

**1FEVGVC**  
**1FEVSVC**  
**1FEVEVCN**  
**1FEVVVCN**

Manual de instruções  
Manual de instrucciones




**BARAZZA**  
taste of design

# Índice

Informações de segurança .....	3
Antes da primeira utilização .....	7
Outras instruções importantes .....	7
Descrição do forno .....	7
Painel de controlo .....	8
Funções do Forno .....	8
Regulações iniciais .....	9
Cozinhado Automático .....	11
Configurações Gerais .....	14
Definições do Temporizador .....	16
Segurança .....	17
Sonda de Carne .....	17
Processo de descalcificação .....	18
Encher o depósito de água .....	19
Funções Gerais do Forno .....	20
Acessórios .....	21
Limpeza e manutenção .....	22
Resolução de problemas .....	25
Características técnicas .....	26
Proteção ambiental .....	26
Instalação .....	27
Tabelas e Sugestões .....	29

## 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

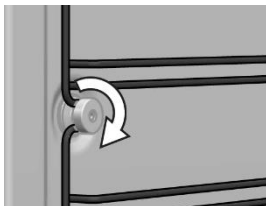
#### **ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente**

- 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!**
- **ATENÇÃO!** Por favor mantenha conector da sonda da carne tapado, depois de a utilizar. Se não mantiver o conector da sonda de carne tapado causará danos ao forno.
- Utilize somente a sonda fornecida com este modelo.
- 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.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- 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.

- Se não fixar firmemente os suportes laterais com as porcas pode resultar em sobreaquecimento e danos.



## Instalação

- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- 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.
- **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”.
- **ADVERTÊNCIA!** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico. Consulte o capítulo "TROCA DA LÂMPADA DO FORNO".

## **Serviço e Reparação**

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- **ADVERTÊNCIA!** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o forno 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.

## 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:

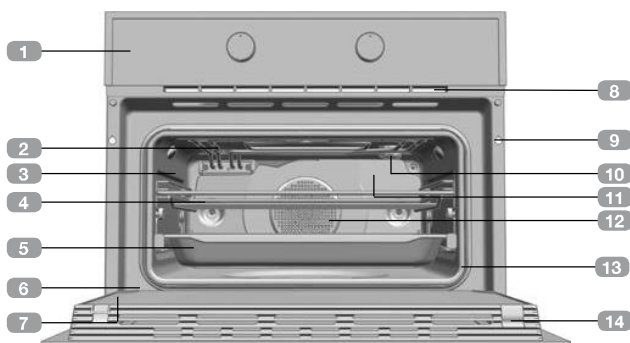
1. Retire todos os elementos da embalagem, incluindo o plástico protetor, se incluído.
2. Ligue o seu forno na função , ou, se esta não existir, na função , 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.
3. 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia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

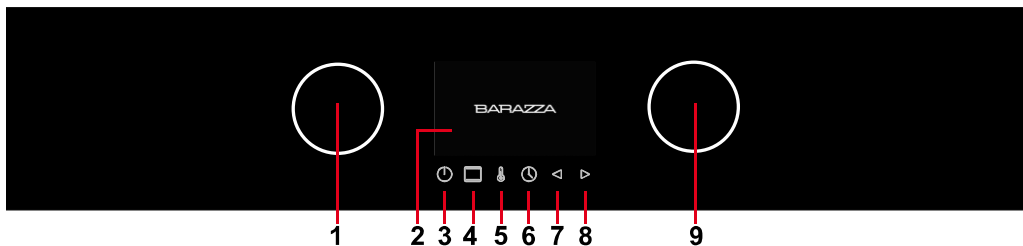
- Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio, pois isso pode afetar a cozedura e danificar o esmalte do interior do forno e o interior do móvel da sua cozinha.
- Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.
- Em cozinhados com um elevado 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



- |          |                             |           |                             |
|----------|-----------------------------|-----------|-----------------------------|
| <b>1</b> | Painel de comandos          | <b>9</b>  | Fixação ao móvel            |
| <b>2</b> | Resistência do grill        | <b>10</b> | Lâmpada                     |
| <b>3</b> | Apoio dos tabuleiros        | <b>11</b> | Painel traseiro             |
| <b>4</b> | Grelha                      | <b>12</b> | Turbina                     |
| <b>5</b> | Tabuleiro                   | <b>13</b> | Junta de forno              |
| <b>6</b> | Dobradiça                   | <b>14</b> | Porta                       |
| <b>7</b> | Vidro interior              | <b>15</b> | Bandeja perfurada           |
| <b>8</b> | Saída de ar de refrigeração |           | (não apresentado na imagem) |

## 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

### Funções tradicionais



Convencional



Resistência Inferior



Grill e Resistência Inferior



Grill Duplo



Grill



Convencional + Turbina



Grill + Turbina



Ar quente + Resistência Inferior



Ar quente



Descongelação



Vapor



Vapor Combinado



A lume brando



Eco

### Funções de Vapor



Vapor 100%



Regeneração Manual

- 50% Vapor
- 50% Ar quente



Sous Vide

## Funções combinadas



Vapor + Grill



Vapor + Ar quente



Vapor + Convencional




Vapor + Grill + Ar quente

## Regulações iniciais

### Definir o idioma

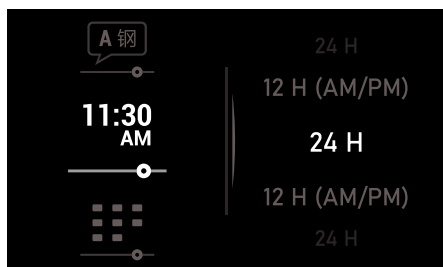
Ao ligar o forno pela primeira vez, irá aparecer no display o logotipo e de seguida o menu para seleccionar o idioma. É necessário definir o idioma desejado para poder utilizar o forno.




- 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.



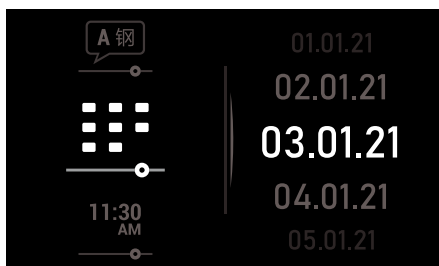
- Rode o comando direito para seleccionar o formato desejado.
- Pressione  para confirmar.


Depois é necessário definir a hora:

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

### Definir a data

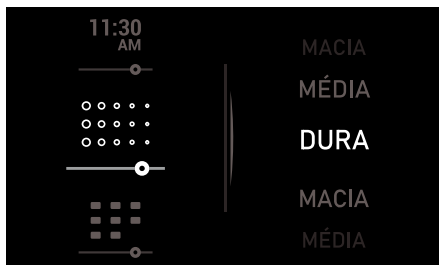
Depois de definir a hora, é necessário seleccionar a data.




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

### Dureza da Água

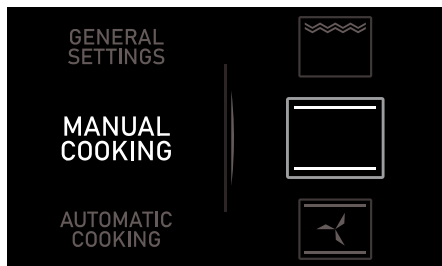
Depois de todas as definições anteriores, é necessário definir a dureza da água:






- Rode o comando direito para definir a dureza da água.
- 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 vapor

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






- Rode o comando direito até aparecer a função vapor .
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para selecionar o programa de vapor desejado (ver capítulo “Funções de Vapor”).
- 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 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 .







## Cozinhar com funções combinadas com vapor

- 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 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 .

## Cozinhado Automático

### Cozinhado Automático - Vapor

Prog.	Comida	Peso (kg)	Tempo (min)
	Salmão	-	20
	Filete de peixe	-	20
	Batatas	-	30
	Espargos	-	20
	Brocolos	-	25
	Cenouras	-	25
	Ervilhas	-	10
	Couve-flor	-	25
	Leite de arroz	-	55
	Milho	-	19



## Cozinhado Automático – Convecção






Prog.	Comida	Peso (kg)	Tempo (min)
	<b>Frango Inteiro</b>	0.50 – 1.50	42 – 76
	<b>Pato Inteiro</b>	1.1 – 2.5	57 – 108
	<b>Ganso Inteiro</b>	2 – 4.5	82 – 169
	<b>Perú Inteiro</b>	4 - 10	142 – 294
	<b>Coxas de Frango</b>	0.50 – 2	38 – 73
	<b>Carne de Porco</b>	0.5 - 10	76 – 336
	<b>Carne de Boi</b>	0.5 – 5	95 – 241
	<b>Carne de Borrego</b>	0.5 – 6	66 – 210
	<b>Costeletas de Porco</b>	0.5 – 4	38 – 84
	<b>Pescada</b>	0.5 – 5	28 – 94
	<b>Salmão</b>	0.5 – 5	28 – 94

Prog.	Comida	Peso (kg)	Tempo (min)
	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 escolher entre a opção Convecção ou Vapor.
- Pressione  para confirmar.




- 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.

# Configurações Gerais

## Definir o idioma

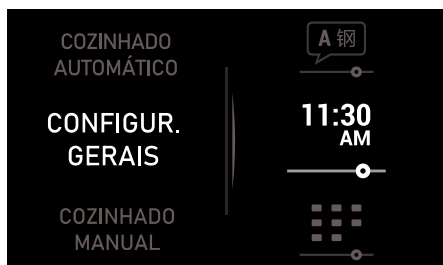
O idioma pode ser alterado a qualquer momento. Para alterar o idioma, proceda da seguinte forma:







- 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.

## Dureza da Água

Se desejar alterar a dureza da água, 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 dureza da água.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para definir a dureza da água.
- Pressione  para confirmar.

Tipo	Ca + Mg (ppm)	Dureza da água		
		Grad. inglesa [°eH]	Grad. francesa [°fH]	Grad. alemã [°dH]
MACIA	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8
MÉDIA	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20
DURA	351 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28

## Descalcificação

No menu de descalcificação pode selecionar a opção de descalcificar para fazer o processo de descalcificação ou a opção verificar % para ver a percentagem de calcário no forno.



- 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 descalcificação.
- Pressione  para confirmar.
- Rode o comando direito para definir a opção desejada.
- Pressione  para confirmar.




**NOTA: Ver capítulo "Descalcificação" mais à frente neste manual de instruções**

## para ver a explicação do processo de descalcificação.

## 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.

## Modo de Demonstração



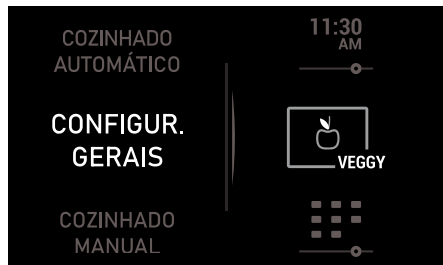
Para ativar/desativar o Modo de Demonstração, proceda da seguinte forma:




- 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.

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

## Modo Vegetariano

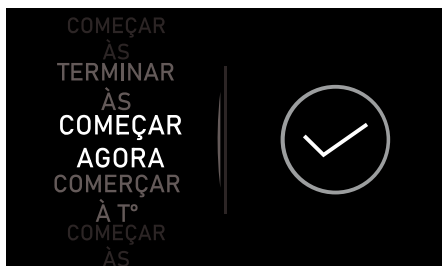
O modo vegetariano é adequado para vegetarianos. Esta opção esconde as receitas não vegetarianas no forno.



- Ligue o forno premindo a tecla .
- Rode o comando esquerdo para seleccionar o menu "Configurações Gerais".
- Rode o comando direito para seleccionar 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 seleccionada.

**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

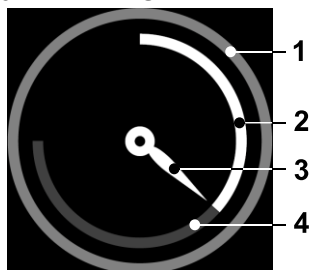


Após um programa de confecção ser seleccionado, o temporizador começa a contar, aumentando o tempo. Para programar uma das configurações anteriores, proceder da seguinte forma:

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







- 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.

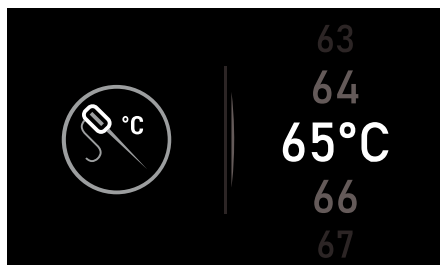
**Para ativar a função** prima as teclas  e  prolongadamente até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo  seja apresentado no visor. O painel de controlo está bloqueado.


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


## Sonda de Carne

**ATENÇÃO! Por favor mantenha conector da sonda da carne tapado, depois de a utilizar. Se não mantiver o conector da sonda de carne tapado causará danos ao forno.**

A sonda de temperatura de alimentos, mede a temperatura do interior do alimento a ser cozinhado e termina a medição logo que seja atingida a temperatura definida.




- Programe uma função de cozedura como descrito anteriormente.
- No final dos passos descritos, o menu da sonda de alimentos  aparece no ecrã.

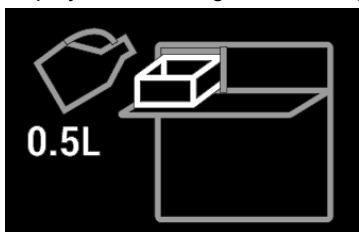
- Rode o comando direito para selecionar a temperatura desejada.
- Pressione a tecla  para confirmar e iniciar a função.



**NOTA: Inserir ou remover a sonda durante um cozinhado em curso irá interrompê-lo.**

**NOTA: Utilize somente a sonda fornecida com este modelo.**


## **Processo de descalcificação**

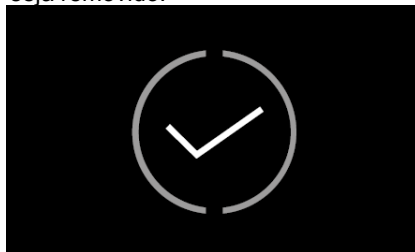
1. Rode o comando esquerdo para selecionar o menu "Configurações Gerais".
2. Rode o comando direito até o símbolo de descalcificação aparecer no lado direito do display.
3. Pressione a tecla  para iniciar a função de descalcificação.
4. O display mostra a seguinte mensagem.



5. Remova o depósito de água. Deite 0.5 litros de um produto de descalcificação adequado no depósito de água e volte a colocá-lo no sítio correto.
6. Pressione a tecla . O ciclo de descalcificação é iniciado e demora cerca de 30 minutos.
7. O processo de descalcificação é silencioso e durante o processo o ecrã mostra a percentagem para o fim do processo.
8. O display exhibe a mensagem  e o forno emite um sinal sonoro.




9. Encha o depósito de água com 0.8 litros de água fria e volte a colocá-lo no sítio.
10. Feche o painel. Começa o primeiro ciclo de lavagem.

11. Quando o ecrã exibir novamente  e o forno emitir um apito, remova e esvazie o depósito de água.
12. Encha o depósito de água com 0.8 litros de água fria e coloque-o novamente no sítio.
13. Feche o painel. Começa o segundo ciclo de lavagem.
14. Quando o ciclo de lavagem tiver terminado será exibido no display a seguinte mensagem e o forno emite um sinal sonoro até que o depósito de água seja removido.




15. Retirar, esvaziar e secar o depósito de água.

## Avisos de descalcificação

Display	Descrição
	<p><b>1º Aviso</b> – O dispositivo deve ser descalcificado.</p> <p>O símbolo será exibido no display até que o forno seja descalcificado.</p>
	<p><b>2º Aviso</b> – o forno mostra o menu para começar a descalcificar ou para o fazer mais tarde.</p> <p>Se a opção "Mais tarde" for seleccionada, o forno voltará ao ecrã anterior. Nesta fase, o forno permite terminar um processo de confecção.</p>
	<p><b>Bloqueado</b> – o símbolo de descalcificação pisca no ecrã e todos os programas relacionados com o vapor serão bloqueados.</p>

## Encher o depósito de água

### Abertura do painel frontal

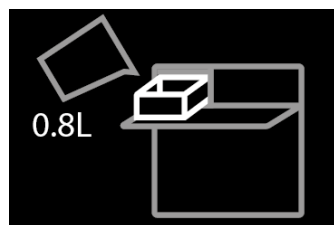
- Pressione a tecla  durante alguns segundos.
- O painel frontal abre ligeiramente ( $\approx 15^\circ$ ). Este processo é lento.
- Acabe a abertura do painel manualmente

**NOTA: O painel pode ser aberto durante o funcionamento do forno.**

### Encher o depósito de água

Todas as funções exigem que o depósito de água esteja cheio.

Encha o depósito com água potável fresca fria até à marcação "MAX" e coloque-o na parte superior do forno até encaixar (aproximadamente 0,8l).



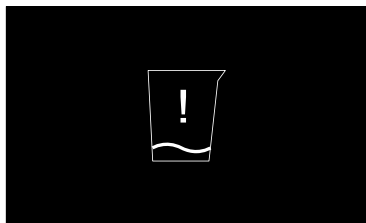
**NOTA: Não utilize água esterilizada ou destilada para cozinhar com o forno a vapor. Os minerais na água são essenciais para que o processo de cozedura funcione.**

**NOTA: Ao encher o tanque de água, a parte superior do tanque NÃO é totalmente vedada. O excesso de água no tanque poderá causar o transbordo quando o tanque for removido.**

## Introduzir mais água

O volume de água é, geralmente, suficiente para um processo de cozedura de 50-60 minutos.

Se, por acaso, for necessário colocar mais água no depósito, surge a mensagem.




Deite 0,5 litros no máx., para garantir que a água não transborda quando volta ao depósito. PERIGO DE TRANSBORDO!

## Esvaziar o depósito de água

Quando o aparelho é desligado, a água restante é bombeada de volta ao depósito de água.


**ATENÇÃO! A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!**


Dependendo da configuração da temperatura e da duração das funções de cozedura a vapor, este processo pode demorar até 1 hora para ser concluído.

Espere sempre até a mensagem  pare de piscar no display antes de remover o

## Funções Gerais do Forno


### Interrupção do processo de cozedura

O processo de cozedura pode ser interrompido a qualquer momento, ao pressionar a tecla  abrindo a porta.

O aparelho tem uma função de redução do vapor que é ativada com a tecla . Desta forma, o vapor que sai ao abrir a porta, é minimizado.

**ATENÇÃO! Quando se abre a porta, durante ou depois do processo de cozedura, sai vapor quente do aparelho. Afaste-se para o lado ou para trás.**


tanque de água, tentar executar uma segunda função de vapor ou desligar o forno. Se o processo for interrompido antes de terminar, o bombeamento será reiniciado, o que pode fazer com que a bomba de água interna seque e faça algum barulho durante a operação. Ao longo do tempo, isto pode causar danos à bomba.

Quando toda a água se encontra novamente no depósito, o visor mostra . Proceda da seguinte forma:

- Retire o depósito de água do aparelho e esvazie-o.
- Seque o depósito de água e coloque-o novamente no aparelho. Com um pano seque o interior do aparelho.
- Deixe a porta do aparelho aberta até o aparelho ter arrefecido e estar totalmente seco.

**INFORMAÇÃO! Recomenda-se que retire e esvazie o depósito de água após cada processo de cozedura. Evitará o desenvolvimento de bactérias e de calcário no aparelho.**

Se quiser realizar dois processos de cozedura a vapor sucessivos, não é necessário esvaziar o depósito de água. O visor mostra a


indicação .

Neste momento:

- A produção de vapor foi interrompida.
- As paredes interiores e o depósito de água ainda estão quentes. Perigo de queimaduras!
- O relógio pára, sendo mostrado o tempo de funcionamento restante (caso tenha sido regulado).

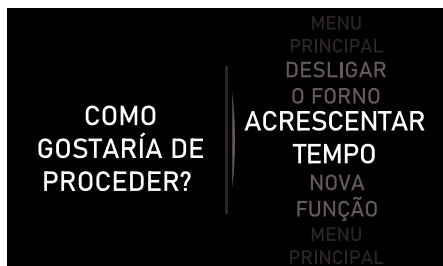
Se desejar, pode:


- virar ou mexer os alimentos.
- alterar os parâmetros do processo.

Para reiniciar o processo, feche a porta e pressione a tecla .

## 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.

**ATENÇÃO! Ao abrir a porta durante ou depois do ciclo de cozinhar, tenha cuidado com o fluxo de ar/vapor quente a sair da câmara de cozinhar. Afaste-se para evitar queimaduras.**

A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por um certo período de tempo depois de o aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal, com o propósito de reduzir a temperatura no interior do forno.

Quando o mostrador exibe a palavra , significa que a água foi bombeada e que o depósito de água pode ser removido.

Retirar o depósito de água e secá-lo minuciosamente. Deixar a área de cozinhar arrefecer por um momento, procedendo à sua

## 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.

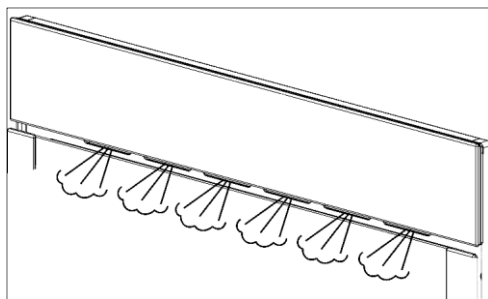
Para cozinhar qualquer outro alimento, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias

limpeza e secagem com um pano. A porta deve ser deixada aberta por algum tempo, de modo a que o aparelho possa secar por completo.

## Saída de vapor

É normal que, durante o funcionamento, o forno liberte vapor de forma intermitente na parte da frente.

Esta situação nota-se mais durante o inverno ou em ambientes com humidade mais elevada.



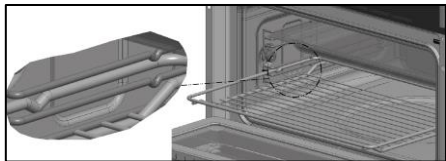
## Água residual no forno

Para reduzir a quantidade de água residual no forno, recomenda-se que insira uma bandeja no nível inferior. A condensação da água libertada pelos alimentos pinga para a bandeja. A restante água residual pode ser facilmente retirada com um pano absorvente. Tenha atenção à pingadeira situada abaixo da porta e seque-a após cada utilização. A acumulação de água na pingadeira pode transbordar rapidamente e pode danificar os armários ao redor. Pode aceder à pingadeira com a porta aberta

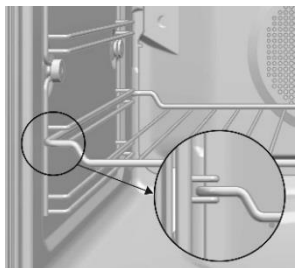
laterais existentes no interior do forno, conforme indicado a seguir:

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 accidental do recipiente.



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

1: Inferior.

2/3: Média.

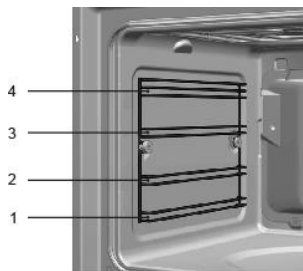
4: Superior.

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.

## Limpeza e manutenção

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



### Utilização dos acessórios

A bandeja perfurada é usada para cozinhar legumes, carne e aves frescos ou congelados. Neste caso, é importante que introduza a bandeja sem furos no primeiro nível. Assim, o líquido escorre e ficam recolhidos, não sujando o aparelho. A bandeja perfurada deve ser introduzida no segundo nível.

O tabuleiro é usado para cozinhar a vapor alimentos sensíveis, por exemplo compotas e knödel (bolas de massa à base de pão).

A grelha é usada para cozinhar em recipientes mais pequenos, por exemplo taças de sobremesa e para regenerar refeições em pratos.

Para dados mais precisos, consulte as tabelas.

As temperaturas e tempos sugeridos para a cozedura dos alimentos são valores de orientação. A duração efetiva da cozedura pode variar em função do tipo e qualidade dos alimentos.

**NOTA: Recomenda-se o uso da grelha em conjunto com o tabuleiro, ao cozinhar alimentos que possam pingar.**

### 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.

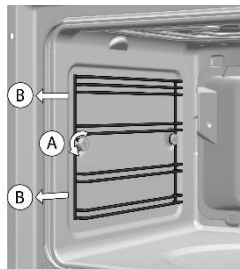
Com o passar do tempo, determinados tipos de alimentos, como tomate, vinagre, assados em sal, etc., provocam uma alteração de cor no esmalte. Isso é normal e não afeta a funcionalidade do forno. Não tente tirar essas manchas com produtos abrasivos, como os descritos anteriormente, uma vez que podem danificar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

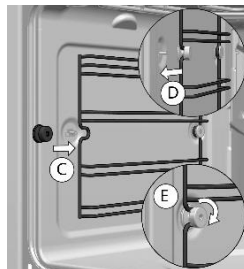
### Desmontar os suportes laterais

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.**

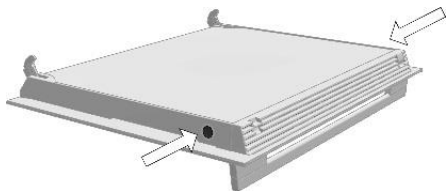
### Limpeza da porta do forno

#### Montagem/desmontagem dos vidros interiores da porta

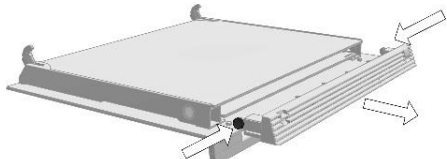
**ATENÇÃO! Se desmontar os vidros com a porta montada no forno, faça-o sempre com a dobradiça na posição de bloqueio. Caso contrário, a porta poderá fechar-se, partindo os vidros não desmontados e causando ferimentos.**

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.



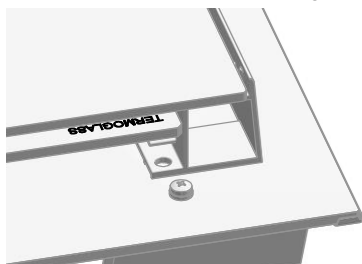
2. Sem deixar de pressionar, puxe o fecho superior da porta.



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 halogéneo.

**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

### Descalcificação

Sempre que o vapor é produzido, independentemente da dureza da água, (p. ex. o tártaro contido na água), forma-se tártaro no interior do gerador de vapor.

O tempo de intervalo entre cada descalcificação depende da dureza da água e frequência de utilização. Se for produzido vapor 4×30 minutos por semana, o aparelho deve ser descalcificado (dependendo da dureza da água), como se segue:

Dureza da água	Descalcificar depois de cerca de
Muito macia	18 meses
Média	9 meses
Muito dura	6 meses

**NOTA IMPORTANTE: Um erro ao descalcificar o aparelho poderá ter repercussões no seu funcionamento ou causar danos no mesmo.**

## 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.

## **Produtos de descalcificação adequados**

Para descalcificar, utilize o produto de descalcificação “durgol®”.

Este produto permite uma descalcificação profissional e cuidada do seu aparelho e está disponível nos Centros de Manutenção.

**Aviso! Não utilize vinagre nem produtos à base de vinagre, uma vez que podem causar danos no circuito interno do aparelho.**

Os produtos de descalcificação tradicionais não são adequados, porque contêm agentes espumantes.

- 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 Loiça).
- Verifique se a loiça 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 loiça 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.....3000 W
- Potência Grill/ Maxigrill ..... 1400 W/ 2500 W
- Potência Resistência Inferior ..... 1150 W
- Potência Ar Quente ..... 1800 W
- Potência de Vapor ..... 1200 W
- Dimensões exteriores (LxAxP)..... 455 x 595 x 562 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP) ..... 475 x 405 x 232 mm
- Capacidade do forno ..... 40 l
- Peso .....37,5 kg

Este aparelho foi desenhado, testado e fabricado de acordo com:

- **Segurança:** EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- **Desempenho:** EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- **EMC:** EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

## **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 forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda

## 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 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.

para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

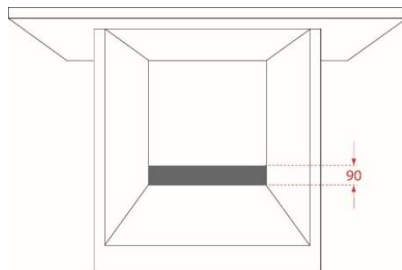
Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

### 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.

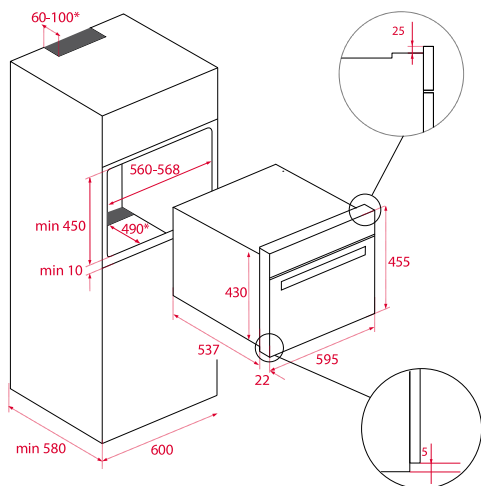
Medições de consumo energético efetuadas em diferentes condições podem gerar valores diferentes dos apresentados para o seu forno.

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

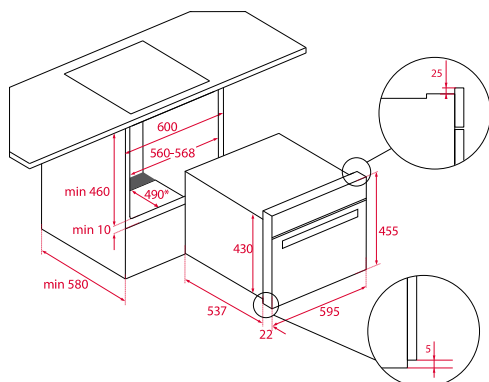


- O móvel no qual o forno é instalado e os móveis adjacentes devem suportar temperaturas superiores a 85 °C.
- As instruções de instalação devem ser respeitadas rigorosamente, caso contrário, o circuito de ventilação do forno poderá ficar bloqueado, provocando altas temperaturas que podem danificar o 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

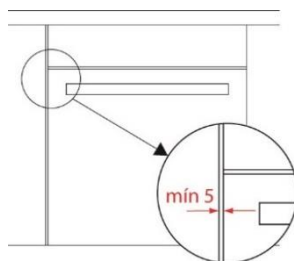
O instalador deve verificar se:

- 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.

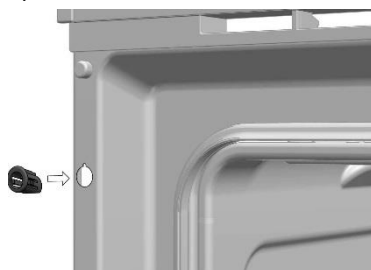
## Instalação do forno

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.



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





























**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.**

## Tabelas e Sugestões

### 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	
						
Perna de frango	4-10 porções	2		100	40-45	Com furos
Peito de frango	4-6 porções	2		100	25-35	Com furos
Perú	4kg	1		190-200	70-75	Bandeja
				180-200	65-70	
						
Bife de peru	4-8 porções	2		100	20-25	Com furos

## Carne

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Salsichas	--	2		80-100	10-15	Com furos
Assado de vitela	2kg	1		190-210	85-90	Bandeja
			 	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	
						
Assado de porco	1kg	2/3		180-190	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Carne de porco fumada	0,5 – 1kg	2		100	40-50	Com furos
Lombo de porco	4 – 8 porções	2		100	20-30	Com furos
Costeletas de porco	0,50kg	2/3		200-220	15	Grelha
Pá de porco	1,50kg	2/3		190-200	55-60	Bandeja
				190-200	40-50	
						
Leitão	1,40kg	2/3		190-210	60-70	Bandeja
				170-190	70-75	
						
Entrecosto de porco	0,50kg	2/3		190-210	25-30	Bandeja
				190-210	30	
						
Pernil	1kg	2/3		190-210	50-55	Grelha
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
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	

## Peixe


	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Robalo em 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	
Dourada	0,80 - 1,2kg	2		80	30-40	Com furos
Pescada, à posta	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Bandeja
				180-200	10-12	
Salmão, à posta	1,10kg	2/3		190-200	15-20	Bandeja
				200-210	10-15	
Filete de salmão	0,5 – 1kg	2		80	15-25	Com furos
Truta salmonada	1 – 1,2kg	1/2		80	25-35	Com furos
Truta	4 x 0,25kg	2		80	20-25	Com furos
Camarão	0,5 – 1kg	2		80	15-20	Com furos

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Mexilhão da Nova Zelândia	1 – 1,5kg	2		100	25-35	Com furos
Filete de alabote	0,5 – 1kg	2		80	20-25	Com furos
Berbigão	0,5 – 1kg	2		100	10-20	Com furos
Lagosta	0,80 - 1,2kg	1/2		100	25-30	Com furos
Filete de bacalhau	1 – 1,2kg	2		80	20-25	Com furos
Amêijoia	1 – 1,2kg	2		100	15-25	Com furos
Salvelino-ártico	4 x 0,25kg	2		80	25-30	Com furos
Pescada	1 – 1,2kg	2		80	20-25	Com furos
Filete de atum	0,5 – 1kg	2		80	15-20	Com furos



## Ovo

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Ovos cozidos em recipiente de vidro	-	2		100	10-15	Grelha
Ovos cozidos	-	2		100	15	Grelha
Ovos escalfados	-	2		100	10-12	Grelha

## 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



















## 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
Buchteln (doces)	-	2		100	20-30	Sem furos
Bolas de massa ao vapor	-	2		100	15-20	Sem furos
Knödel levedadas	-	2		100	15-25	Sem furos
Knödel de pão	-	2		100	20-25	Sem furos
Knödel cozidas em guardanapo de pano	-	2		100	25-30	Sem furos

## Acompanhamentos

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Cevadinha + Líquido	200g + 400 ml	2		100	30-35	Grelha, taça de vidro
Sêmola + Líquido	200g + 300 ml	2		100	10-20	Grelha, taça de vidro
Lentilhas + Líquido	200g + 375 ml	2		100	20-50	Grelha, taça de vidro
Arroz + Líquido	200g + 250 ml	2		100	25-440	Grelha, taça de vidro

## Vegetais

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Batatas com pele	Inteiras, muito pequenas	2		100	20-25	Com furos
Batatas com pele	Inteiras, muito grande	2		100	45-50	Com furos
Batatas sem pele	Aos pedaços	2		100	20-25	Com furos
Batatas assadas	1,00	1		180-190	55-60	Bandeja
			 	180-200	40-45	
Vegetais grelhados	1,00	2/3		190-210	30-45	Grelha
Cogumelos	Cortados aos quartos	2		100	12-15	Com furos
Courgete	Às rodela	2		100	12-18	Com furos
Aipo	Às tiras	2		100	15-20	Com furos
Aipo	Talos	2		100	25-30	Com furos
Espinafres		2		100	12-15	Com furos
Couve de Bruxelas		2		100	25-35	Com furos
Pimentos	Às tiras	2		100	12-15	Com furos
Beringela	Às rodela	2		100	15-20	Com furos
Feijão		2		100	35-45	Com furos
Couve-rábano	Aos palitos	2		100	20-25	Com furos
Alho francês	Às rodela	2		100	10-12	Com furos

## Doces

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Compota de maçã	0,50-1,50kg	2		100	15-25	Sem furos
Compota de pêra	0,50-1,50kg	2		100	25-30	Sem furos
Compota de pêssego	0,50-1,50kg	2		100	15-20	Sem furos
Pão de ló	0,60kg	2/3		170-180	50-55	Forma
				165-170	45	
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	30	Cápsulas
				200		
Massa	0,40kg	1		200-220	25-30	Bandeja
				200	25	

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Pudim Flan		2		80	25-30	Taça sobre a grelha
Leite-creme		2		80	25-30	Taça sobre a grelha
Iogurte				40	4-6 hrs.	Taça sobre a grelha

### Fruta (esterilizar, fazer conservas)

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Pêra	4-6 frascos de 1L	1		100	30-35	Grelha
Cereja	4-6 frascos de 1L	1		80	30-35	Grelha
Pêssego	4-6 frascos de 1L	1		80	30-35	Grelha
Ameixa	4-6 frascos de 1L	1		80	30-35	Grelha

### Branquear

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Couve-galega	1000-2000 g	2		100	12-16	Com furos
Folhas de couve	10-20	2		100	12-15	Com furos
Repolho inteiro	2000-2500 g	1		100	30-45	Com furos
Tomate pelado	-	2		80	12	Grelha


### Regenerar

	Quantidade	Nível	Função	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Acessório
Comida no prato	1-2	2		100	12-15	Grelha
Comida no prato	3-4	2		100	15-20	Grelha
Comida pronta		2		100	15-20	Grelha

# Indice

Información sobre seguridad .....	38
Antes del primer uso .....	42
Otras instrucciones importantes .....	42
Descripción del horno .....	42
Frontal de mandos .....	43
Funciones del horno .....	43
Ajustes iniciales .....	44
Ajustes de cocción .....	45
Cocinado Automático .....	46
Configuraciones generales .....	49
Configuración del temporizador .....	51
Seguridad .....	52
Sonda de carne .....	52
Procedimiento de descalcificación .....	53
Alimentación del agua .....	54
Funciones generales del horno .....	55
Accesorios .....	56
Limpieza y mantenimiento .....	58
Resolución de problemas .....	60
Características técnicas .....	61
Protección medioambiental .....	61
Instalación .....	62
Tablas y sugerencias .....	64

## 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!
- **¡ATENCIÓN!** Cubra la ranura dentro de la cavidad mientras no esté usando la sonda. Si no se cubre la ranura, el horno se daña.
- Utilice únicamente la sonda recomendada para este horno.
- 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.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- 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.
- **¡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:** 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.

## 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:

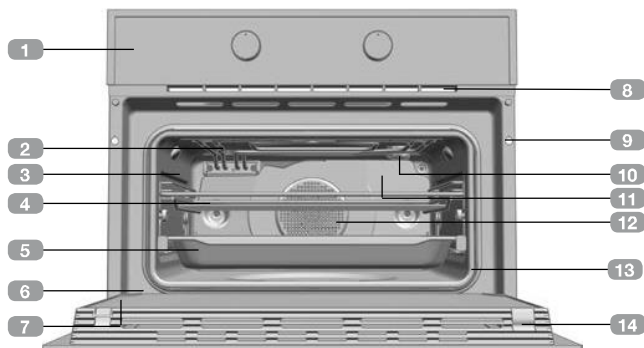
1. Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si lo lleva.
2. Conecte su horno en función , o en su defecto , a 200° C y durante 1 hora. Para ello consulte la Guía de Uso que acompaña a este manual.
3. Enfríelo abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores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

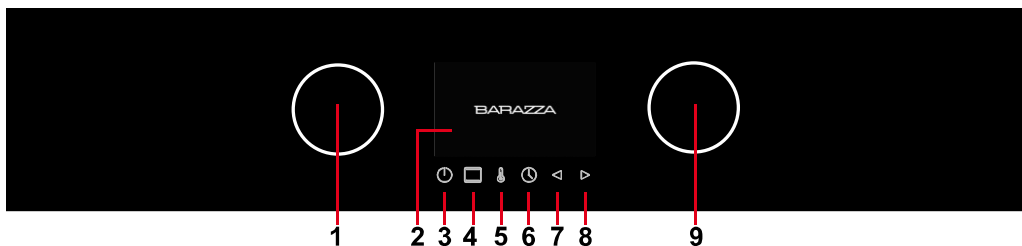
- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte de la cavidad y el interior del mueble de su cocina.
- No vierta agua en el fondo durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.
- En cocinados con un alto contenido de líquidos 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



- |          |                                 |           |                              |
|----------|---------------------------------|-----------|------------------------------|
| <b>1</b> | Frente de mandos                | <b>9</b>  | Fijación al mueble           |
| <b>2</b> | Resistencia de grill            | <b>10</b> | Lámpara                      |
| <b>3</b> | Soporte bandejas                | <b>11</b> | Panel trasero                |
| <b>4</b> | Parrilla                        | <b>12</b> | Turbina                      |
| <b>5</b> | Bandeja                         | <b>13</b> | Junta de horno               |
| <b>6</b> | Bisagra                         | <b>14</b> | Door                         |
| <b>7</b> | Cristal interior                | <b>15</b> | Bandeja perforada            |
| <b>8</b> | Salida de aire de refrigeración |           | (no se muestra en la imagen) |

## 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

### Funciones Convencionales

	Convencional		Aire Caliente + Solera
	Solera		Aire Caliente
	Grill y solera		Descongelación
	Doble Grill		Vapor
	Grill		Vapor Combinado
	Convencional con turbina		A fuego lento
	Grill con turbina		ECO

### Funciones de Vapor

	Vapor 100%		Sous Vide
	Regeneración manual		
	▪ 50% Vapor		
	▪ 50% Aire Caliente		

## Funciones de Vapor Combinado



Vapor + Grill



Vapor + Aire Caliente



Vapor + Superior + Inferior




Vapor + Grill + Aire Caliente

## Ajustes iniciales

### Selección de idioma

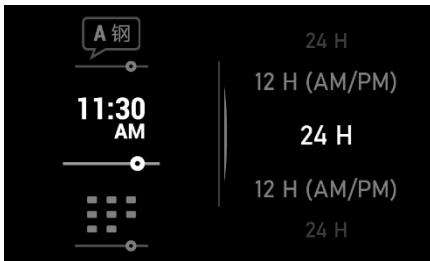
Al enchufar el horno por primera vez, aparecerá el logotipo seguido del menú de selección de idioma. Debe ajustar el idioma deseado para poder utilizar el horno.




- 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.



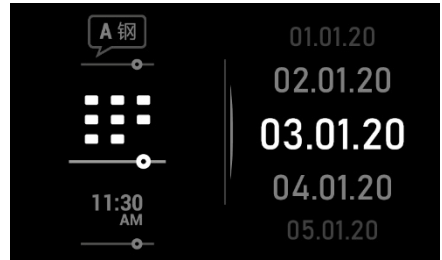
- Gire el selector derecho para seleccionar el formato deseado.
- Pulse  para confirmar.


Después de esto, es necesario ajustar la hora.

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

### Ajuste de la fecha

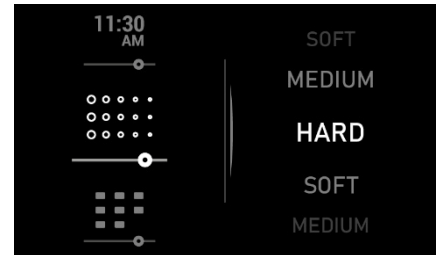
Después de ajustar el reloj, es necesario ajustar la fecha.




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

### Dureza del agua

Después de todos los ajustes anteriores, es necesario ajustar la dureza del agua:






- Gire el selector derecho para ajustar la dureza del agua.
- 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 Vapor

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






- Gire el selector derecho para seleccionar la función vapor .
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar el programa de vapor deseado (consultar el capítulo "Funciones de vapor").
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector izquierdo para seleccionar la temperatura deseada.
- 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 temperatura de cocinado** tocando la tecla .

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

### Cocinando con vapor 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 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 .






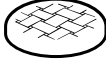
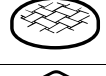

# Cocinado Automático

## Cocinado automático – Vapor

Prog.	Alimento	Peso (kg)	Tiempo (min)
	Salmón	-	20
	Filete de pescado	-	20
	Patatas	-	30
	Espárragos	-	20
	Brócoli	-	25
	Zanahorias	-	25
	Guisantes	-	10
	Coliflor	-	25
	Arroz con leche	-	55
	Maíz	-	19








## Cocinado automático – Conveccion

Prog.	Alimento	Peso (kg)	Tiempo (min)
	<b>Pollo entero</b>	0.50 – 1.50	42 – 76
	<b>Pato entero</b>	1.1 – 2.5	57 – 108
	<b>Ganso entero</b>	2 – 4.5	82 – 169
	<b>Pavo entero</b>	4 - 10	142 – 294
	<b>Muslos de pollo</b>	0.50 – 2	38 – 73
	<b>Carne de cerdo</b>	0.5 - 10	76 – 336
	<b>Carne de buey</b>	0.5 – 5	95 – 241
	<b>Carne de cordero</b>	0.5 – 6	66 – 210
	<b>Chuletas</b>	0.5 – 4	38 – 84
	<b>Merluza</b>	0.5 – 5	28 – 94
	<b>Salmón</b>	0.5 – 5	28 – 94
	<b>Pan blanco</b>	0.5 – 2	28 – 63

Prog.	Alimento	Peso (kg)	Tiempo (min)
	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

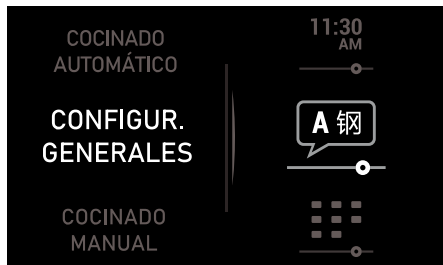





- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú “Cocinado Automático”.
- Gire el selector derecho para elegir entre las funciones de convección o vapor
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar el alimento que desea cocinar.
- Pulse  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.

## Configuraciones generales

### Selección de idioma

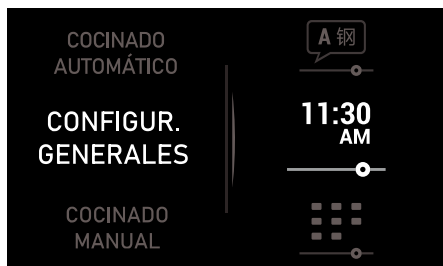
El idioma puede cambiarse en cualquier momento. Para cambiar el idioma, proceda de la siguiente manera:







- 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.

### Dureza del agua

Si desea modificar los ajustes de la dureza del agua, 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 el menú de la dureza del agua.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar la opción deseada.
- Pulse  para confirmar.

Tipo	Dureza del agua			
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°fH]	Grados alemanes [°dH]
Blanda	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8
Media	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20
Dura	351 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28

## Descalcificación

En el menú de descalcificación puede seleccionar si quiere realizar el proceso de descalcificación o Comprobar % para ver el porcentaje de cal en el horno



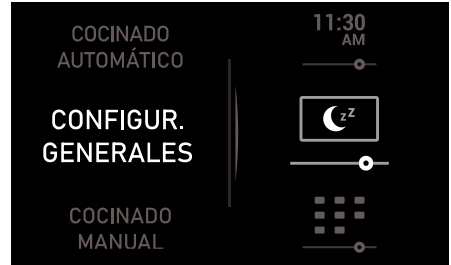
- Encienda el horno tocando la tecla .
- Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Configur. Generales".
- Gire el selector derecho para seleccionar el menú de descalcificación.
- Pulse  para confirmar.
- Gire el selector derecho para seleccionar la opción deseada.
- Pulse  para confirmar.




**NOTA:** Consulte el capítulo "Descalcificación" más adelante en este

**manual de usuario para ver una explicación detallada del procedimiento de descalcificación.**

## 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



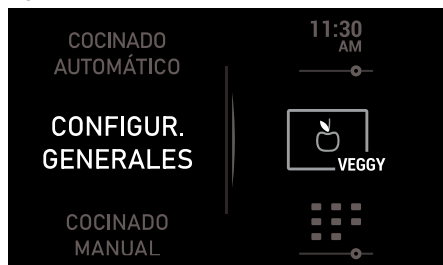
Para activar/desactivar el Modo Demo, proceda de la siguiente manera:




- 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

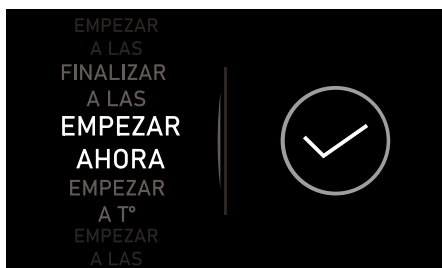
El modo Veggy es adecuado para los vegetarianos. Esta opción oculta las recetas no vegetarianas en el horno.



- 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



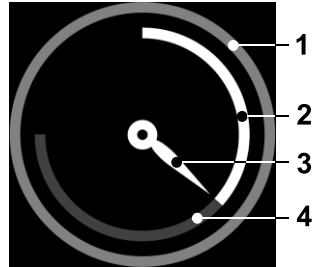
Después de seleccionar un programa de cocción. El temporizador empieza a contar aumentando el tiempo. Para programar uno

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.

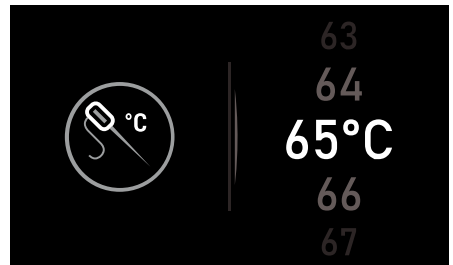
**Para activar la función** toque las teclas  y  simultáneamente de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  aparezca en la pantalla. El panel de control está bloqueado.


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

## Sonda de carne

**¡ATENCIÓN! Cubra la ranura dentro de la cavidad mientras no esté usando la sonda. Si no se cubren la ranura, el horno se daña.**

El termómetro para alimentos mide la temperatura interna de los alimentos que se cocinan y detiene la función activa cuando se alcanza la temperatura seleccionada.




- Programe la función de cocción deseada tal y como se ha descrito anteriormente.
- Al final de los pasos descritos, aparecerá en la pantalla el menú de la sonda de alimentación .
- Gire el selector derecho para seleccionar la temperatura deseada.

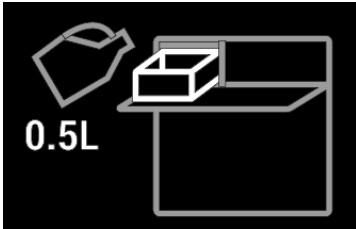
- Pulse para confirmar e iniciar la función de cocción.



**NOTA: Insertar o quitar la sonda durante una cocción en curso la detendrá.**


**NOTA: Utilice únicamente la sonda recomendada para este horno.**

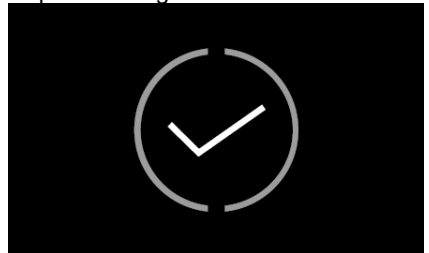
## Procedimiento de descalcificación

1. Gire el selector izquierdo para seleccionar el menú "Configur. Generales".
2. Gire el selector derecho hasta que aparezca el símbolo de descalcificación en el lado derecho de la pantalla.
3. Pulse  para iniciar la función de descalcificación.
4. La pantalla muestra el siguiente mensaje.






5. Retire el depósito de agua. Vierta 0,5 litros de una solución descalcificadora adecuada en el depósito de agua y vuelva a colocar el depósito de agua.
6. Pulse . Se inicia el ciclo de Descalcificación, que tarda cerca de 30 minutos.
7. El proceso de descalcificación es silencioso y durante este proceso, la pantalla muestra el porcentaje del proceso.
8. Cuando el display exhibe  y el horno emite un aviso sonoro.

9. Rellene el depósito con 0,8 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
10. Cierre el panel. Se inicia el primer ciclo de lavado.
11. Cuando el display exhibe de nuevo  y el horno emite un aviso sonoro, quitar y vaciar el depósito del agua..
12. Rellene el depósito con 0.8l litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
13. Cierre el panel. Se inicia el segundo ciclo de lavado.
14. Cuando el ciclo de lavado ha terminado la pantalla muestra el siguiente mensaje y emite un pitido, hasta que se retira el depósito de agua.




15. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.

## Avisos de descalcificación

Pantalla	Descripción
	<p><b>1ª advertencia</b> - El aparato tiene que ser descalcificado.</p> <hr/> <p>El símbolo se mostrará en la pantalla hasta que se descalcifique el horn.</p>
	<p><b>2ª advertencia</b> – el horno muestra el menú para iniciar la descalcificación o para lo hacer más tarde.</p> <hr/> <p>Si se selecciona la opción "Más tarde", el horno volverá a la pantalla anterior. En esta fase, el horno le permite finalizar un proceso de cocción.</p>
	<p><b>Bloqueado</b> – el símbolo de descalcificación parpadea en la pantalla y todos los programas relacionados con el vapor estarán bloqueados.</p>

## Alimentación del agua

### Apertura del panel frontal

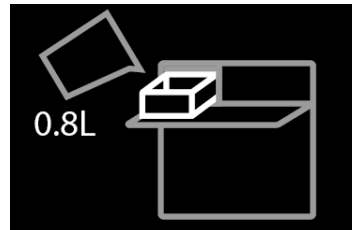
- Pulse la tecla  durante unos segundos.
- El panel frontal se abre ligeramente ( $\approx 15^\circ$ ). Este proceso es lento
- Complete la apertura del panel manualmente.

**NOTA: El panel puede abrirse durante el funcionamiento del horno.**

### Rellenar el depósito del agua

En todas las funciones, el depósito tiene que estar lleno.

Rellene el depósito hasta la marca "MAX" con agua potable fresca e introdúzcalo en la ranura ubicada sobre la cavidad (aproximadamente 0,8 L).



**NOTA: No utilice agua esterilizada o destilada para cocinar con el horno de vapor. Los minerales en el agua son esenciales para que el proceso de cocción funcione.**

**NOTA: Al llenar el tanque de agua, la sección superior del tanque NO sella completamente. El llenado excesivo del tanque puede causar que el tanque se filtre cuando se mueve.**

## Relleno de agua

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos.

**Si hay que rellenar el depósito de agua, se muestra el mensaje de relleno de agua.**




Vierta sólo 0,5 litros de agua como máximo para garantizar que el agua no rebose en el depósito de agua por culpa del bombeo de retorno. PELIGRO DE REBOSE.


## Vaciado del depósito de agua

Cuando se desconecta el aparato, el agua restante se bombea de vuelta al depósito de agua.

**¡ATENCIÓN! El agua del depósito puede estar caliente. ¡Peligro de lesiones por quemadura!**


Dependiendo del ajuste de la temperatura y de la duración de las funciones de cocción al vapor, esto puede tardar hasta 1 hora en completarse. Espere siempre

que la  deje de parpadear en la pantalla antes de retirar el tanque de agua, intentando ejecutar una segunda función de vapor o apagando la alimentación del horno de vapor. Si se interrumpe antes de terminar, el bombeo se restablecerá, lo que puede hacer que la bomba de agua interna funcione en seco y hacer un fuerte ruido vibratorio mientras se ejecuta. Con el tiempo, esto puede dañar la bomba.

Una vez que el agua ha sido bombeada de vuelta al depósito de agua, aparece la indicación  en la pantalla. Proceda como se indica a continuación:


- Extraiga del aparato y vacíe el depósito de agua.
- Seque el depósito de agua y vuelva a introducirlo en el aparato. Seque el interior del aparato.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el aparato se haya enfriado y esté completamente seco.


**¡INFORMACIÓN! Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción. Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.**

No debe vaciar el depósito de agua si desea iniciar dos procesos de cocción al vapor de forma sucesiva. En la pantalla aparecerá la indicación .

## Funciones generales del horno

### Interrumpir un ciclo de cocción

Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando  o abriendo la puerta.

El horno incorpora una función de reducción de vapor que se activa al pulsar la tecla , para liberar gradualmente el vapor de la cavidad, de forma que haya menos vapor saliente del horno al abrirse la puerta del electrodoméstico.

**¡ATENCIÓN! Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.**


En este momento:

- Se interrumpe la generación de vapor.
- Las paredes de la cavidad y el depósito de agua están todavía muy calientes. ¡Peligro de quemaduras!

- El temporizado para y el display enseña el tiempo de operación restante (si se ha configurado).

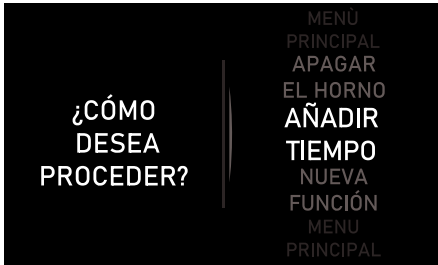
Si lo desea, en este momento puede:


1. Girar o revolver la comida para asegurar que está debidamente cocinada.
2. Cambiar los parámetros de cocción.

Para reiniciar el proceso, cierre la puerta y pulse la tecla .

### Fin de un ciclo de cocción

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



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

**¡ATENCIÓN! abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras**


El ventilador puede seguir funcionando durante un lapso de tiempo después de la desconexión del equipo. Es una función normal para reducir la temperatura dentro del horno.

## 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

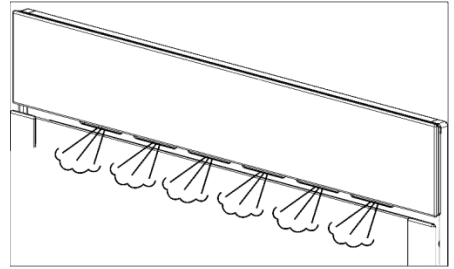
Cuando el display enseña el symbol  esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito del agua se puede remover.

Remover el depósito de agua y secarlo bien. Dejar que el espacio de cocción se enfríe y después limpiar y secar con un trapo. Debe dejar la puerta abierta por unos momentos para que el aparato seque completamente.

### Flujo de vapor

Es normal que salga un flujo intermitente de vapor de la parte delantera del horno.

Ello suele percibirse sobre todo en invierno o en ambientes con mucha humedad.



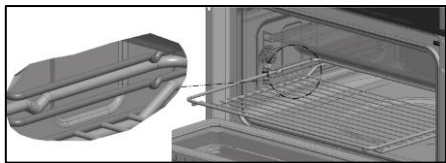
### Agua residual en el horno

Para reducir el agua residual del horno, recomendamos insertar una bandeja en la posición inferior. La condensación que libera la comida cae en forma de gotas y reduce el agua residual del horno. El agua restante puede secarse fácilmente con un paño. Tenga cuidado de la bandeja de goteo no se seque después de cada uso. Una acumulación de líquido en la bandeja rápidamente puede desbordarse y dañar los armarios circundantes. Se accede por la puerta abierta

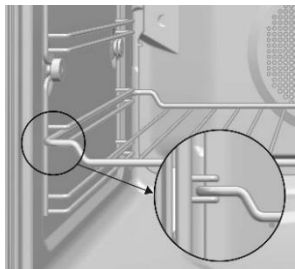
laterales de la cavidad interior como se indica a continuación:

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:

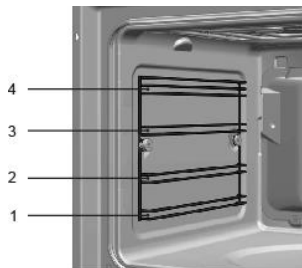
**1:** Inferior.

**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.



### Utilización de los accesorios

La bandeja perforada se utiliza para la cocción al vapor de verduras, carnes y aves frescas o ultracongeladas.

Para ello, es importante que la bandeja no perforada se introduzca en el aparato en el primer soporte lateral desde abajo. De este modo, los líquidos que goteen caerán en ella y no ensuciarán el aparato. La bandeja perforada que contiene los alimentos se introducirá en el segundo soporte lateral desde abajo.

La bandeja no perforada se utiliza para la cocción al vapor de alimentos más sensibles, p. ej., compota, platos hechos con masa y platos muy elaborados.

La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

En las tablas encontrará una información más precisa.

Los valores sobre la duración de la cocción y la temperatura se indican de manera orientativa. La duración de la cocción variará en función de la clase de producto que se quiera cocinar y del estado en el que éste se encuentre.

**NOTA: Recomendamos usar la rejilla junto con la bandeja al cocinar platos que puedan gotear en la rejilla.**

## 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.

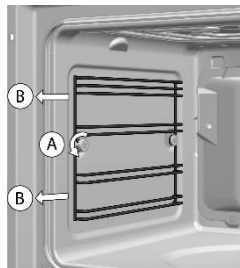
Con el paso del tiempo, determinados tipos de alimentos como el tomate, el vinagre, asados a la sal provocan cambios de coloración en el esmalte. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del mismo. No intente quitar estas manchas con medios agresivos como los descritos, ya que podría dañar permanentemente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

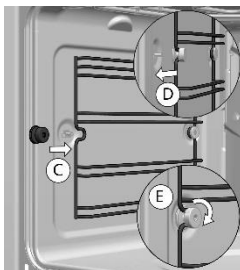
### Desmontar los soportes laterales

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.**

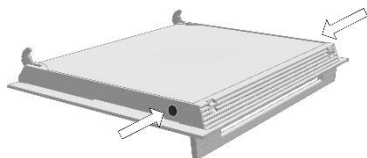
### Limpieza de la puerta del horno

#### Desmontaje/montaje de los cristales interiores de la puerta

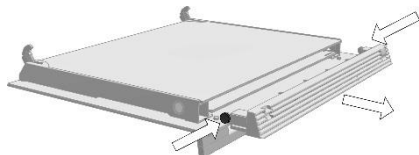
**¡ATENCIÓN! Si desmonta los cristales con la puerta montada en el horno, hágalo siempre con la bisagra en posición de bloqueo. De lo contrario, la puerta se cerrará pudiendo romperse los cristales no desmontados y causar lesiones**

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.



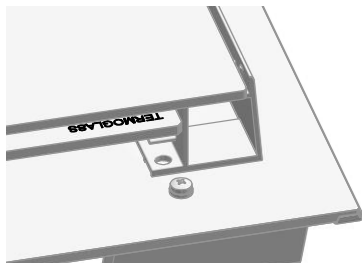
2. Sin dejar de presionar, tire del cierre superior de la puerta.



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

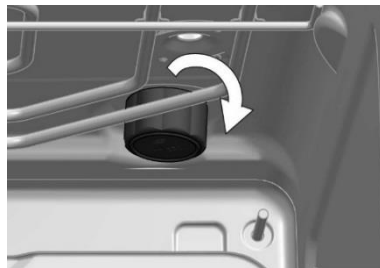
**¡ATENCIÓN! Para cambiar la lámpara, asegure primero que el horno está desconectado de la red eléctrica**

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.

## Descalcificación

Con cada generación de vapor, se deposita cal en el generador de vapor en función de la dureza del agua local (es decir, del contenido de cal del agua).

El intervalo de descalcificación depende de la respectiva dureza del agua y de la frecuencia con la que utilice el aparato. Tras 4 cocciones al vapor de 30 minutos por semana, en función de la dureza del agua, se debe descalcificar el aparato según lo indicado a continuación:

Dureza del agua	Descalcificación tras
Muy blanda	18 meses
Media	9 meses
Muy dura	6 meses

**NOTA IMPORTANTE: Si el aparato no se descalcifica, se mermará su**

## 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.

**funcionamiento o se producirán daños en el aparato.**

## Producto descalcificadores apropiados

Para la descalcificación utilice el producto descalcificador "durgo®".

Este producto le permite realizar una descalcificación profesional y cuidadosa de su aparato. Disponibles en el Servicio de Atención al Cliente.

**¡ATENCIÓN! No utilice vinagre o productos de limpieza con ácido acético, ya que pueden dañar el circuito interior de agua.**

Los productos descalcificadores convencionales no son adecuados, ya que pueden contener aditivos espumantes.

- 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.

### Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente

- 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..... 3000 W
- Potencia del Grill/ Maxigrill ..... 1400 W/ 2500 W
- Potencia Resistencia inferior ..... 1150 W
- Potencia Aire Caliente ..... 1800 W
- Potencia de Vapor ..... 1200 W
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 455 x 595 x 562 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP) ..... 475 x 405 x 232 mm
- Capacidad del horno..... 40 l
- Peso ..... 37,5 kg

Este aparato ha sido diseñado, probado y fabricado de acuerdo con:

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Rendimiento: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

## 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

## **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.

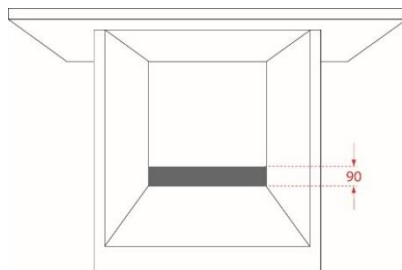
adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

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

### **Información energética**

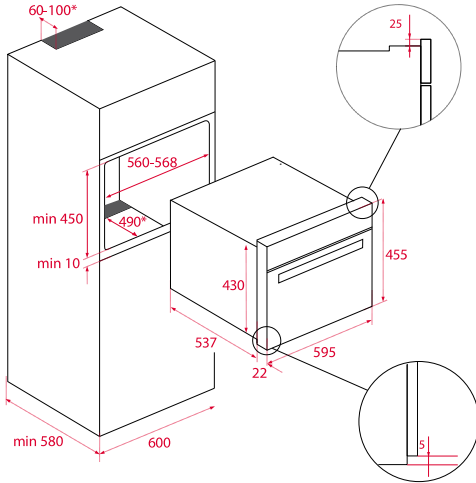
Ensayos para cumplir los requisitos de los reglamentos 66/2014 (Ecodiseño) y 65/2014 (Etiquetado Energético) conforme a la Normativa EN 60350-1.

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

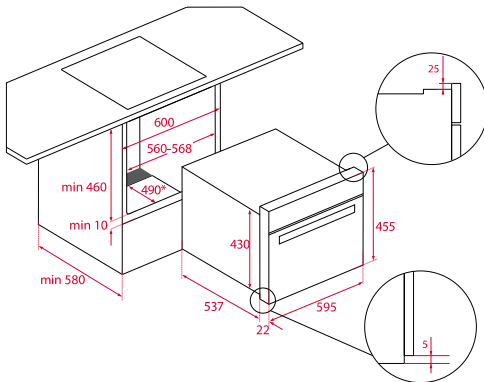


- El mueble en el que se instala el horno y muebles adyacentes, deben soportar temperaturas superiores a 85° C.
- Las instrucciones de instalación deben respetarse rigurosamente, de lo contrario, podría bloquearse el circuito de ventilación del horno, provocando altas temperaturas que podrían dañar el 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

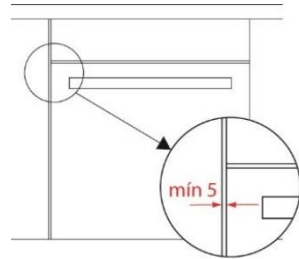
El instalador debe verificar que:

- 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.

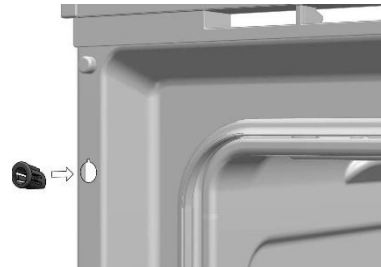
## Instalación del horno

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 clipé los topes 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

## Aves

















	Cantidad	Nivel	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	
						
Pepitos de pollo	4-10 piezas	2		100	40-45	Perforada
Pechuga de pollo	4-6 piezas	2		100	25-35	Perforada
Pavo	4kg	1		190-200	70-75	Bandeja
				180-200	65-70	
						
Escalope de pavo	4-8 piezas	2		100	20-25	Perforada








## Carne

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Salchichas	--	2		80-100	10-15	Perforada
Asado de vitela	2kg	1		190-210	85-90	Bandeja
			 	180-200 180-200	90-95 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
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Costillitas de cerdo ahumadas	0,5 – 1kg	2		100	40-50	Perforada
Filete de cerdo, completo	4 – 8 piezas	2		100	20-30	Perforada
Chuleta de cerdo	0,50kg	2/3		200-220	15	Parrilla
Paletilla de cerdo	1,50kg	2/3		190-200	55-60	Bandeja
				190-200	40-50	
						
Cochinillo	1,40kg	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	
						

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Codillo	1kg	2/3		190-210	50-55	Parrilla
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Carne de cordero	1kg	2/3		190-210	35-40	Bandeja
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Pierna sin hueso	0,60kg	2/3		170-190	45-55	Bandeja
				180-190	35-40	
						

## Pescado




	Cantidad	Nível	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	
						
Dorada	0,80 - 1,2kg	2		80	30-40	Perforada
Merluza, en rodajas	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Bandeja
				180-200	10-12	
						
Salmón, en rodajas	1,10kg	2/3		190-200	15-20	Bandeja
				200-210	10-15	
						
Filete de salmón	0,5 – 1kg	2		80	15-25	Perforada
Trucha asalmonada	1 – 1,2kg	1/2		80	25-35	Perforada
Trucha	4 x 0,25kg	2		80	20-25	Perforada

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Carabinero	0,5 – 1kg	2		80	15-20	Perforada
Mejillones verdes	1 – 1,5kg	2		100	25-35	Perforada
Filete de mero	0,5 – 1kg	2		80	20-25	Perforada
Berberechos	0,5 – 1kg	2		100	10-20	Perforada
Bogavante	0,80 - 1,2kg	1/2		100	25-30	Perforada
Bacalao	1 – 1,2kg	2		80	20-25	Perforada
Mejillones	1 – 1,2kg	2		100	15-25	Perforada
Trucha ártica	4 x 0,25kg	2		80	25-30	Perforada
Abadejo	1 – 1,2kg	2		80	20-25	Perforada
Filete de atún	0,5 – 1kg	2		80	15-20	Perforada













## Huevos

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Huevo en vaso	-	2		100	10-15	Parrilla
Huevos, duros	-	2		100	15	Parrilla
Huevos, blandos	-	2		100	10-12	Parrilla

## 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

## 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	
						
Pizza fina	0,60kg	2/3		190-200	15-20	Parrilla
				200-210	10-15	
						
Lasaña		2/3		200-210	35-40	Bandeja
Knödel dulce	-	2		100	20-30	No perforada
Knödel de levadura dulce	-	2		100	15-20	No perforada
Knödel de levadura	-	2		100	15-25	No perforada
Knödel de pan	-	2		100	20-25	No perforada
Knödel cocinado en servilleta de tela	-	2		100	25-30	No perforada

## Guarniciones

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Cebada montada + líquido	200g + 400 ml	2		100	30-35	Parrilla, cuenco de cristal
Sémola + líquido	200g + 300 ml	2		100	10-20	Parrilla, cuenco de cristal
Lentejas + líquido	200g + 375 ml	2		100	20-50	Parrilla, cuenco de cristal
Arroz + líquido	200g + 250 ml	2		100	25-440	Parrilla, cuenco de cristal



























## Verduras

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Patatas con piel	enteras, muy pequeñas	2		100	20-25	Perforada
Patatas con piel	Enteras, muy gruesas	2		100	45-50	Perforada

	Cantidad	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Patatas sin piel	En trozos	2		100	20-25	Perforada
Patatas asada	1,00	1		180-190	55-60	Bandeja
			 	180-200	40-45	
Parrillada de verdura	1,00	2/3		190-210	30-45	Parrilla
Champiñones	En cuartos	2		100	12-15	Perforada
Calabacines	En rodajas	2		100	12-18	Perforada
Apio	En tiras	2		100	15-20	Perforada
Apio	En rama	2		100	25-30	Perforada
Espinacas		2		100	12-15	Perforada
Coles de Bruselas		2		100	25-35	Perforada
Pimientos	En tiras	2		100	12-15	Perforada
Berenjenas	En rodajas	2		100	15-20	Perforada
Judías		2		100	35-45	Perforada
Colinabos	Troceado	2		100	20-25	Perforada
Puerros	en rodajas	2		100	10-12	Perforada

## Dulces

	Cantidad	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Compota de manzana	0,50-1,50kg	2		100	15-25	No perforada
Compota de pera	0,50-1,50kg	2		100	25-30	No perforada
Compota de melocotón	0,50-1,50kg	2		100	15-20	No perforada

	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	
Crema catalana		2		80	25-30	Parrilla-cuenquillo
Crema de caramelo		2		80	20-25	Parrilla-cuenquillo
Yogur				40	4-6 hrs.	Parrilla-cuenquillo


## Fruta (esterilizar/cocinar)

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Peras	4-6 copas de 1l	1		100	30-35	Parrilla
Cerezas	4-6 copas de 1l	1		80	30-35	Parrilla
Melocotones	4-6 copas de 1l	1		80	30-35	Parrilla
Ciruelas	4-6 copas de 1l	1		80	30-35	Parrilla

## Escaldar

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Col verde	1000-2000 g	2		100	12-16	Perforada
Hojas de col rizada	10-20	2		100	12-15	Perforada
Repollo, completo	2000-2500 g	1		100	30-45	Perforada
Tomates, pelados	-	2		80	12	Parrilla

## Regenerar

	Cantidad	Nível	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (Min.)	Accesorio
Platos	1-2	2		100	12-15	Parrilla
Platos	3-4	2		100	15-20	Parrilla
Platos preparados		2		100	15-20	Parrilla

**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