

1 FEVGMC
1 FEVSMC
1 FEVMMC
1 FEVTMC
1 FEVEMCN
1 FEVMCN

Manual de instruções
Manual de instrucciones




BARAZZA
taste of design

Índice

Informações de segurança	3
As vantagens das microondas	10
Antes da primeira utilização	11
Outras instruções importantes	11
Descrição do forno	11
Painel de controlo	12
Funções do Forno	12
Regulações iniciais	13
Cozinhado Automático	16
Configurações Gerais	19
Definições do Temporizador	20
Segurança	21
Descongelação	22
Cozinhar com microondas	22
Cozinhar com Grill	24
Acessórios	24
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	25
Limpeza e manutenção	26
Resolução de problemas	28
Características técnicas	29
Proteção ambiental	30
Instalação	30
Tabelas e Sugestões	33

Informações de segurança

 Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis

ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas.
- **AVISO:** quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças devem apenas utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas que são geradas.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**
- O tabuleiro e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extração parcial e para manipular os alimentos. Coloque sempre estes acessórios no interior do forno, conforme indicado na secção Acessórios.

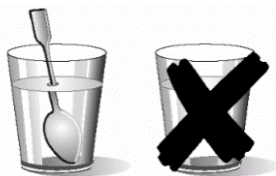
Informações de segurança de Micro-ondas

- **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;

- As dobradiças da porta estiverem danificadas;
- As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
- O vidro da janela estiver danificado;
- Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.

O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.



- Cuidado ao aquecer líquidos!
Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente.

PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.

- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no micro-ondas.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**
- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não

selecionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.

- Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Para obter melhores resultados ao aquecer pequenas quantidades (como um copo de água, caneca de leite ou saco de pipocas), sugere-se que estes sejam colocados na bandeja de vidro e sejam posicionados no nível 1 ou superiores.
- Gire ou mexa a comida em intervalos regulares para melhorar a uniformidade de aquecimento.
- Para obter melhores resultados ao cozinhar com micro-ondas a grelha deve ser removida, os alimentos devem ser colocados na bandeja de vidro e esta deve ser colocada no fundo ou níveis superiores.
- Não coloque qualquer tipo de alimento ou recipiente com comida/líquidos diretamente sobre a parte inferior da cavidade do forno. Para melhores resultados de aquecimento, coloque sempre os alimentos ou o recipiente com os alimentos/líquidos sobre a bandeja de vidro.
- Não cubra a parte inferior da cavidade do forno com folhas de alumínio ou folhas de estanho, pois existe o risco de danificar o forno.

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas

- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**

- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Insira corretamente os acessórios do forno nas grelhas laterais (ver secção “Acessórios”)
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- A base e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.
- **Se não fixar firmemente os suportes laterais com as porcas pode resultar em sobreaquecimento e danos.**



Instalação

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- **ATENÇÃO!** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.
- **ATENÇÃO!** Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

Limpeza e Manutenção

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.

- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Serviço e Reparação

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- **ADVERTÊNCIA!** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA!** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos. São necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

As vantagens das microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de até 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetron que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contém água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

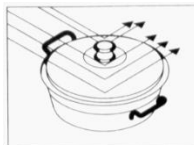
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

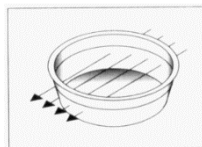
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas no forno de microondas.

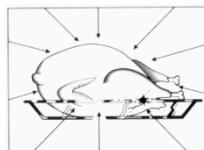
As microondas são reflectidas pelo metal...



...atravessam o vidro e a porcelana...





...e são absorvidos pelos alimentos.



Antes da primeira utilização

Devido ao processo de fabrico pode haver vestígios de gordura e outras impurezas no forno. Para eliminá-los proceda da seguinte forma:

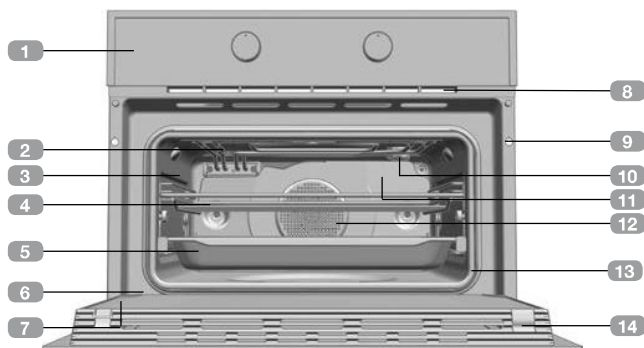
1. Retire todos os elementos da embalagem, incluindo o plástico protetor, se incluído.
2. Ligue o seu forno na função , ou, se esta não existir, na função , 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.
3. 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.
4. Após o arrefecimento, limpe o forno e os acessórios.

Durante esta primeira utilização, são libertados fumos e odores, por isso, a cozinha deve estar bem ventilada.

Outras instruções importantes

- Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio, pois isso pode afetar a cozedura e danificar o esmalte do interior do forno e o interior do móvel da cozinha.
- Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.
- Em cozinhados com um elevado conteúdo de líquidos, é normal que ocorra alguma condensação na porta do forno.
- Ao fechar a porta do forno durante a cozedura, é possível ouvir o som do ar no interior. Este efeito é normal devido à pressão que a porta exerce ao fechar para que o forno fique estanque.

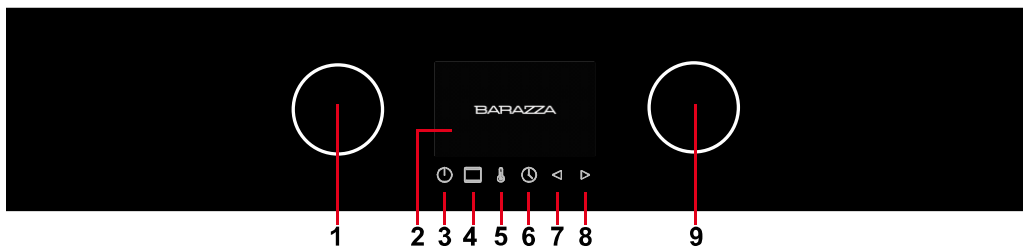
Descrição do forno



- | | |
|----------|----------------------|
| 1 | Painel de comandos |
| 2 | Resistência do grill |
| 3 | Apoio dos tabuleiros |
| 4 | Grelha |
| 5 | Tabuleiro |
| 6 | Dobradiça |
| 7 | Vidro interior |

- | | |
|-----------|-----------------------------|
| 8 | Saída de ar de refrigeração |
| 9 | Fixação ao móvel |
| 10 | Lâmpada |
| 11 | Painel traseiro |
| 12 | Turbina |
| 13 | Junta de forno |
| 14 | Porta |

Painel de controlo



1. Comando esquerdo
2. Display
3. Tecla On/Off
4. Tecla de função de cozinhado
5. Tecla de temperatura
6. Tecla de relógio
7. Tecla retroceder
8. Tecla avançar/ OK
9. Comando direito

Funções do Forno



Convencional



Resistência Inferior



Grill e Resistência Inferior



Grill Duplo



Grill



Convencional + Turbina



Grill + Turbina



Ar quente + Resistência Inferior



Ar quente



Descongelação



Micro-ondas



Micro-ondas Combinado



A lume brando



Eco

Funções Micro-ondas Combinadas



Micro-ondas + Grill



Micro-ondas + Ar quente



Micro-ondas + Convencional



Micro-ondas + Grill + Ar quente

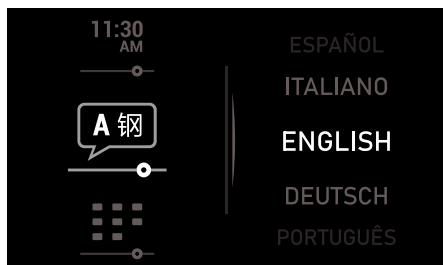
Níveis de Potências das Micro-ondas


Potência das micro-ondas	Alimentos
200W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente.
400W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida.
600W	Aquecer e cozinhar alimentos.
800W	Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados.
1000W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados.

Regulações iniciais

Definir o idioma

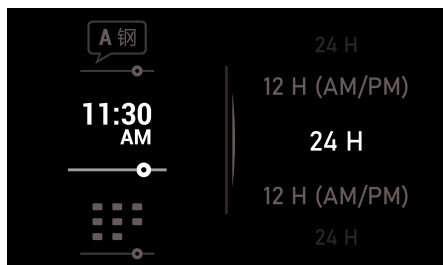
Ao ligar o forno pela primeira vez, irá aparecer no display o logotipo e de seguida o menu para seleccionar o idioma. É necessário definir o idioma desejado para poder utilizar o forno.




- Rode o comando direito para seleccionar o idioma desejado.
- Pressione  para confirmar.


Definir a hora

Antes de definir a hora, é necessário seleccionar o formato da hora.



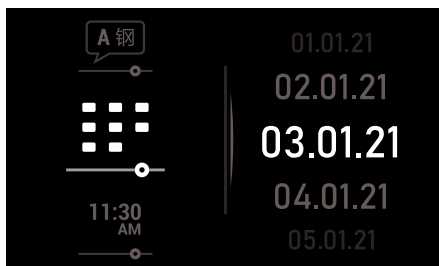
- Rode o comando direito para seleccionar o formato desejado.
- Pressione  para confirmar.


Depois é necessário definir a hora:

- Rode o comando direito para definir a hora.
- Pressione  para confirmar.

Definir a data

Depois de definir a hora, é necessário seleccionar a data.






- Rode o comando direito para definir a data.
- Pressione  para confirmar.



Definições de cozinhado


Cozinhado Manual






- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu “Cozinhado Manual”.
- Rode o comando direito para selecionar a função desejada.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
- Pressione  para confirmar. O forno começará a cozinhar.



A qualquer momento durante o cozinhado pode:

- **Alterar a função de cozinhado** girando o comando esquerdo.
- **Modificar a temperatura do cozinhado** girando o comando direito.
- **Programar um aviso ou uma duração/hora de término do cozinhado.** Premindo a tecla .
- **Alterar a programação de avisos ou duração/hora de término programados.** Premindo a tecla .



NOTA: O cozinhado pode ser cancelado a qualquer altura pressionando a tecla .


Cozinhar com micro-ondas

- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu “Cozinhado Manual”.
- Rode o comando direito para selecionar a função micro-ondas .
- Pressione  para confirmar.






- Rode o comando esquerdo para selecionar a potência desejada.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para selecionar o tempo de operação.
- Pressione  para confirmar. O forno começará a cozinhar.


A qualquer momento durante o cozinhado pode:

- **Alterar a duração do cozinhado** premindo a tecla .
- **Modificar a temperatura do cozinhado** premindo a tecla .


NOTA: O cozinhado pode ser cancelado a qualquer altura pressionando a tecla .





Início Rápido


- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu “Cozinhado Manual”.
- O símbolo  aparecerá no lado direito do display.
- Pressione  para confirmar.
- Pressione  e o forno começa a funcionar na função Micro-ondas à potência máxima durante 30 segundos.
- Caso pretenda aumentar o tempo de funcionamento pressione . Cada vez que esta tecla for premida o tempo de funcionamento será aumentado em 30 segundos.

NOTA: O cozinhado pode ser cancelado a qualquer altura pressionando a tecla .

Cozinhar com micro-ondas combinado






- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu “Cozinhado Manual”.

- Rode o comando direito até aparecer o símbolo .
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para selecionar a função desejada.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando esquerdo para selecionar a potência desejada.
- Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
- Pressione  para confirmar. O forno começará a cozinhar.


NOTA: O cozinhado pode ser cancelado a qualquer altura pressionando a tecla .

Descongelção por tempo








- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu “Cozinhado Manual”.
- Rode o comando esquerdo até que o símbolo  apareça no ecrã.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para selecionar a opção Descongelção por tempo.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando esquerdo para selecionar o tempo de descongelção desejado.
- Pressione  para confirmar.


NOTA: Ver o capítulo "Descongelção" para conselhos sobre os tempos de descongelção.

NOTA: Quando no visor mostrar “Virar os alimentos”, abra a porta, vire os alimentos e pressione  para continuar.

Descongelção por peso









- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu “Cozinhado Manual”.
- Rode o comando esquerdo até que o símbolo  apareça no ecrã.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para selecionar a opção da descongelção por peso.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando esquerdo para selecionar uma das opções de descongelção por peso.
- Rode o comando direito para selecionar o peso desejado.
- Pressione  para confirmar.












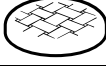
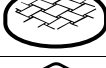

NOTA: Quando no visor mostrar “Virar os alimentos”, abra a porta, vire os alimentos e pressione  para continuar.

A tabela seguinte mostra os programas para descongelar por peso, indicando os intervalos de peso e tempos de descongelção e de conservação (para assegurar que os alimentos mantêm uma temperatura uniforme):

Prog.	Alimento	Peso (kg)	Tempo (min.)	Tempo de conservação (min.)
	Carne	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
	Peixe	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
	Comida congelada	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
	Pão	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
	Aves	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20







Cozinhado Automático

Prog.	Comida	Peso (kg)	Tempo (min)
	Frango Inteiro	0.50 – 1.50	42 – 76
	Pato Inteiro	1.1 – 2.5	57 – 108
	Ganso Inteiro	2 – 4.5	82 – 169
	Perú Inteiro	4 - 10	142 – 294
	Coxas de Frango	0.50 – 2	38 – 73
	Carne de Porco	0.5 - 10	76 – 336

Prog.	Comida	Peso (kg)	Tempo (min)
	Carne de Boi	0.5 – 5	95 – 241
	Carne de Borrego	0.5 – 6	66 – 210
	Costeletas de Porco	0.5 – 4	38 – 84
	Pescada	0.5 – 5	28 – 94
	Salmão	0.5 – 5	28 – 94
	Pão Branco	0.5 – 2	28 – 63
	Pão de Mistura	1 - 4	52 – 94
	Pão Integral	1 – 3	85 – 157
	Pizza de Massa Alta	–	11 – 13
	Pizza de Massa Fina	–	8 – 9
	Bolo de Forma	–	70
	Bolo de Frutas Grande	–	50
	Bolo de Frutas Pequeno	–	35
	Bolo de Tabuleiro	–	35

Cozinhado Automático




- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu "Cozinhado Automático".
- Rode o comando direito para selecionar o alimento que deseja cozinhar.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para selecionar o peso desejado.
- Pressione  para confirmar.
- Os parâmetros programados são apresentados no display.
- Pressione  para confirmar.
- Aparece no display a informação em relação ao nível da grelha.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando esquerdo para selecionar a opção para começar de imediato o cozinhado ou para selecionar outra opção para comelar (ver capítulo "Definições de temporizador").
- Pressione  para confirmar.

Dar a volta aos alimentos



Para algumas receitas ou programas, a mensagem **Virar os Alimentos** os alimentos devem ser virados durante o cozinhado.


O forno avisá-lo-á quando o deve fazer com um alarme sonoro e, no ecrã de cozinhado, aparecerá o símbolo  e a mensagem **Virar os Alimentos**.

O alarme desliga-se automaticamente ao abrir a porta do forno para dar a volta ao alimento.

Fim de um cozinhado

Quando o processo de confecção terminar, o forno irá perguntar-lhe o seguinte:






- Rode o comando direito para selecionar uma opção.
- Pressione  para confirmar.

Configurações Gerais

Definir o idioma

O idioma pode ser alterado a qualquer momento. Para alterar o idioma, proceda da seguinte forma:







- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu "Configurações Gerais".
- Rode o comando direito para selecionar o menu de definição de idioma.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para selecionar o idioma desejado.
- Pressione  para confirmar.

Definir a hora

Se desejar alterar a hora, proceda da seguinte forma:






- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu "Configurações Gerais".
- Rode o comando direito para selecionar o menu de definição da hora.
- Pressione  para confirmar.

- Rode o comando direito para selecionar o formato desejado.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para definir a hora.
- Pressione  para confirmar.

Definir a data

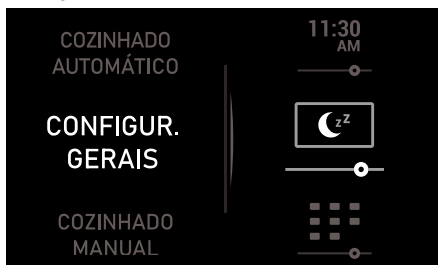
Se desejar alterar a data, proceda da seguinte forma:







- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu "Configurações Gerais".
- Rode o comando direito para selecionar o menu de definição da data.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para definir a nova data.
- Pressione  para onfirmar.

Modo Standby

Quando o forno está em Standby, pode escolher se quer que o display mostre a hora ou o logótipo Barazza.

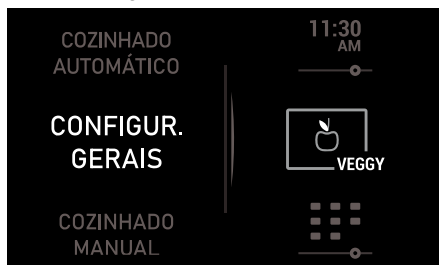


- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu "Configurações Gerais".
- Rode o comando direito para selecionar o menu do modo Standby.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para escolher o relógio ou o logótipo.
- Pressione  para confirmar.

- Rode o comando direito para ativar/desativar o modo de demonstração.
- Pressione  para confirmar.

Modo Vegetariano


O modo vegetariano é adequado para vegetarianos. Esta opção esconde as receitas não vegetarianas no forno.







Modo de Demonstração



Para ativar/desativar o Modo de Demonstração, proceda da seguinte forma:

Ligue o forno premindo a tecla .

- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu "Configurações Gerais".
- Rode o comando direito para selecionar o menu do Modo de Demonstração.
- Pressione  para confirmar.

- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para selecionar o menu "Configurações Gerais".
- Rode o comando direito para selecionar o menu do modo vegetariano.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para ativar/desativar o modo vegetariano.
- Pressione  para confirmar.

Definições do Temporizador

O forno dá-lhe as seguintes opções antes de iniciar o cozinhado:



INICIAR AGORA – Esta opção permite programar o tempo do cozinhado.

INICIAR À T° - Com esta opção, o cozinhado começa quando o forno atinge a temperatura selecionada.

INICIAR AOS – Esta opção permite-lhe escolher a hora a que pretende iniciar o cozinhado.

TERMINAR ÀS – Esta opção permite-lhe escolher o tempo que pretende para terminar o cozinhado.

Um sinal sonoro soará no final do tempo programado e o forno deixará de aquecer automaticamente.

Pressione qualquer tecla para parar o sinal sonoro e desligar o forno.

Pode aceder às opções de programação em qualquer altura durante o cozinhado. Da mesma forma, é possível alterar um programa existente.

Programação das opções do temporizador

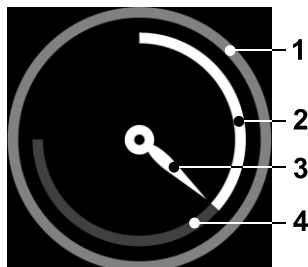


Após um programa de confeção ser seleccionado, o temporizador começa a contar, aumentando o tempo. Para programar uma das configurações anteriores, proceder da seguinte forma:

- Pressione a tecla para aceder ao menu de opções do temporizador.
- Rode o comando esquerdo para seleccionar o tempo de confeção desejado.
- Pressione para confirmar.

- Rode o comando esquerdo para seleccionar a opção de programa desejada.
- Rode o comando direito para escolher a duração, temperatura ou tempo de início/fim, dependendo da opção escolhida.
- Pressione para confirmar.
- Para algumas das opções, será necessário programar a hora de início ou de fim.
- Pressione para confirmar.
- O ecrã do cozinhado será então mostrado novamente.

Descrição do relógio de confeção



- 1 Anel exterior
- 2 Tempo restante
- 3 Agulha do relógio
- 4 Tempo decorrido

Segurança

Bloqueio de segurança

Esta função pode ser ativada a qualquer momento.

- **Com o forno apagado.** O bloqueio para crianças não permitirá que o forno seja ligado ao premir a tecla .
- **Durante o uso do forno.** Se ativar a função enquanto o forno cozinha ou está em espera, ficará bloqueada a resposta do teclado e dos comandos e nenhum valor do cozinhado se poderá alterar.

Para ativar a função prima as teclas e prolongadamente até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo seja apresentado no visor. O painel de controlo está bloqueado.

Para desativar a função prima de novo as teclas e prolongadamente até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo desapareça.

Descongelação

NOTA: Ver as tabelas no final do manual para confirmar os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do forno. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.

Cozinhar com microondas

Atenção! Leia atentamente o capítulo “Indicações de Segurança” antes de cozinhar com microondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com microondas:

7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de as consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Vire os alimentos a intervalos de tempo regulares.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação

- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre a base.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.
- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de

cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
 - Dobro da quantidade » dobro do tempo
 - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre a base facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla START.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com Grill

Para obter bons resultados com o grill, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

Coloque a grelha de forma que não entre em contacto com a superfície metálica da cavidade, pois existe o perigo de arco elétrico que pode danificar o forno.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o grill é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.

4. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
6. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Depois de ter terminado o cozinhado, limpe o interior e os acessórios para que os restos de comida não fiquem incrustados.

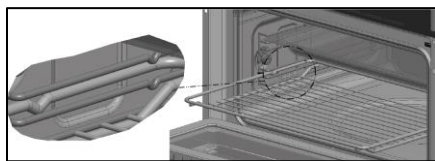
Acessórios

Não coloque recipientes nem alimentos no fundo do forno. Utilize sempre os tabuleiros e as grelhas fornecidas com o forno.

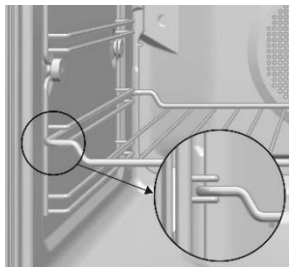
Para preparar iogurte, pode colocar os fracos diretamente no fundo do forno.

Para cozinhar qualquer outro alimento, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais existentes no interior do forno, conforme indicado a seguir:

1. Entre duas varetas dos suportes laterais ou sobre alguma das guias amovíveis do forno, caso existam.
2. A grelha e alguns tabuleiros têm fissuras de retenção para evitar que sejam retirados por acidente. Coloque essas fissuras na parte traseira do forno e a apontar para baixo.



3. A superfície da grelha na qual vai colocar os recipientes deve ficar por baixo das varetas laterais. Assim, evita o deslizamento acidental do recipiente.



As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

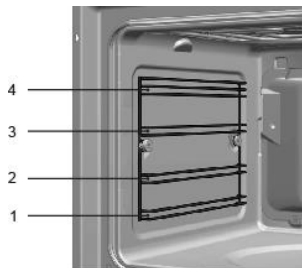
1: Inferior.

2/3: Média.

4: Superior.

A altura 4 é a mais adequadas para gratinar e tostar.

Para um resultado mais uniforme, coloque os alimentos o mais centrados possível no tabuleiro ou na grelha.



Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as painelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Teste à loiça

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de microondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Funções Grill ou Ar quente

No caso da função grelhador ventilado a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Funções combinadas

Na função combinada a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância mínima de 3 cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre a base. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em

caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.

- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- Importante: a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

NOTA: Ver a tabela no final deste manual, esta dá uma ideia geral de que tipo de loiça é adequada para cada situação.

Limpeza e manutenção

ATENÇÃO! Deve desligar o aparelho da rede eléctrica para realizar qualquer intervenção.

Limpeza do exterior e dos acessórios do forno

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna com sabão ou com um detergente suave.

Para superfícies inoxidáveis ou pintadas, proceda com precaução e utilize apenas esponjas ou panos que não riscuem.

Limpeza do interior do forno

Limpe o interior regularmente para eliminar restos de gordura ou de alimentos, que de futuro podem libertar fumos e odores ou que podem provocar o aparecimento de manchas.

Com o forno frio e em superfícies esmaltadas (por exemplo, na base do forno) use escovas de nylon ou esponjas com água morna e sabão. Se utilizar produtos de limpeza de fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e siga as instruções do fabricante.

ATENÇÃO! Não limpe o interior do forno com máquinas a vapor ou de pressão

Não utilize esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa riscar o esmalte.

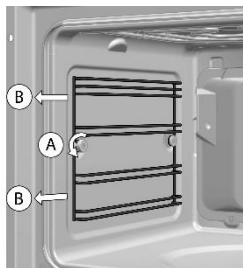
Com o passar do tempo, determinados tipos de alimentos, como tomate, vinagre, assados em sal, etc., provocam uma alteração de cor no esmalte. Isso é normal e não afeta a funcionalidade do forno. Não tente tirar essas manchas com produtos abrasivos, como os descritos anteriormente, uma vez que podem danificar a superfície permanentemente.

Limpe a junta regularmente para eliminar restos de gordura ou alimentos. Isto evita a deterioração e rotura da junta em cozinhados posteriores.

Recomendamos limpar a junta sem a desmontar.

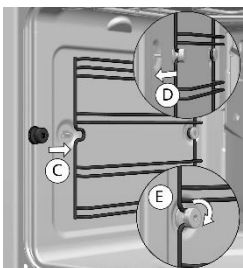
Desmontar os suportes laterais

1. Retire os acessórios do interior do forno.
2. Desenrosque totalmente a porca de fixação dianteira (A), puxe os suportes para a frente (B) e retire-os.



Para montar os suportes

3. Encaixe o entalhe traseiro na porca de fixação traseira.
4. Coloque a porca de fixação frontal (C) no entalhe frontal do suporte.
5. Fixe o suporte com a porca (D), enroscando-a até que fique ajustada (E).



ATENÇÃO! Failure to secure tightly the support with the nuts may lead to overheating and damages.

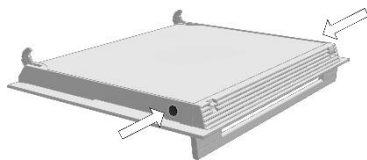
Limpeza da porta do forno

Montagem/desmontagem dos vidros interiores da porta

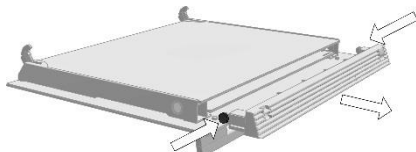
ATENÇÃO! Se desmontar os vidros com a porta montada no forno, faça-o sempre com a dobradiça na posição de bloqueio. Caso contrário, a porta poderá fechar-se, partindo os vidros não desmontados e causando ferimentos.

Dependendo do modelo, o seu forno pode ter 1 ou 3 vidros. Siga as instruções correspondentes ao tipo de porta incorporada no seu forno.

1. Prima os botões situados na parte superior de ambos os lados da porta do forno com os dedos.



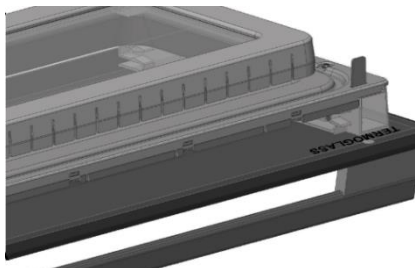
2. Sem deixar de pressionar, puxe o fecho superior da porta.



3. Retire os vidros da porta. Limpe os vidros com um produto limpa-vidros ou água com sabão e um pano suave.

ATENÇÃO! Tenha em conta a ordem e posição dos vidros quando os retirar, uma vez que depois deverá montá-los na mesma ordem e posição quando terminar a limpeza.

4. Uma vez limpos, introduza o vidro n.º 3 na mesma posição, para que a indicação TERMOGLASS impressa no mesmo fique visível, conforme indicado imagem.



5. Coloque novamente o fecho superior da porta, certificando-se de que os botões laterais encaixam no respetivo orifício.

ATENÇÃO! Nunca ponha o forno a funcionar sem algum dos vidros da porta.

Troca da lâmpada do forno

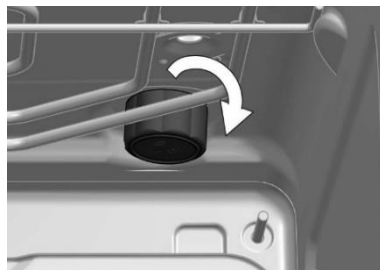
ATENÇÃO! Para trocar a lâmpada, certifique-se primeiro de que o forno está desligado da rede elétrica.

A lâmpada a substituir deve ter uma resistência à temperatura de até 300 °C e pode solicitá-la no serviço de assistência técnica.

Troca da lâmpada superior

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o aparelho da alimentação. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação elétrica do aparelho.
2. Solte a proteção de vidro da lâmpada.



3. Retire a lâmpada de halógeno.

ATENÇÃO! A lâmpada pode estar muito quente

4. Coloque uma nova lâmpada G9 230V / 25W.

ATENÇÃO! Não toque a superfície da lâmpada directamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada. Siga as instruções do fabricante da lâmpada.

5. Volte a apertar a proteção de vidro da lâmpada.
6. Ligue o aparelho novamente à corrente.

Resolução de problemas

Nesta secção são apresentadas algumas das situações mais habituais que podem ocorrer no seu forno, juntamente com as causas mais comuns e possíveis soluções.

O forno não funciona:

- Verifique a ligação à rede
- Verifique os fusíveis e o limitador de corrente da sua instalação.
- Verifique a posição do seletor de funções e de temperaturas

A luz interior do forno não acende:

- Substitua a lâmpada.
- Verifique se a lâmpada está montada corretamente de acordo com as instruções de instalação.

Nada acontece quando as teclas são premidas:

- Verifique se o bloqueio de segurança foi ativado.

Libertação de fumos durante o funcionamento do forno:

- Processo normal na primeira utilização.
- Limpe periodicamente o forno.
- Reduza a quantidade de gordura ou óleo no tabuleiro.
- Não utilize temperaturas mais elevadas do que as indicadas nas tabelas de cocção.

Não se obtêm os resultados esperados no cozinhado:

- Reveja as tabelas e cozinhados para obter uma orientação sobre o funcionamento do seu forno.

Os meus acessórios e suportes de fixação dos tabuleiros estão danificados:

- É necessário substituí-los por acessórios novos e retirá-los nos próximos ciclos de limpeza.

A cor do esmalte sofreu variações e apareceram manchas:

- A composição química de alguns alimentos pode levar a alterações no esmalte.
- É um processo normal que não afeta as propriedades do esmalte.

Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos:

- Verifique se existem arcos elétricos no interior do forno gerados por objetos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Louça).
- Verifique se a louça entra em contacto com as paredes do forno.
- Verifique se existem espetos ou colheres soltos no interior do forno

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

- Verifique se utilizou inadvertidamente louça de metal.
- Verifique se selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.

- Verifique se colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

- Verifique se foi selecionado o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.

Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado:

- Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executado por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

Características técnicas

Especificações

- Tensão AC.....(ver chapa de características)
- Potência requerida 3500 W
- Potência Grill/ Maxigrill 1400 W/ 2500 W
- Potência Resistência Inferior 1150 W
- Potência Ar Quente..... 1800 W
- Potência de saída Micro-ondas..... 1000 W
- Frequência de Micro-ondas 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP) 455 x 595 x 562 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)..... 475 x 365 x 232 mm
- Capacidade do forno..... 40 l
- Peso..... 38,2 kg

Proteção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize os contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.

Eliminação de aparelhos fora de uso



A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de

Instalação

Estas informações destinam-se exclusivamente ao instalador, já que este é o responsável pela montagem e ligação elétrica. Caso seja o próprio utilizador a instalar o forno, o fabricante não se responsabilizará por possíveis danos.

Antes da instalação

- Para manipular o forno, utilize as pegas laterais. Nunca utilize o puxador da porta para levantar o forno.
- Não instale o forno por trás de portas decorativas. Isso pode provocar um sobreaquecimento do mesmo.
- Se instalar o forno por baixo de uma bancada, respeite as suas instruções de instalação.
- Em geral, devem evitar-se saliências (reforços do móvel, tubagens, bases de

forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Informações energéticas

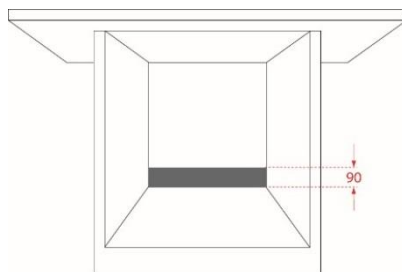
Testado em conformidade com os requisitos dos regulamentos 66/2014 (conceção ecológica) e 65/2014 (etiquetagem de eficiência energética) da Norma EN 60350-1.

Medições de consumo energético efetuadas em diferentes condições podem gerar valores diferentes dos apresentados para o seu forno.

Para consultar os dados de consumo energético do seu forno, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.

tomadas, etc.) na parte posterior do móvel.

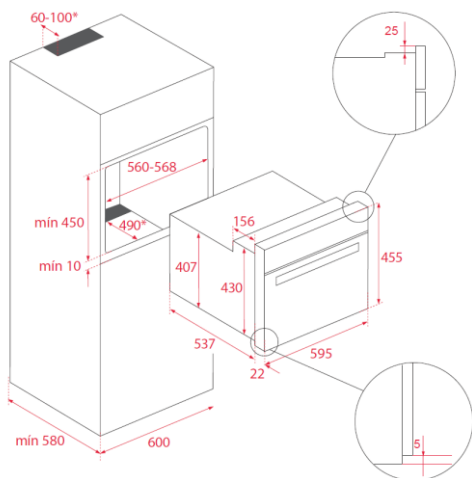
- Se a base da tomada de ligação à rede for colocada dentro do móvel no qual é instalado o forno, deverá ser colocada dentro da zona sombreada.



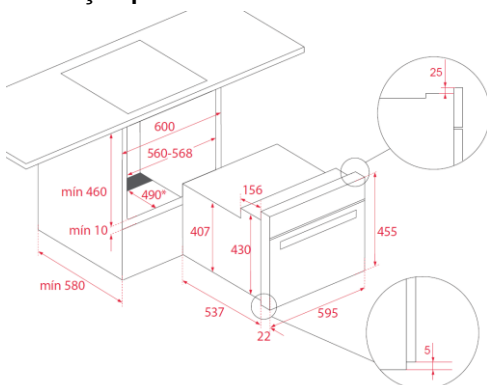
- O móvel no qual o forno é instalado e os móveis adjacentes devem suportar temperaturas superiores a 85 °C.

- As instruções de instalação devem ser respeitadas rigorosamente, caso contrário, o circuito de ventilação do forno poderá ficar bloqueado, provocando altas temperaturas que podem danificar o móvel e o aparelho.
- Para tal, confirme as medidas do móvel e das aberturas que devem ser feitas nos mesmos de acordo com as figuras indicadas a seguir

Instalação em coluna:



Instalação por baixo de bancada:



Ligação elétrica

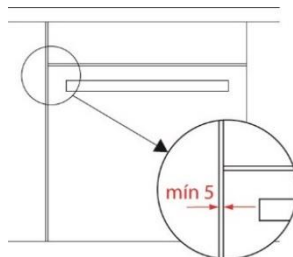
O instalador deve verificar se:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na Placa de Características.
- A instalação elétrica pode suportar a potência máxima indicada na Placa de Características.
- Depois da ligação elétrica, verifique se todos os elementos elétricos do forno estão a funcionar corretamente.

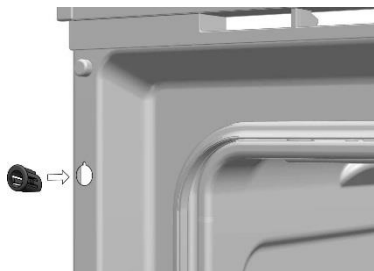
Instalação do forno

Para todos os fornos e após realizar a ligação elétrica:

1. Coloque o forno no móvel, assegurando-se de que o cabo de alimentação não fica preso nem em contacto com partes quentes.
2. Certifique-se de que a estrutura do forno não fica em contacto com as paredes do móvel e de que existe pelo menos uma distância de 2 mm entre o forno e os móveis adjacentes.
3. Coloque o forno no centro do móvel, para que fique garantida uma distância mínima de 5 mm entre o forno e os móveis adjacentes.



4. Abra a porta e coloque os batentes de plástico fornecidos com o forno nos respetivos orifícios.



ATENÇÃO! Não se apoie na porta aberta do forno durante os passos 4 e 5, pois, como o forno não está preso ao móvel, pode cair para a frente no chão.

5. Prenda o forno ao móvel com os parafusos fornecidos, aparafusando-os através dos batentes.















Tabelas e Sugestões

Loiça



















Tipo de loiça	Modo de funcionamento	Micro-ondas		Funções convencionais	Funções combinadas
		Descongelar/ aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça		sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada Vidro e porcelana resistente ao fogo		sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas		sim	sim	não	não
Loiça de barro 2) Vidrado		sim	sim	não	não
Não vidrado		não	não	não	não
Loiça de plástico 2) Resistente ao calor até 100°C		sim	não	não	não
Resistente ao calor até 250°C		sim	sim	não	não
Películas de plástico 3) Filme plástico para alimentos		não	não	não	não
Celofane		sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)		sim	não	não	não
Metal Folha de alumínio		sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)		não	sim	sim	sim
Acessórios		sim	sim	sim	não

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize cliques de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Descongelamento por tempo

	Weight (KG)	Function	Time (Min.)	Standing time (Min.)
Carne (porco, vitela, vaca)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Carne estufada	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Carne picada	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Salsichas	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Aves (porções)	250		5-6	5-10
Frango	1000		20-24	20-30
Filete de frango	200		4-5	5-10
Truta	250		5-6	5-10
Camarão	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Fruta	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Pão	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Manteiga	250		8-10	10-15
Requeijão	250		6-8	10-15
Natas	250		7-8	10-15

Aves

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Pato	1,50kg	1		190-210	55-60	Bandeja
				170-190	45-55	
						
Peito de pato	0,40kg	4		180-190	10-12	Grelha
				200-210	8-10	
						
Coxas de pato	2 porções	2/3		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	55-60	
						
Frango	1,20kg	1		190-210	55-60	Bandeja
				170-190	50-55	
						
Coxas de frango	4 porções	2/3		190-210	25-30	Bandeja
				190-200	20-25	
						
Peru	4kg	1		190-200	70-75	Bandeja
				180-200	65-70	
						






Carne

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Assado de vitela	2kg	1		190-210	85-90	Bandeja
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Roastbeef	0,60kg	2/3		190-200	45-50	Bandeja
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Costeletas de vitela	0,50kg	2/3		220	15	Grelha
Entrecosto de vitela	1kg	2/3		220	15	Grelha
				220	25-30	
						

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Assado de porco	1kg	2/3		180-190	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Costeletas de porco	0,50kg	2/3		200-220	15	Grelha
Pá de porco	1,50kgk	2/3		190-200	55-60	Bandeja
				190-200	40-50	
				190-210	60-70	
Leitão	1,40g	2/3		190-210	70-75	Bandeja
				170-190	70-75	
				190-210	25-30	
Entrecosto de porco	0,50kg	2/3		190-210	25-30	Bandeja
				190-210	30	
				190-210	30	
Pernil	1kg	2/3		190-210	50-55	Grelha
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Carne de borrego	1kg	2/3		190-210	35-40	Bandeja
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Perna sem osso	0,60kg	2/3		170-190	45-55	Bandeja
				180-190	35-40	
				180-190	35-40	

Peixe

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Robalo em sal	1kg	2/3		180-200	20-25	Bandeja
				190-200	18-20	
				190-200	18-20	
Besugo	1kg	2/3		190-200	20-25	Bandeja
				190-200	10-15	
				190-200	10-15	
Pescada, à posta	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Bandeja

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
			 	180-200	10-12	
Salmão, à posta	1,10kg	2/3		190-200	15-20	Bandeja
			 	200-210	10-15	






Pizza e Massas

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Pizza massa alta	0,60kg	2/3		190-210	30-35	Grelha
			 	190-200	20-25	
Pizza massa fina	0,60kg	2/3		190-200	15-20	Grelha
			 	200-210	10-15	
Lasanha		2/3		200-210	35-40	Bandeja


















Pão

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Pão branco	0,50kg	2/3		200-220	20-25	Bandeja
Pão escuro	0,15kg	2/3		200-220	10-15	Bandeja
Pão integral	0,15kg	2/3		200-220	10-30	Bandeja

Vegetais

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Batatas assadas	1kg	1		180-190	55-60	Bandeja
			 	180-200	40-45	
Vegetais grelhados	1kg	2/3		190-210	30-45	Grelha
Cogumelos	0,50kg	2/3		200-210	13	Grelha


Doces

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Pão de ló	0,60kg	2/3		170-180 165-170	50-55 45	Forma
Massa de levedura	0,50kg	2/3		170-190	20-25	Forma
				170-180	25-30	
Massa folhada de levedura	0,50kg	2/3		180-190	18-20	Bandeja
Massa folhada de requeijão	0,40kg	2/3		180	24	Bandeja
				180-190	20	
Cheesecake	0,80kg	2/3		180	30-35	Bandeja
				180-290	25-30	
Bolo de mel	0,60kg	2/3		170-190	40-45	Forma
				180-190	35-40	
Merengues		2/3		100-110	190	Bandeja
				100-110	170-180	
Massapão	0,50kg	4		110-120	15-20	Bandeja
Madalenas	0,40kg	2/3		200-210 200	30	Cápsulas
Massa	0,40kg	1		200-220	25-30	Bandeja
				200	25	
Pudim	1 litre	2/3		100	60-70	Forma de Pudim

Indice

Información sobre seguridad	40
Las ventajas de las microonda	47
Antes del primer uso	48
Otras instrucciones importantes	48
Descripción del horno	48
Frontal de mandos	49
Funciones del horno	49
Ajustes iniciales	50
Cocinado Automático.....	53
Configuraciones generales	56
Configuración del temporizador	58
Seguridad	59
Descongelación	59
Cocinar con microondas	60
Cocinar con grill	61
Accesorios	61
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	62
Limpieza y mantenimiento	63
Resolución de problemas	65
Características técnicas.....	66
Protección medioambiental.....	67
Instalación.....	67
Tablas y sugerencias.....	70

Información sobre seguridad

 Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

¡ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Los niños de menos de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- **ADVERTENCIA:** Cuando se utiliza el aparato en el modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y no en hoteles, tiendas, oficinas o sitios similares.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!
- O tabuleiro e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extração parcial e para manipular os alimentos. Coloque sempre estes acessórios no interior do forno, conforme indicado na secção Acessórios.

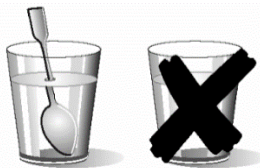
Seguridad general de los Microondas

- **ADVERTENCIA:** No calientes líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;

- El cristal de la ventana está dañado;
- Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.



- ¡Cuidado al calentar líquidos!
Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente.

¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!

Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

- El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebés se deben remover o agitar y verificar la temperatura, antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Cuidado!** Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de

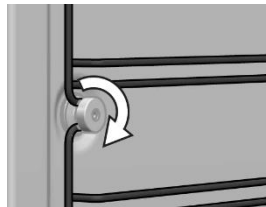
alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.

- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Para obtener unos mejores resultados al calentar pequeñas cantidades (como un vaso de agua, una taza de leche o una bolsa de palomitas de maíz) se aconseja que estos se coloquen en la bandeja de cristal y se pongan en el 1er nivel o en niveles superiores.
- Voltee o revuelva los alimentos a intervalos regulares para mejorar la uniformidad de calentamiento.
- Para lograr unos mejores resultados de cocción en el microondas, hay que quitar la rejilla, colocar los alimentos en la bandeja de cristal y poner estos o bien, en el nivel inferior, o bien en el superior.
- No coloque ningún alimento o recipiente con alimentos/líquido directamente en el fondo del aparato. Para obtener mejores resultados de calentamiento, coloque siempre los alimentos o el recipiente con alimentos/líquido sobre la bandeja de cristal.
- No cubra el fondo de la cavidad del horno con láminas de aluminio o de estaño, ya que existe el riesgo de dañar el horno.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas

- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. **¡RIESGO DE DAÑOS!**
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.

- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Coloque correctamente los accesorios del horno en los soportes de bandeja (vea la sección “Accesorios”).
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- **Si no fija firmemente los soportes laterales con las tuercas, puede provocar un sobrecalentamiento y daños.**



Instalación

- La instalación debe cumplir con la normativa vigente.
- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, interruptores FI y

contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.

- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- **¡ATENCIÓN!** El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.
- **¡ADVERTENCIA!** El aparato está destinado a ser incorporado. Para obtener más información sobre la instalación, consulte el final de este manual del usuario.

Limpieza y Mantenimiento

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.

- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constante en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Consulte el capítulo "CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO".

Servicio y Reparación

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de reparación corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Las ventajas de las microondas

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

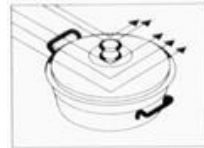
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

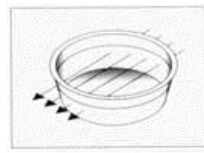
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

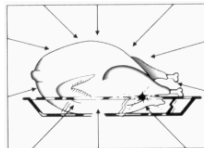
Las microondas son reflejadas por el metal...



... atraviesan el cristal y la porcelana...





... y son absorbidos por los alimentos.



Antes del primer uso

Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

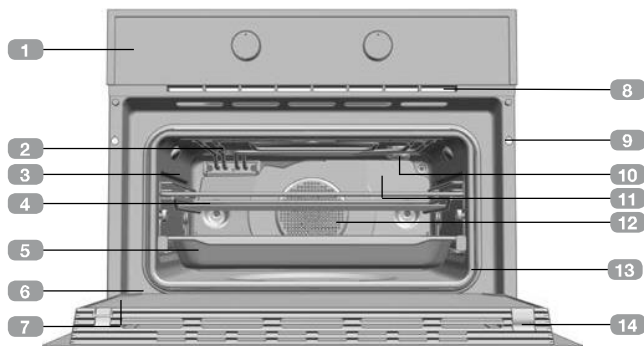
1. Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si lo lleva.
2. Conecte su horno en función  o en su defecto , a 200° C y durante 1 hora. Para ello consulte la Guía de Uso que acompaña a este manual.
3. Enfríelo abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
4. Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

Durante este primer funcionamiento, se producen humos y olores por lo que se debe asegurar una buena ventilación de la cocina

Otras instrucciones importantes

- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte de la cavidad y el interior del mueble de su cocina.
- No vierta agua en el fondo durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.
- En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta.
- Al cerrar la puerta del horno durante el cocinado, se puede llegar a apreciar el sonido del aire en el interior. Esto es un efecto normal, debido a la presión que ejerce la puerta al cerrarse para garantizar la estanqueidad de la cavidad.

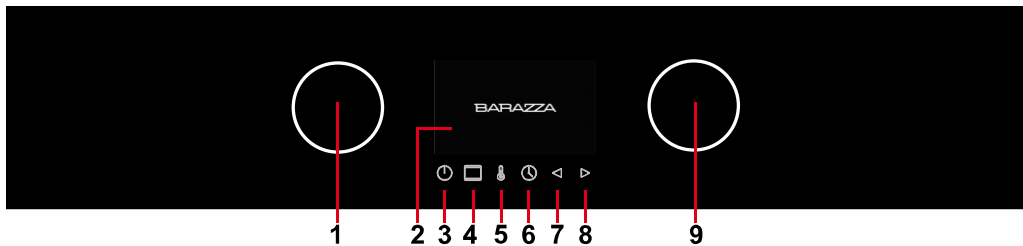
Descripción del horno



- 1 Frente de mandos
- 2 Resistencia de grill
- 3 Soporte bandejas
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja
- 6 Bisagra
- 7 Cristal interior

- 8 Salida de aire de refrigeración
- 9 Fijación al mueble
- 10 Lámpara
- 11 Panel trasero
- 12 Turbina
- 13 Junta de horno
- 14 Puerta

Frontal de mandos



- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 1. Selector izquierdo | 6. Tecla del Reloj |
| 2. Pantalla | 7. Tecla atrás |
| 3. Tecla Encendido/ Apagado | 8. Tecla avanzar/ OK |
| 4. Tecla de función de cocción | 9. Selector derecho |
| 5. Tecla de temperatura | |

Funciones del horno



Convencional



Solera



Grill y solera



Doble Grill



Grill



Convencional con turbina



Grill con turbina



Aire Caliente + Solera



Aire Caliente



Descongelación



Microondas



Microondas Combinado



A fuego lento



ECO

Funciones Microondas Combinadas



Microondas + Grill



Microondas + Aire Caliente



Microondas + Superior + Inferior



Microondas + Grill + Aire Caliente

Niveles de Potencia de las microondas


Potencia Salida Microondas	Alimentos
200W	Descongelación lenta para alimentos delicados; mantener caliente
400W	Cocinar con poco calor; rehogar arroz Descongelación rápida
600W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
800W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
1000W	Cocinar y calentar rápidamente líquidos y alimentos precocinados,

Ajustes iniciales

Selección de idioma

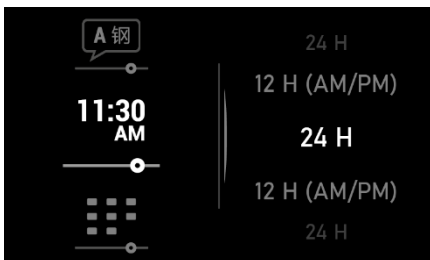
Al enchufar el horno por primera vez, aparecerá el logotipo seguido del menú de selección de idioma. Debe ajustar el idioma deseado para poder utilizar el horno.




- Gire el selector derecho para seleccionar el idioma deseado.
- Pulse  para confirmar.


Ajuste de la hora

Antes de ajustar la hora, es necesario seleccionar el formato de la hora.



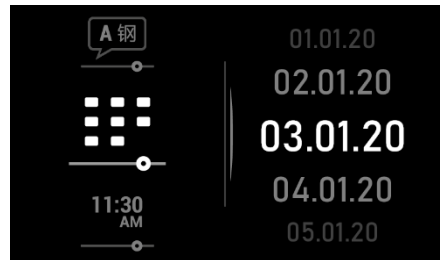
- Gire el selector derecho para seleccionar el formato deseado.
- Pulse  para confirmar.


Después de esto, es necesario ajustar la hora.

- Gire el selector derecho para ajustar la hora.
- Pulse  para confirmar.

Ajuste de la fecha

Después de ajustar el reloj, es necesario ajustar la fecha.






- Gire el selector derecho para ajustar la fecha.
- Pulse  para confirmar.





Ajustes de cocción


Cocinado Manual




- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Cocinado Manual".
- Gire el selector derecho para seleccionar la función de cocción deseada.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
- Pulse  para confirmar. El horno empieza a funcionar.





En cualquier momento del cocinado usted puede:

- **Cambiar la función de cocinado**, pulsando la tecla .
- **Modificar la temperatura de cocinado**, pulsando la tecla .
- **Programar un aviso o una duración/hora fin de cocinado**, pulsando la tecla .
- **Modificar la programación de avisos o duración/hora fin programados**, pulsando la tecla .



NOTA: El proceso de cocción puede ser cancelado en cualquier momento pulsando la tecla .


Cocinar con microondas

- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Cocinado Manual".






- Gire el selector derecho para seleccionar la función microondas .
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar la potencia deseada.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el tiempo de funcionamiento.
- Pulse  para confirmar. El horno empieza a funcionar.


En cualquier momento del cocinado usted puede:

- **Cambiar el tiempo de cocción**, tocando la tecla .
- **Modificar la potencia de cocinado** tocando la tecla .






NOTA: El proceso de cocción puede ser cancelado en cualquier momento pulsando la tecla .


Inicio rápido

- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Cocinado Manual".
- El símbolo  aparecerá en la parte derecha de la pantalla.
- Pulse  para confirmar.
- Pulse  y el microondas comenzará a funcionar de inmediato en la función de microondas a máxima potencia durante 30 segundos.
- Si desea aumentar el tiempo de funcionamiento, pulse . Cada vez que pulse esta tecla, el tiempo de funcionamiento se incrementará en 30 segundos.

NOTA: El proceso de cocción puede ser cancelado en cualquier momento pulsando la tecla .






Cocinando con microondas combinado

- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Cocinado Manual".
- Gire el selector derecho hasta llegar al símbolo .
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar la función deseada.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector izquierdo para seleccionar la potencia deseada.
- Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.
- Pulse  para confirmar. El horno empieza a funcionar.


NOTA: El proceso de cocción puede ser cancelado en cualquier momento pulsando la tecla .

Descongelación por tiempo








- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Cocinado Manual".
- Gire el selector izquierdo hasta llegar al símbolo .
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar la opción de descongelamiento por tiempo.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el tiempo de descongelamiento deseado.
- Pulse  para confirmar.


NOTA: Consulte el capítulo de descongelación para obtener consejos sobre los tiempos de descongelación.

NOTA: Cuando la pantalla muestre "VOLTEAR LA COMIDA", abrir la puerta, dar la vuelta a los alimentos y presionar  para continuar.

Descongelación por peso









- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Cocinado Manual".
- Gire el selector izquierdo hasta llegar al símbolo .
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar la opción de descongelamiento por peso.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector izquierdo para seleccionar una de las opciones de descongelamiento por peso.
- Gire el selector derecho para seleccionar el peso deseado.
- Pulse  para confirmar.











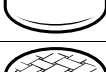
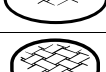
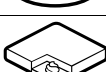

NOTA: Cuando la pantalla muestre "VOLTEAR LA COMIDA", abrir la puerta, dar la vuelta a los alimentos y presionar  para continuar.

La tabla siguiente muestra los programas de Descongelar por peso, indicando rangos de peso y tiempos de cocción y descongelamiento (para garantizar que la temperatura de la comida sea uniforme):

Prog.	Alimento	Peso (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de cocción (min)
	Carne	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
	Pescado	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
	Fruta Congelada	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
	Pão	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
	Aves	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20







Cocinado Automático

Prog.	Alimento	Peso (kg)	Tiempo (min)
	Pollo entero	0.50 – 1.50	42 – 76
	Pato entero	1.1 – 2.5	57 – 108
	Ganso entero	2 – 4.5	82 – 169
	Pavo entero	4 - 10	142 – 294
	Muslos de pollo	0.50 – 2	38 – 73
	Carne de cerdo	0.5 - 10	76 – 336

Prog.	Alimento	Peso (kg)	Tiempo (min)
	Carne de buey	0.5 – 5	95 – 241
	Carne de cordero	0.5 – 6	66 – 210
	Chuletas	0.5 – 4	38 – 84
	Merluza	0.5 – 5	28 – 94
	Salmón	0.5 – 5	28 – 94
	Pan blanco	0.5 – 2	28 – 63
	Pan moreno	1 - 4	52 – 94
	Pan integral	1 – 3	85 – 157
	Pizza gruesa	–	11 – 13
	Pizza fina	–	8 – 9
	Pastel de molde	–	70
	Pastel de frutas grande	–	50
	Pastel de frutas pequeño	–	35
	Pastel en bandeja	–	35

Cocinado automático




- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú “Cocinado Automático”.
- Gire el selector derecho para seleccionar el alimento que desea cocinar.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar el peso deseado.
- Pulse  para confirmar.
- Los parámetros programados se muestran en la pantalla.
- Pulse  para confirmar.
- En la pantalla aparecerá una indicación sobre el estante en el que debe colocar los alimentos. Pulse  para confirmar.
- Gire el selector izquierdo para seleccionar si desea iniciar el proceso de cocción inmediatamente o para seleccionar otra opción de inicio (consultar el capítulo Configuración del temporizador).
- Pulse  para confirmar.

Volteo del alimento



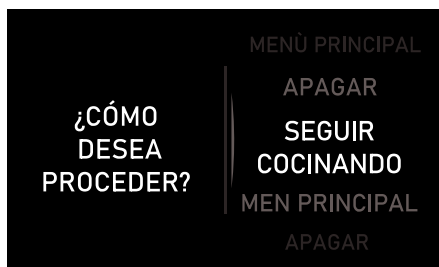
Para algunas recetas o programas, aparecerá el mensaje **VOLTEAR LA COMIDA**, los alimentos deben ser girados durante la cocción.


El horno le avisará cuándo debe hacerlo con una alarma sonora y en la pantalla de cocinado se mostrará el símbolo  y el mensaje **VOLTEAR LA COMIDA**.

La alarma se apaga automáticamente al abrir la puerta del horno para dar la vuelta al alimento.

Fin de un proceso de cocción

Cuando termine el proceso de cocción el horno le preguntará lo siguiente:






- Gire el botón derecho para seleccionar una opción.
- Pulse  para confirmar.

Configuraciones generales

Selección de idioma

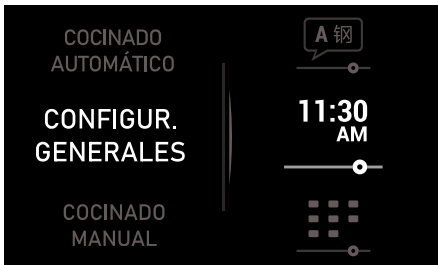
El idioma puede cambiarse en cualquier momento. Para cambiar el idioma, proceda de la siguiente manera:







- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Configur. Generales".
- Gire el selector derecho para seleccionar la opción de ajuste del idioma.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar el idioma deseado.
- Pulse  para confirmar.

Ajuste de la hora

Si desea cambiar la hora, proceda de la siguiente manera:






- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Configur. Generales".

- Gire el selector derecho para seleccionar la opción de ajuste de la hora.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar el formato deseado.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para ajustar la hora.
- Pulse  para confirmar.

Ajuste de la fecha

Si desea cambiar la fecha, proceda de la siguiente manera:






- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Configur. Generales".
- Gire el selector derecho para seleccionar la opción de ajuste de la fecha.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar la nueva fecha.
- Pulse  para confirmar.

Modo Standby

Cuando el horno está en Standby puede elegir si quiere que la pantalla muestre la hora o el logo de Barazza.






- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú “Configur. Generales”.
- Gire el selector derecho para seleccionar la opción del modo de Standby.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para elegir el reloj o el logotipo.
- Pulse  para confirmar.

Modo de demostración

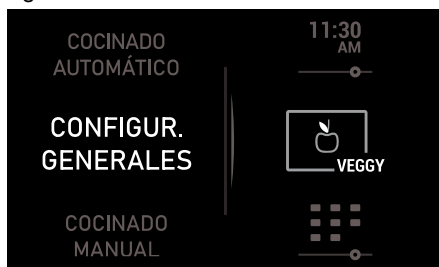





Para activar/desactivar el Modo Demo, proceda de la siguiente manera:

- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú “Configur. Generales”.
- Gire el selector derecho para seleccionar la opción del modo de demostración.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para activar/desactivar el modo de demostración.
- Pulse  para confirmar.

Modo Veggy

El modo Veggy es adecuado para los vegetarianos. Esta opción oculta las recetas no vegetarianas en el horno.



- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú “Configur. Generales”.
- Gire el selector derecho para seleccionar la opción del modo Veggy.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para activar/desactivar el modo Veggy.
- Pulse  para confirmar.

Configuración del temporizador

El horno le presenta las siguientes opciones antes de iniciar el proceso de cocción:



EMPEZAR AHORA – Esta opción permite programar el tiempo de cocción.

EMPEZAR AT° - Con esta opción el proceso de cocción se inicia cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.

EMPEZAR A LAS – Esta opción le permite elegir la hora a la que desea iniciar el proceso de cocción.

FINALIZAR A LAS – Esta opción le permite elegir el tiempo de finalización del proceso de cocción.

Una señal acústica sonará al final del tiempo programado y el horno dejará de calentar automáticamente.

Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica y apagar el horno.

Puede acceder a las opciones de programación en cualquier momento durante la cocción. Del mismo modo, puede modificar un programa existente.

Programación de las opciones del temporizador

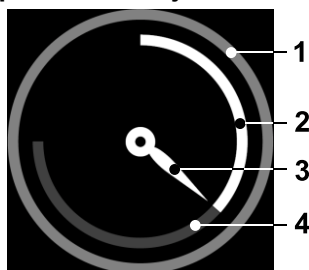


Después de seleccionar un programa de cocción. El temporizador empieza a contar

aumentando el tiempo. Para programar uno de los ajustes anteriores, proceda de la siguiente manera:

- Pulse la tecla para acceder al menú de configuración del temporizador.
- Seleccione el tiempo de cocción deseado.
- Pulse para confirmar.
- Gire el selector izquierdo para seleccionar la opción de programa deseada.
- Gire el selector de la derecha para elegir la duración, la temperatura o la hora de inicio/fin según la opción elegida.
- Pulse para confirmar.
- Para algunas de las opciones, será necesario programar la hora de inicio o de fin.
- Pulse para confirmar.
- A continuación, se mostrará de nuevo la pantalla de cocción.

Descripción del reloj de cocción







- 1 Anillo exterior
- 2 Tiempo restante
- 3 Aguja del reloj
- 4 Tiempo transcurrido




Seguridad

Bloqueo de seguridad

Esta función se puede activar en cualquier momento:

- **Con el horno apagado.** El bloqueo de niños no permitirá que el horno se encienda al pulsar la tecla .
- **Durante el uso del horno.** Si activa la función mientras el horno está cocinando o en espera, se bloqueará la respuesta del teclado y los mandos y ningún valor de cocinado podrá modificarse.

Para activar la función toque las teclas  y  simultáneamente de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  aparezca en la pantalla. El panel de control está bloqueado.

Para desactivar la función toque las teclas  y  simultáneamente de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  desaparezca.

Descongelación

Consulte las tablas al final del manual de usuario para confirmar los diferentes tiempos de descongelación y de permanencia (para asegurar que la temperatura de los alimentos se distribuya uniformemente) para diferentes tipos y pesos de alimentos, además de las recomendaciones.

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en

contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.

5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños trozos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dar la vuelta a la comida en intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para

calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.

12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso

puede entrar en contacto con los demás alimentos.

13. Tenga en cuenta que, en las funciones de descongelación, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Cocinar con microondas

¡Atención! Lea atentamente el capítulo "Indicaciones de Seguridad" antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus envases**, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre la base.
- No cierre las **bolsas de plástico con pinzas de metal**, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.

- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.
- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.


Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
 - Doble de la cantidad » doble del tiempo
 - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.

4. Una buena distribución de los alimentos sobre la base facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El

microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta e presione otra vez el botón .

6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el horno.

Ponga la rejilla de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. **Mantenga los niños alejados.**
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.

4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. **Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Cuando haya terminado de cocinar, limpie el interior y los accesorios para que los restos de comida no se incrusten.

Accesorios

No deposite recipientes ni alimentos en el suelo del horno. Emplee siempre las bandejas y parrillas que se suministran con el horno.

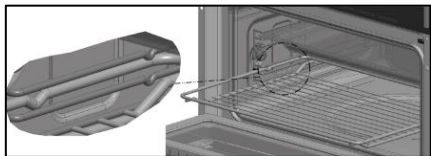
Para la preparación de yogur, puede colocar los vasos directamente en el suelo del horno.

Para cocinar cualquier otro alimento, introduzca la bandeja o parrilla en las guías

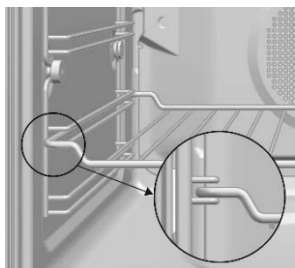
laterales de la cavidad interior como se indica a continuación:

1. Entre dos varillas de los soportes laterales, o sobre alguna de las guías extraíbles si su horno las lleva.
2. La parrilla y algunas bandejas, llevan hendiduras de retención para evitar su extracción accidental. Coloque estas

hendiduras hacia la parte trasera del horno y apuntando hacia abajo.



3. La superficie de la parrilla en la que se van a apoyar los recipientes, debe quedar por debajo de las varillas laterales. Así evitará el deslizamiento accidental del recipiente.

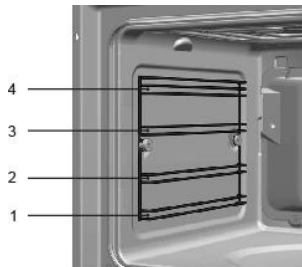


Las alturas de bandeja destinadas a cocinar son, comenzando desde abajo:

- 1: Inferior.
- 2/3: Media.
- 4: Superior.

La altura 4 es adecuada para gratinar y tostar.

Para un resultado más uniforme, coloque el alimento lo más centrado posible en la bandeja o parrilla.



¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador**.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Función grill o aire caliente

En el caso de la función grill o aire caliente, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Funciones Combinadas

En las Funciones Combinadas, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser

colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre la base. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.

- **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

NOTA: Consulte la tabla que aparece al final de este manual de usuario, que le da una idea general de qué tipo de vajilla es adecuada para cada situación.

Limpieza y mantenimiento

¡ATENCIÓN! Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

Limpieza del exterior y los accesorios de horno

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidable o superficies pintadas, actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlos.

Limpieza del interior del horno

Limpie regularmente el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos,

los cuales en posteriores cocinados desprenderán humos y olores o provocarán la aparición de manchas.

Con el horno frío y para superficies esmaltadas (ejemplo, suelo del horno) use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.

¡ATENCIÓN! No limpie el interior de su horno con aparatos limpiadores a vapor o agua a presión.

Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

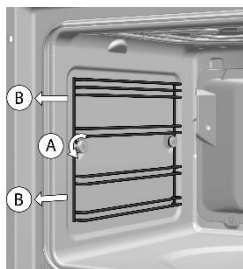
Con el paso del tiempo, determinados tipos de alimentos como el tomate, el vinagre, asados a la sal provocan cambios de coloración en el esmalte. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del mismo. No intente quitar estas manchas con medios agresivos como los descritos, ya que podría dañar permanentemente la superficie.

Limpie regularmente la junta del horno para eliminar restos de grasa o alimentos. Esto evitará el deterioro y rotura de la junta en posteriores cocinados.

Se recomienda limpiar esta junta sin desmontarla.

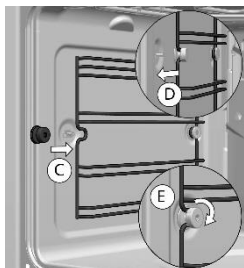
Desmontar los soportes laterales

1. Retire los accesorios del interior del horno.
2. Desenrosque completamente la tuerca delantera de fijación (A), tire de los soportes hacia delante (B) y retírelos.



Para montar los soportes

3. Encaje la muesca trasera en la tuerca trasera de fijación.
4. Registre la tuerca delantera de fijación (C) en la muesca delantera del soporte. Figura 11.
5. Abata el soporte con la tuerca (D) y gire ésta hasta que quede ajustada (E).



¡ATENCIÓN! Si no fija firmemente los soportes laterales con las tuercas, puede provocar un sobrecalentamiento y daños.

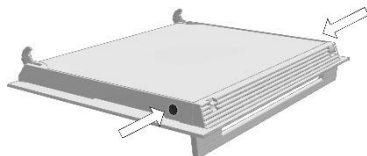
Limpieza de la puerta del horno

Desmontaje/montaje de los cristales interiores de la puerta

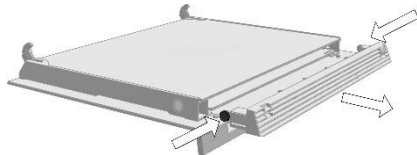
¡ATENCIÓN! Si desmonta los cristales con la puerta montada en el horno, hágalo siempre con la bisagra en posición de bloqueo. De lo contrario, la puerta se cerrará pudiendo romperse los cristales no desmontados y causar lesiones

Dependiendo del modelo, su horno puede tener 1 o 3 cristales. Siga las instrucciones correspondientes al tipo de puerta que incorpora su horno.

1. Presione con los dedos sobre los botones situados en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno.



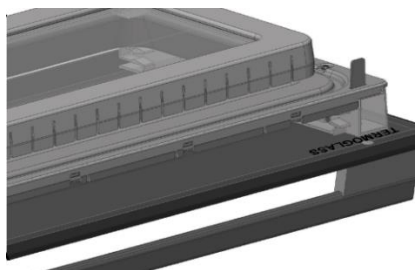
2. Sin dejar de presionar, tire del cierre superior de la puerta.



3. Retire los cristales de la puerta. Límpielos con limpiacristales o agua con jabón, y un paño suave.

¡ATENCIÓN! Ponga atención en el orden y posición de los cristales cuando los retire, ya que deberá montarlos en el mismo orden y posición cuando termine la limpieza.

4. Una vez limpios, introduzca el cristal n.º3 en la misma posición, de forma que la indicación TERMOGLASS que llevan impresa pueda verse como se indica en la figura.



5. Coloque de nuevo el cierre superior de la puerta, asegurando que los botones laterales encajan en su alojamiento.

¡ATENCIÓN! Nunca ponga el horno a funcionar si falta alguno de los cristales de la puerta.

Cambio de la lámpara del horno

¡ATENCIÓN! Para cambiar la lámpara, asegure primero que el horno está desconectado de la red eléctrica

La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300° C, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

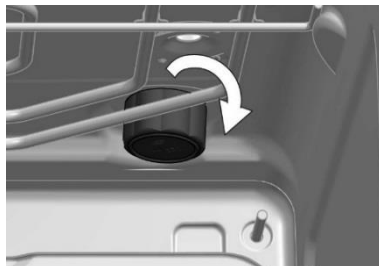
Cambio de lámpara superior

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

1. Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o

desconecte el circuito de alimentación del horno.

2. Desenrosque la tapa de cristal de la bombilla.



3. Retire la bombilla.

¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.

4. Coloque una nueva bombilla G9 230V / 25W.

¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla. Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.

5. Enrosque la tapa de cristal de la bombilla.
6. Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.

Resolución de problemas

En este apartado encontrará algunas de las incidencias más habituales que pueden producirse en su horno, junto con las causas más comunes y posibles soluciones.

El horno no funciona

- Compruebe la conexión a la red.
- Verifique los fusibles y el limitador de su instalación.
- Verifique la posición del selector de funciones y de temperaturas

La luz interior del horno no se enciende

- Sustituya la lámpara.

- Verifique el correcto montaje según las Instrucciones de Instalación.

¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas

- Compruebe si el Bloqueo de Seguridad está activo.

Generación de humos durante el funcionamiento del horno

- Proceso normal en el primer funcionamiento.
- Limpie periódicamente el horno.

- Reduzca la cantidad de grasa o aceite añadido a la bandeja.
- No utilice temperaturas más altas de las indicadas en las tablas de cocinado.

No se obtienen los resultados esperados en el cocinado

- Revise las tablas de cocinado, para obtener una orientación sobre el funcionamiento de su horno.

Mis accesorios y soportes fijación bandejas están dañados

- Es necesario sustituirlos por otros nuevos y retirarlos en posteriores ciclos de limpieza.

El color del esmalte ha sufrido variaciones o han aparecido manchas

- La composición química de algunos alimentos puede generar estos cambios en el esmalte.
- Es un proceso normal que no daña las propiedades del esmalte.

Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños

- Compruebe si existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
- Compruebe si la vajilla entra en contacto con las paredes del horno.

- Compruebe si existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente

- Compruebe si utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
- Compruebe si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- Compruebe si colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado

- Compruebe si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.

Se oye un ruido después de acabar un proceso

- Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC (ver placa de características)
- Potencia requerida 3500 W
- Potencia del Grill/ Maxigrill 1400 W/ 2500 W
- Potencia Resistencia inferior 1150 W
- Potencia Aire Caliente 1800 W
- Potencia de salida microondas 1000 W
- Frecuencia de microondas 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P) 455 x 595 x 562 mm
- Dimensiones de la cavidad (L×A×P) 475 x 365 x 232 mm
- Capacidad del horno 40 l
- Peso 38,2 kg

Protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2012/19/EU referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por

un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire del cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Información energética

Ensayos para cumplir los requisitos de los reglamentos 66/2014 (Ecodiseño) y 65/2014 (Etiquetado Energético) conforme a la Normativa EN 60350-1.

Mediciones de consumo realizadas en condiciones distintas, pueden dar valores diferentes a los reflejados para su horno.

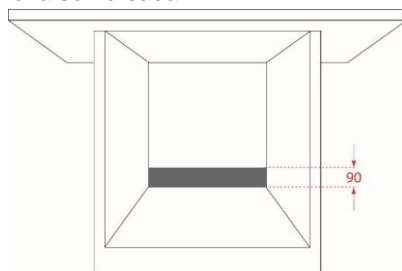
Instalación

Esta información va dirigida exclusivamente al instalador, ya que es el responsable del montaje y conexión eléctrica. Si usted mismo instala el horno, el fabricante no se hará responsable de los posibles daños.

Previo a la instalación

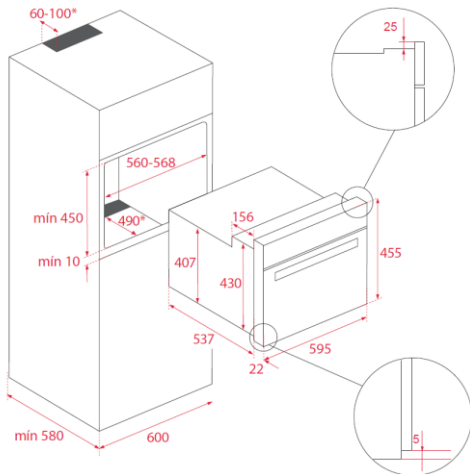
- Para manipular el horno utilice las asas laterales. Nunca utilice el tirador de la puerta para levantar el horno.
- No instale el horno detrás de puertas decorativas. Esto podría provocar sobrecalentamiento.
- Cuando instale el horno debajo de una encimera respete las instrucciones de instalación de la misma.

- En general, deben evitarse los salientes (refuerzos del mueble, tuberías, bases de enchufe, etc...) en la parte posterior del mueble.
- Cuando la base del enchufe de conexión a red se coloque dentro del mueble en el que se instala el horno, se hará dentro la zona sombreada.

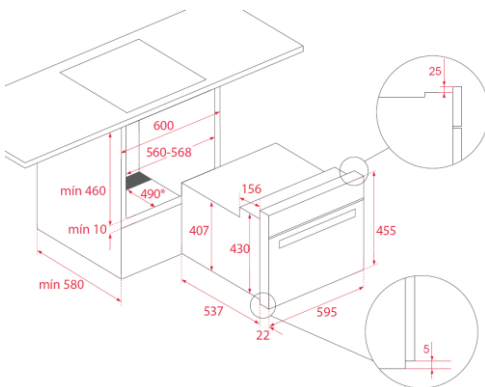


- El mueble en el que se instala el horno y muebles adyacentes, deben soportar temperaturas superiores a 85° C.
- Las instrucciones de instalación deben respetarse rigurosamente, de lo contrario, podría bloquearse el circuito de ventilación del horno, provocando altas temperaturas que podrían dañar el mueble así como el propio aparato.
- Para ello, verifique las medidas del mueble y de las aberturas a realizar en los mismos según las figuras que se indican a continuación:

Instalación en columna:



Instalación bajo encimera:



Conexión eléctrica

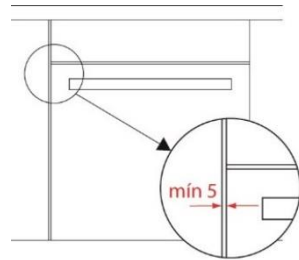
El instalador debe verificar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la Placa de Características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la Placa de Características.
- Después de la conexión eléctrica, verifique el correcto funcionamiento de todos los elementos eléctricos del horno.

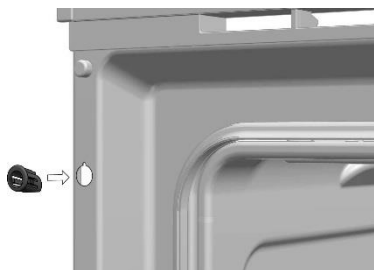
Instalación del horno

Para todos los hornos y tras realizar la conexión eléctrica:

1. Introduzca el horno en el mueble asegurándose que el cable de alimentación no queda atrapado, ni en contacto con partes calientes del horno.
2. Observe que la carcasa del horno no esté en contacto con las paredes del mueble y que hay al menos una separación de 2 mm con los muebles contiguos.
3. Centre el horno en el mueble de forma que se garantice una distancia mínima de 5mm entre el horno y las puertas de los muebles que lo rodean.



4. Abra la puerta y clipe los toques de plástico suministrados con su horno en los respectivos alojamientos.



5. Sujete el horno al mueble con los tornillos suministrados, roscándolos al mueble a través de los topes.

¡ATENCIÓN! No se apoye en la puerta abierta del horno durante los pasos 4 y 5, ya que al no estar el horno fijado al mueble, éste podría vencerse hacia delante y caer al suelo.















Tablas y sugerencias

Vajilla

Tipo de vajilla	Modo de funcionamiento	Microondas		Funciones convencionales	Funciones combinadas
		Descongelar/ calentar	cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas		sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego		sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas		sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado No vidriado		sí no	sí no	no no	no no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C Resistente al calor hasta 250°C		sí sí	no sí	no no	no no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos Celofán		no sí	no sí	no no	no no
Papel, cartón, pergamino 4)		sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5)		sí no	no sí	sí sí	no sí
Accesorios		sí	sí	sí	no

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Descongelación por tiempo


















	Cantidad	Función	Tiempo (Min.)	Tiempo de reposo (Min.)
Carne (cerdo, ternera, buey)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Carne estofada	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Carne picada	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Salchicha	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Aves (porciones)	250		5-6	5-10
Pollo	1000		20-24	20-30
Filete de pescado	200		4-5	5-10
Trucha	250		5-6	5-10
Gambas	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Fruta	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Pan	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Matequilla	250		8-10	10-15
Requesón	250		6-8	10-15
Nata	250		7-8	10-15

Aves






	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Pato	1,50kg	1		190-210	55-60	Bandeja
				170-190	45-55	
Pechuga de pato	0,40kg	4		180-190	10-12	Parrilla
				200-210	8-10	
Muslos de pato	2 piezas	2/3		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	55-60	
Pollo	1,20kg	1		190-210	55-60	Bandeja
				170-190	50-55	
Muslos de pollo	4 piezas	2/3		190-210	25-30	Bandeja
				190-200	20-25	
Pavo	4kg	1		190-200	70-75	Bandeja
				180-200	65-70	






Carnes

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Asado de vitela	2kg	1		190-210	85-90	Bandeja
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Roastbeef	0,60kg	2/3		190-200	45-50	Bandeja
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Chuletas de ternera	0,50kg	2/3		220	15	Parrilla
Entrecote de ternera	1kg	2/3		220	15	Parrilla
				220	25-30	
Asado de cerdo	1kg	2/3		180-190	50-55	Bandeja








	Cantidad	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Chuleta de cerdo	0,50kg	2/3		200-220	15	Parrilla
Paletilla de cerdo	1,50kgk	2/3		190-200	55-60	Bandeja
				190-200	40-50	
Cochinillo	1,40g	2/3		190-210	60-70	Bandeja
				170-190	70-75	
Costillas de cerdo	0,50kg	2/3		190-210	25-30	Bandeja
				190-210	30	
Codillo	1kg	2/3		190-210	50-55	Parrilla
				180-200	45-50	
Carne de cordero	1kg	2/3		170-190	45-55	Bandeja
				190-210	35-40	
Pierna sin hueso	0,60kg	2/3		180-200	45-50	Bandeja
				190-200	45-50	
				170-190	45-55	Bandeja
				180-190	35-40	

Pescado




	Cantidad	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Lubina a la sal	1kg	2/3		180-200	20-25	Bandeja
				190-200	18-20	
Besugo	1kg	2/3		190-200	20-25	Bandeja
				190-200	10-15	
Merluza, en rodajas	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Bandeja

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
				180-200	10-12	
				180-200	10-12	
Salmón, en rodajas	1,10kg	2/3		190-200	15-20	Bandeja
				200-210	10-15	
				200-210	10-15	






Pizza y pasta

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Pizza gruesa	0,60kg	2/3		190-210	30-35	Parrilla
				190-200	20-25	
				190-200	20-25	
Pizza fina	0,60kg	2/3		190-200	15-20	Parrilla
				200-210	10-15	
				200-210	10-15	
Lasaña		2/3		200-210	35-40	Bandeja
























Pan

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Pan blanco	0,50kg	2/3		200-220	20-25	Bandeja
Pan negro	0,15kg	2/3		200-220	10-15	Bandeja
Pan integral	0,15kg	2/3		200-220	10-30	Bandeja

Verduras

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Patatas asadas	1kg	1		180-190	55-60	Bandeja
				180-200	40-45	
				180-200	40-45	
Parrillada de verdura	1kg	2/3		190-210	30-45	Parrilla
Champiñones	0,50kg	2/3		200-210	13	Parrilla

Dulces

	Cantidad	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Masa bizcocho	0,60kg	2/3		170-180	50-55	Molde
				165-170	45	
Masa levadura	0,50kg	2/3	  	170-190	20-25	Molde
				170-180	25-30	
Hojaldre de levadura	0,50kg	2/3		180-190	18-20	Bandeja
Hojaldre de requesón	0,40kg	2/3	  	180	24	Bandeja
				180-190	20	
Tarta de queso	0,80kg	2/3	  	180	30-35	Bandeja
				180-290	25-30	
Pastel de miel	0,60kg	2/3	  	170-190	40-45	Molde
				180-190	35-40	
Merengues		2/3	  	100-110	190	Bandeja
				100-110	170-180	
Almendrados	0,50kg	4		110-120	15-20	Bandeja
Magdalenas	0,40kg	2/3	 	200-210	30	Cápsulas
				200		
Masa	0,40kg	1	 	200-220	25-30	Bandeja
				200	25	
Flan	1 litro	2/3		100	60-70	Flanera

BARAZZA
taste of design



Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave
(TV) ITALIA - Via Risorgimento, 14

T +39 0438 62888F +39 0438 64901
info@barazzasrl.it - barazzasrl.it