato sobre un paño seco. Nunca sobre una superficie fría o húmeda, el vidrio podría estallar.

Como saber si el asado está terminado

Haga un ensayo con la ayuda de una cuchara: Apóyela sobre el asado, si está consistente está terminado. Si cede le falta todavía algún tiempo.

El asado está negro y la parte superior quemada por algunos sitios

Compruebe la altura de la bandeja y la temperatura.

El asado tiene un buen aspecto pero la salsa está quemada

La próxima vez, utilice un recipiente más pequeño o añada líquido.

El asado tiene un buen aspecto pero la salsa está muy clara

La próxima vez, tome un plato más grande y ponga menos líquido.

No debe limpiar nunca el horno con máquinas de vapor a presión

Limpie los accesorios después de cada uso con su producto de limpieza habitual. Para manchas particularmente tenaces utilice un cepillo o esponja.

Exterior del horno

- Para limpiar el exterior del horno utilice una esponja húmeda con agua y jabón o agua diluida con un poco de vinagre.
- No utilice nunca productos ácidos o abrasivos pues las superficies pueden deteriorarse. Si por error Vd. vierte estos productos sobre el aparato, aclárelo inmediatamente con agua.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

- Elimine siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa y almidón. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.
- Utilice productos de limpieza específicos para acero inoxidable. Observe las indicaciones del fabricante. Antes de aplicar el producto a toda la superficie, pruébelo primero en pequeñas áreas.

Interior del horno en esmalte normal (brillante)

- Utilizar los mismos productos que para el exterior.
- No utilice esponjas duras que puedan rayar los materiales.
- Utilice el producto de limpieza para hornos únicamente en las superficies esmaltadas.

Cambiar la lámpara del horno

Debe cambiar la lámpara fundida con el horno desconectado y frío. Realice el siguiente proceso, fig. 9:

- 1.- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- 2.- Ponga un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
- 3.- Extraiga el cristal protector girando a la izquierda.
- 4.- Sustituya la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
- 5.- Vuelva a poner el cristal protector.
- 6.- Retire el paño de cocina y vuelva a conectar el aparato a la red.

Sustituya la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo. La potencia máxima permitida es de 25 W.

Cambio de la junta de la puerta

Limpie la junta del horno con lavavajillas. No utilice nunca productos de limpieza abrasivos.

Vd. puede sustituir la junta de la puerta, estirando de los extremos laterales y levantando de las esquinas superiores.

Para ello, provéase del repuesto correspondiente de nuestro Servicio Técnico indicando los números **E-Nr** y **FD** de su aparato, fig. 10.

Todos nuestros aparatos han sido meticulosamente verificados antes de salir de fábrica. No obstante, si observa alguna anomalía, recuerde que nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición y que el aparato está garantizado según las Condiciones de Garantía.

La Garantía no incluye cristales, ni piezas estéticas. Tampoco averías producidas por causas ajenas a la fabricación o debidas al uso inadecuado del aparato.

Antes de llamar al Servicio Técnico y después de haber seguido las instrucciones del presente manual tenga la amabilidad de efectuar las comprobaciones indicadas en el siguiente capítulo **“Qué hacer antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica”**.

La intervención en los aparatos por causas no imputables al producto significará cargo por la visita realizada por el Técnico.

Si a pesar de todo, llama a nuestro Servicio Técnico, haga el favor de indicarnos los siguientes datos, fig. 10:

E-Nr	FD
-------------	-----------

¡Atención! Nunca manipule el interior del aparato.

Qué hacer antes de llamar al Servicio Técnico

El horno no funciona

- Comprobar si hay suministro de energía al domicilio.
- Comprobar si ha saltado el fusible o el limitador del domicilio.
- Comprobar que ha seguido atentamente las instrucciones del folleto y especialmente si el interruptor minuterio está en la posición **manual** (en caso de utilización manual).

El horno funciona pero la iluminación interior no se enciende

- Si la lámpara está fundida, cámbiela por otra igual en nuestro Servicio de Asistencia, según indicamos en el folleto.
- Compruebe que la lámpara no está floja. Si es así, rósquela a fondo.

Deseo apagar la iluminación interior

- El consumo de la lámpara es mínimo. El funcionamiento de su horno está previsto se realice con la luz interior encendida, sirviéndole así de piloto de marcha y para vigilancia constante del curso de su asado.

Se producen vapores o humos durante el funcionamiento del horno

- En toda cocción de alimentos, se produce evaporación de los líquidos que contienen. Su horno está diseñado para eliminarlos por la salida prevista bajo la maneta de la puerta o por el conducto de ventilación (según modelos).
- La primera vez que ponga en marcha el horno, podrá percibir cierto olor especial motivado por el primer calentamiento del aislamiento.
- Al utilizar el gratinador, puede percibir olor a quemado y humo. Esto puede ser normal, al consumirse grasas u otros restos de difícil detección, procedentes de usos anteriores del horno.

El asado o pastelería no ha salido a mi gusto

- Su nuevo horno puede darle muchas satisfacciones, pero quizá necesite conocer mejor sus posibilidades y ponerlas en práctica según su gusto personal.
- Verifique que ha seguido exactamente las instrucciones de su recetario de cocina.

En algunos modelos su horno le recomienda una temperatura para determinados alimentos. No olvide que esto es sólo una recomendación general y Vd. puede variar la temperatura para obtener un resultado más jugoso, crujiente, etc..., de acuerdo con su gusto personal.

Observações importantes

Antes de ligar o seu aparelho.....13

Instruções de segurança.....13

Protecção do meio ambiente.....13

Apresentação do seu forno

Descrição funcional.....14

O forno e respectivos acessórios.....14

Ventilador.....14

Regulação do forno.....14

Selector de funções.....14

Selector de temperatura.....15

Utilização do interruptor dos minutos mecânico
(segundo modelos).....15

Instruções de utilização

Bolos e pastelaria.....16

Carne, aves e peixe.....18

Cuidados e limpeza19

Assistência técnica

O que fazer antes de contactar a Assistência Técnica.....20

Leia atentamente estas instruções. Só então poderá utilizar correctamente o seu aparelho. **O fabricante não assume qualquer responsabilidade, se não forem seguidas as instruções do manual.**

Conserve as instruções de utilização e de montagem. No caso de entregar o aparelho a outra pessoa, entregue-lhe também as instruções.

Antes de ligar o aparelho

Danos durante o transporte

Verifique o aparelho depois de o ter desembalado. No caso de ocorrência de danos durante o transporte, não ligue o aparelho e contacte a Assistência Técnica.

Ligação ou instalação eléctrica

Antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez, deve assegurar-se de que a sua residência dispõe de tomada de terra e reúne todas as condições de segurança vigentes. Amontagem e a ligação do seu aparelho devem ser realizadas por um técnico especializado.

A utilização deste aparelho sem ligação de terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, embora em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos (lesões pessoais e morte por electrocussão). O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.

Indicações de segurança

Este aparelho só deve ser utilizado para confeccionar alimentos na residência.

Em caso de avaria, desligue o aparelho da tomada.

Reparações. Os nossos aparelhos estão em conformidade com as normas de segurança vigentes para electrodomésticos. Só podem ser reparados por técnicos qualificados. É a sua segurança que está em jogo!

Forno quente. As superfícies dos aparelhos de cozedura podem atingir temperaturas elevadas. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.

Os cabos eléctricos não devem estar em contacto com zonas de calor. Não os encaixe na porta nem nas dobradiças, uma vez que pode cortar o revestimento isolante.

Não guarde materiais inflamáveis no espaço interior do forno nem nas zonas de aquecimento. Estas podem incendiar-se, se ligar o forno sem as retirar.

Tabuleiro na base do forno. Não coloque o tabuleiro na base do forno, nem o cubra com papel de alu-

mínio. Isso pode provocar uma acumulação de calor que altera os tempos de cozedura e que pode danificar o esmalte.

Junta do forno muito suja. Deve fechar correctamente a porta do forno. Mantenha a junta limpa!

A porta do forno como superfície de apoio. Não se apoie na porta do forno, quando esta estiver aberta.

Azeite sobreaquecido. Não se afaste, quando estiver a confeccionar alimentos com excesso de gordura ou óleo. Estas matérias podem incendiar-se em caso de sobreaquecimento.

Sumo de frutas. O sumo de frutas derramado no tabuleiro, pode originar manchas difíceis de retirar. Quando confeccionar um bolo de frutas, não encha a forma até cima.

Não deite água no forno. Não deite água directamente no forno quente. Pode danificar o esmalte.

Protecção do meio ambiente

Embalagem protectora do aparelho

Durante o transporte, o seu aparelho está protegido por uma embalagem protectora. Todos os materiais de embalagem utilizados respeitam o meio ambiente e podem ser reutilizados. Contribua activamente para a protecção do meio ambiente eliminando os materiais de forma ecológica.

Inutilize o seu aparelho usado

Antes de se desfazer do seu aparelho usado, deverá inutilizá-lo ou marcá-lo com um autocolante indicando que está inutilizado. ACâmara Municipal da sua localidade ou o seu estabelecimento especializado poderão informá-lo sobre as formas e possibilidades mais eficazes de eliminar estes materiais. Para preservar o meio ambiente durante o funcionamento do aparelho, siga exactamente as instruções de utilização dos recipientes detalhadas neste manual.




Segurança extra da porta

Em determinadas receitas, que exigem períodos de utilização prolongados do forno a altas temperaturas, a porta do forno pode atingir uma temperatura elevada.

Se pretende obter segurança adicional nestes casos, dispomos de uma porta mais fria, que poderá adquirir através da nossa Rede de Assistência Técnica, indicando o modelo do aparelho que poderá retirar da placa de características, fig. 10.

DESCRIÇÃO FUNCIONAL

Este manual de instruções é válido para modelos de fornos **isolados** ou **combinados com placa**. Examine o seu forno e veja quais são as características do modelo que acaba de adquirir, fig. 1.

- 1.- Zona do painel de comandos onde pode aparecer o interruptor de minutos mecânico, .
- 2.- Zona do painel de comandos onde aparecem o mando do selector de funções  e o selector de temperatura .
- 3.- Zona do painel de comandos para localização dos comandos de controlo da placa do fogão. (Em modelos combinados com placa).
- 4.- Evacuação de vapores do interior do forno através da alavanca ou do tubo de ventilação, segundo modelos.
- 5.- Porta do forno.

O FORNO E RESPECTIVOS ACESSÓRIOS

Os acessórios podem ser colocados em 5 níveis diferentes no forno, fig. 2.

Desta forma, podem retirar-se até dois terços da sua profundidade sem que se voltem. Deste modo, os alimentos podem retirar-se facilmente.

O seu forno dispõe dos acessórios a seguir descritos e que podem ser utilizados isolados ou combinados. Não toque nos acessórios nem no forno quando estiverem quentes, fig. 3.

Grelha. Para utilizar com diferentes tipos de recipientes (formas, travessas, etc.).

Tabuleiro esmaltado. O tabuleiro esmaltado é muito apropriado para confeccionar bolos, bolachas, pizzas e carnes. Pode ser utilizado em conjunto com a grelha para recolher molhos e gorduras, se o colocar por baixo desta quando cozinha.

Ventilador, conforme os modelos.

Se o seu forno estiver equipado com um ventilador de arrefecimento, situado por trás do frontal, enquanto o forno estiver ligado, o ventilador mantém-se a funcionar para evitar eventuais riscos de queimadura para o utilizador. O ar quente sai pela parte superior da porta. Em alguns modelos, depois de desligado o forno, o ventilador mantém-se em funcionamento até aquele estar suficientemente frio.

REGULAÇÃO DO FORNO

O forno regula-se através do selector rotativo de funções e do selector rotativo de temperatura.

Conforme o modelo, no selector de funções, aparece indicado um símbolo que representa o tipo de aquecimento e o tipo de alimento recomendado para esse aquecimento.

Importante: Não se esqueça de que a associação de um tipo de aquecimento a um alimento é apenas uma recomendação. Pode cozinhar um alimento com o tipo de aquecimento da sua preferência.

Assim, em função do modelo, o seu forno poderá estar equipado com algumas ou com todas estas posições:

Selector de funções, segundo modelos fig. 4.

Calor superior / inferior (carne / peixe).

Cozinhar no forno: Calor da parte superior e inferior do forno.

Turbo + calor superior / inferior (bolo).

Cozinhar no forno com turbina. Ar quente.

Calor inferior (pizza). Fundo do forno. Calor só da parte inferior.

Grill com turbo (carne). Grelha de infravermelhos com ar quente.

Grill eco (gratin. eco). Grelhador de pequena superfície. Gratinado.

Grill (gratin.). Grelhador de grande superfície. Gratinado.

Selector de temperatura, fig. 5.

50-250 ou 270 Temperaturas reguladas, compreendidas entre 50 e 250° C ou 270° C, segundo modelos.

Temperatura recomendada para gratinar.

Se o seu forno for um modelo com grelhador

Vario:

- 3 Grelhador forte
- 2 Grelhador médio
- 1 Grelhador mínimo

Atenção: Para gratinar durante mais de meia hora, coloque o comando do termóstato em **230° C** ou **Grelhador Vario 1**, (segundo modelos).

Em alguns modelos, o comando de temperatura indica um tipo de alimento, de modo que, se rodar o comando até aparecer o nome do alimento em posição vertical, está a cozinhar o tipo de alimento seleccionado à temperatura recomendada, fig. 6.

Importante: Se não lhe agradar, pode sempre seleccionar a temperatura que pretende, ignorando a indicação culinária do comando.

Antes da primeira utilização

Aquecer o forno vazio durante 60 minutos, colocando o termóstato na posição **250° C**.

Utilização do interruptor dos minutos mecânico , segundo modelos.

Se o seu forno estiver equipado com este tipo de interruptor, fig. 7, deverá programá-lo, para qualquer operação com o mesmo, da forma seguinte:

- Coloque o comando do selector de funções e temperatura na posição pretendida.
- Coloque o comando do interruptor dos minutos na posição que representa o tempo que pretende que o forno esteja a funcionar, rodando-o para a direita. Os números representam os minutos.
- Decorrido o tempo programado, ouve-se um sinal sonoro e o fogo desliga-se.
- Não se esqueça de voltar a colocar os comandos de selecção de função e temperatura na posição zero e o interruptor dos minutos na posição **manual**.

Importante.

Se não pretende efectuar uma cozedura com programação do tempo, certifique-se de que o comando se encontra na posição manual, caso contrário, o seu forno não funcionará.

O forno possui vários tipos de aquecimento. Deste modo, pode seleccionar sempre o modo de preparação mais adequado a cada alimento, fig. 8.

Calor superior / inferior (carne / peixe). O calor é fornecido de cima e de baixo, tanto para as sobremesas como para os assados. Este tipo de aquecimento é apropriado para preparar qualquer tipo de alimento, especialmente peixe, carne ou bolos, colocando o tabuleiro nos níveis 2 ou 3.

Turbo + calor superior / inferior (bolo). Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor de modo uniforme. Com este tipo de aquecimento, pode confeccionar especialmente bolos e pizzas. Este modo de cozedura é mais rápido do que o anterior e torna os pratos confeccionados mais estaladiços.

Calor inferior (pizza). O calor é fornecido apenas da parte inferior do forno. Esta função permite dourar os alimentos por baixo. Também é apropriado para a confecção de pizzas e doces de fruta.

Grill com turbo (carne). O grelhador e a turbina ligam-se e desligam-se alternadamente. Durante os intervalos de repouso do grelhador, a turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador em volta dos alimentos. Desta forma, os assados de carne adquirem um tom dourado atraente em toda a superfície.

Grill eco (gratin. eco). (1, 2 y 3). Só se aquece a zona central da resistência do grelhador. Este tipo de aquecimento é indicado para pequenas quantidades. Deste modo, poupa-se energia. Coloque o alimento na parte central da grelha.

Grill (gratin.). (1, 2 y 3). Aquece-se toda superfície sob a resistência do grelhador. Pode assar no grelhador vários bifés, salsichas ou peixe.

Recomendações para bolos e pastelaria.

Se pretende evitar, na medida do possível, condensações e escorrimentos de água, recomendamos a realização de um pré-aquecimento antes de introduzir alimentos, sobretudo os que possuem um alto teor de água.

Comece pelo valor mínimo e, se necessário, aumente a duração. Para obter um bolo dourado uniformemente, utilize uma temperatura mais baixa.

Que formas devo utilizar?

Utilize, de preferência, formas de metal, colocadas no centro da grelha.

Verifique a cozedura do bolo.

Dez minutos antes de terminar a cozedura, espete um palito no centro do bolo ou pastel; se o palito sair seco e sem vestígios de massa, o bolo está pronto.

O bolo desce quando sai do forno.

Da próxima vez, ponha menos líquido na massa, ou baixe cerca de 10 graus a temperatura do forno.

O bolo sobe mais no centro do que dos lados.

Não unte os bordos da forma com manteiga/margarina. Depois da cozedura, separe a massa dos bordos da forma com uma faca pontiaguda.

A parte superior fica mais escura.

Verifique a altura do encaixe em que encaixou o tabuleiro, baixe a temperatura e mantenha o bolo durante mais tempo no forno.

O bolo ficou queimado por baixo.

Coloque-o num encaixe mais alto, e baixe a temperatura.

O bolo ficou muito seco.

Faça pequenos orifícios na massa. Regue com sumo de frutas ou licor. Na próxima vez, aumente uns 10 graus a temperatura e diminua o tempo de cozedura.

O bolo ficou muito seco.

Faça pequenos orifícios na massa. Regue com sumo de frutas ou licor. Na próxima vez, aumente uns 10 graus a temperatura e diminua o tempo de cozedura.

O pão ou o bolo (bolo de queijo, por exemplo) têm bom aspecto, mas no interior estão crus.

Na próxima vez, procure que a massa seja menos líquida. Aumente o tempo de cozedura, baixando a temperatura.

Para bolos de granulado húmido, depois da pré-confecção da massa, polvilhe com amêndoas trituradas e ponha-os no forno.

Siga a receita e os tempos de cozedura.

Os bolos ou massas ficam agarrados.

Volte a inserir o tabuleiro no forno por alguns instantes. Solte os bolos imediatamente a seguir.

Da próxima vez, cubra o fundo do tabuleiro de pastelaria com papel vegetal.

O bolo não sai quando volta a forma.

Deixe-o arrefecer durante 5 ou 10 minutos: Sairá, assim, com mais facilidade da forma. Se continuar a não sair, recorte os bordos com uma faca.

Volte novamente o bolo e depois cubra a forma com um pano frio e húmido várias vezes.

Da próxima vez, unte generosamente a forma polvilhando-a com pão ralado.

Conselhos para poupar energia.

- Utilize formas escuras lacadas a preto, com revestimento de silicone, ou formas esmalgadas, uma vez que estas absorvem bem o calor do forno.
- Não pré-aqueça o forno mais do que o indicado na receita.
- Para tempos de cozedura mais longos, desligue o seu forno 10 minutos antes do final ou utilize o calor restante para aquecer pratos.

Recomendações para carnes, aves e peixe

Indicações para assar

- O resultado do assado depende da natureza e qualidade dos alimentos.
- Adicione 2 a 3 colheres de sopa de líquido sobre as carnes magras e 8 a 10 colheres sobre as peças de carne de vaca.
- Volte as peças de tamanho médio, a partir de 1,5 quilos, decorrida metade do tempo do assado.

Indicações para gratinar

- Gratine sempre com a porta fechada.
- As peças devem ser de tamanho semelhante e com uma espessura entre 2 e 3 cm, para que saiam suculentas e uniformemente douradas. Gratine os bifés sem lhes pôr sal.
- Coloque os alimentos directamente na grelha. Se se tratar apenas de um pedaço, coloque-o no centro da grelha.
- Além disso, coloque o tabuleiro por baixo da grelha, para recuperar molhos e manter o forno limpo.
- As aves ficam particularmente estaladiças e douradas, quando são untadas com manteiga, água salgada, gordura ou sumo de laranja.
- Para o pato e o ganso, corte a pele por baixo das asas para que a gordura saia.

Que recipiente devo utilizar?

Utilize um recipiente resistente a temperaturas elevadas.

Coloque o recipiente em cima da grelha.

Quando o retirar do forno, coloque o prato em cima de um pano seco. Nunca sobre uma superfície fria ou húmida, porque o vidro pode estalar.

Como saber se o assado está pronto

Faça um teste com uma colher: Apoie-a no assado; se este estiver consistente, é porque está pronto. Se este ceder, é porque ainda precisa de assar durante mais algum tempo.

O assado está escuro e a parte superior queimada em alguns sítios

Verifique a altura do tabuleiro e a temperatura.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado

Da próxima vez, utilize um recipiente mais pequeno ou adicione líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está muito claro

Da próxima vez, utilize um prato maior e ponha menos líquido.

Nunca deve limpar o forno com aparelhos de vapor a pressão.

Limpe os acessórios após cada utilização com o produto de limpeza utilizado habitualmente. Para manchas particularmente resistentes, utilize uma escova ou uma esponja.

Exterior do forno

- Para limpar o exterior do forno, utilize uma esponja humedecida com água e sabão ou água diluída com um pouco de vinagre.
- Nunca utilize produtos ácidos ou abrasivos, uma vez que as superfícies podem deteriorar-se. Se, por engano, verter este tipo de produtos sobre o aparelho, lave-o imediatamente com água.

Aparelhos com frente em aço inoxidável

- Elimine sempre, de imediato, as manchas de cal, gordura e amido. Por baixo destas manchas pode formar-se corrosão.
- Utilize produtos de limpeza específicos para aço inoxidável. Observe as indicações do fabricante. Antes de aplicar o produto em toda a superfície, experimente-o primeiro em pequenas áreas.

Interior do forno em esmalte normal (brilhante)

- Utilizar os mesmos produtos que utiliza para o exterior.
- Não utilize esponjas duras que possam riscar os materiais.
- Utilize o produto de limpeza para fornos apenas em superfícies esmaltadas.

Substituir a lâmpada do forno

Deve substituir a lâmpada fundida com o forno desligado e frio. Execute o processo seguinte, fig. 9:

- 1.- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- 2.- Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar qualquer dano.
- 3.- Retire o vidro de protecção rodando para a esquerda.
- 4.- Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do mesmo tipo.
- 5.- Volte a colocar o vidro de protecção.
- 6.- Retire o pano de cozinha e volte a ligar o aparelho à corrente.

Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do mesmo tipo. A potência máxima permitida é de 25 W.

Substituição do vedante da porta

Lave o vedante do forno com detergente para a loiça. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos.

Pode substituir o vedante da porta, esticando nos extremos laterais e levantando nos cantos superiores.

Para esse efeito, adquira a peça sobresselente correspondente junto da nossa Assistência Técnica, indicando os números **E-Nr** e **FD** do seu aparelho, fig. 10.

Todos os nossos aparelhos são meticolosamente verificados antes de saírem da fábrica. No entanto, se observar alguma anomalia, contacte o nosso Serviço de Assistência Técnica que está à sua inteira disposição. Lembre-se que o aparelho está garantido segundo as Condições de Garantia.

A garantia não inclui a reposição de vidros e elementos decorativos. Também não são cobertas pela garantia as avarias produzidas por causas alheias à fabricação ou originadas pelo uso inadequado do aparelho.

Antes de contactar a Assistência Técnica, e depois de ter seguido as instruções do presente manual, realize os testes indicados no seguinte capítulo “**O que fazer antes de contactar a Assistência Técnica**”.

A intervenção técnica no aparelho devido a causas não imputáveis ao produto implicará a cobrança da visita realizada pelo técnico autorizado.

Se, mesmo assim, necessitar de contactar a nossa Assistência Técnica, queira, por favor, facilitar os seguintes dados, fig. 10:

E-Nr	FD
------	----

Atenção! Nunca mexa no interior do aparelho.

O que fazer antes de contactar a Assistência Técnica

O forno não funciona

- Verificar se existe fornecimento de energia na residência.
- Verificar se saltou o fusível ou o limitador da residência.
- Verificar se seguiu atentamente as instruções do folheto e especialmente se o interruptor dos minutos está na posição **manual** (em caso de utilização manual).

O forno funciona, mas a lâmpada interior não se acende

- Se a lâmpada estiver fundida, troque-a por uma igual junto da nossa Assistência Técnica, conforme indicado no folheto.
- Verifique se a lâmpada está mal apertada. Se for esse o caso, aperte-a bem.

Pretendo apagar a lâmpada interior

- O consumo da lâmpada é mínimo. O funcionamento do seu forno, por pré-programação, é acompanhado pela luz interior acesa, servindo-lhe assim de indicador para controlar em permanência o estado do seu assado.

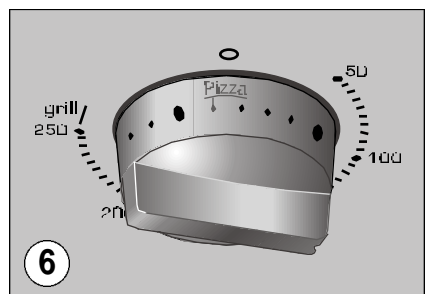
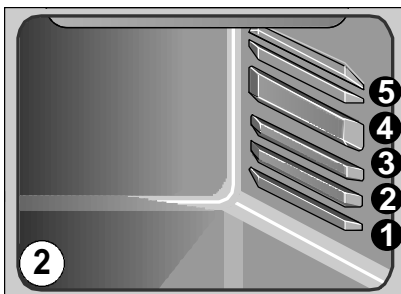
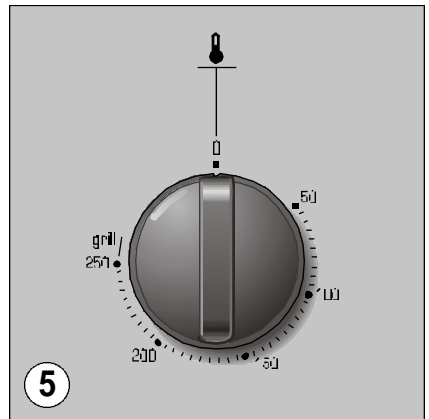
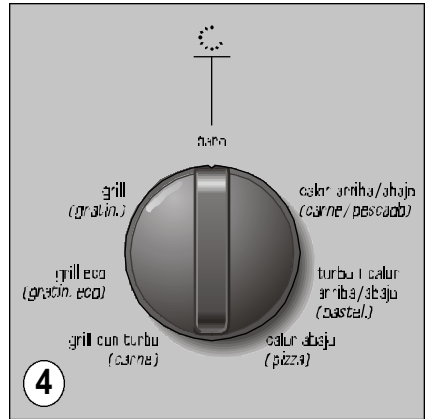
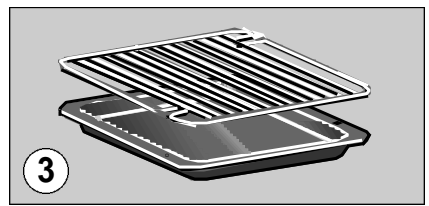
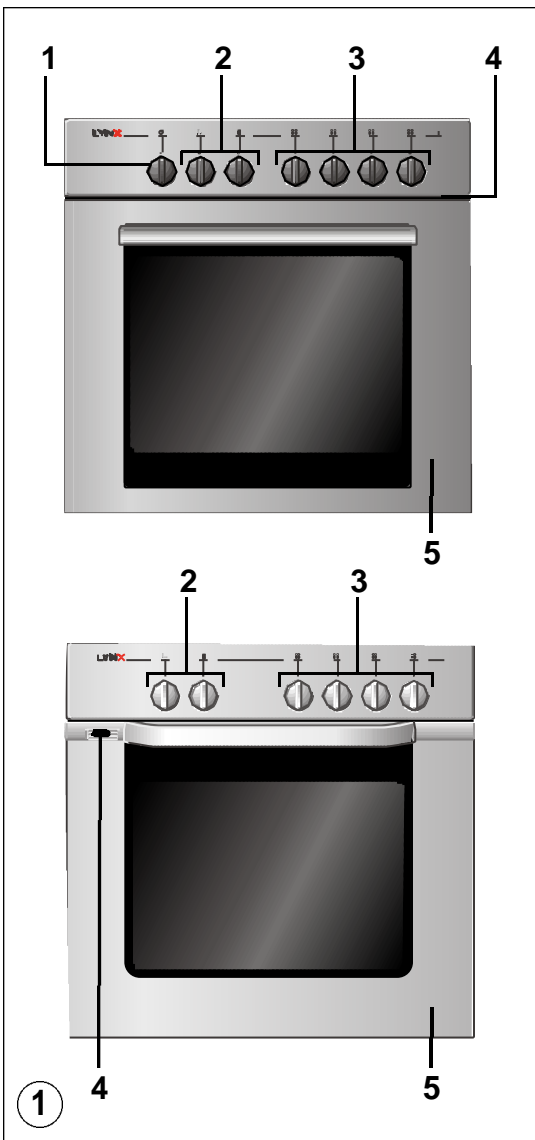
Produzem-se vapores ou fumos durante o funcionamento do forno

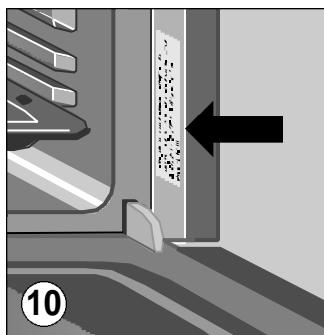
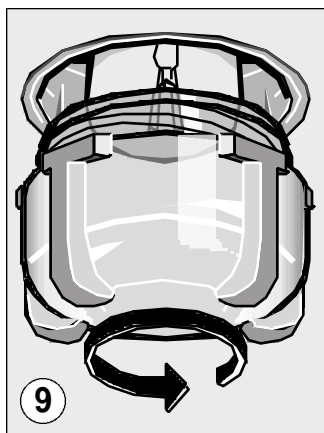
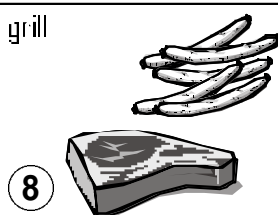
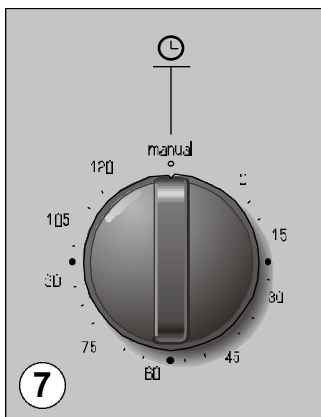
- Em qualquer cozedura de alimentos, ocorre evaporação dos líquidos que estes contêm. O seu forno foi concebido para os eliminar através da saída prevista sob a alavanca da porta ou através do tubo de ventilação (segundo modelos).
- A primeira vez que ligar o forno, poderá sentir um certo odor especial devido ao primeiro aquecimento da matéria isolante.
- Quando utilizar o gratinador, pode sentir um odor a queimado e fumo. Isto pode ser normal, quando se queimam gorduras ou outros restos de difícil detecção, procedentes de anteriores utilizações do forno.

O assado ou o bolo não saiu como pretendia

- O seu novo forno pode trazer-lhe muita satisfação, mas talvez necessite de conhecer melhor as suas potencialidades e colocá-las em prática de acordo com o seu gosto pessoal.
- Verifique se seguiu exactamente as instruções do seu livro de receitas.

Em alguns modelos, o seu forno recomenda-lhe que utilize uma temperatura e um modo de cozedura para determinados alimentos. Não se esqueça de que se trata apenas de uma recomendação geral e que pode variar a temperatura e o modo de cozedura, para obter um resultado mais suculento, estaladiço, etc..., de acordo com o seu gosto pessoal.





BSH Electrodomésticos España, S.A.

N.I.F. A-28893550

C/ Itaroa 1,

31620 Huarte - Pamplona - ESPAÑA

9000010671 (1W01GD) 00 8406