

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES Hornos empotrables • Pág. 3

PT Fornos encastráveis • Pág. 44

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	7
El panel de mando	7
Paneles de mando e indicaciones visuales	8
Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento .	9
Sensores para modificar los valores programados .	10
Tipos de calentamiento	10
Horno y accesorios	13
Ventilador	14
Antes del primer uso	15
Calentar el horno	15
Limpieza previa de los accesorios	15
Conexión y desconexión del horno	16
Sensor principal	16
Programar el horno	16
Desconexión manual del horno	17
El horno se desconecta automáticamente	18
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	20
Indicador de calor residual	21
Calentamiento rápido	21
Programa automático	23
¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?	23
Así se programa	24

Contenido

El horno se conecta y se desconecta automáticamente	25
Hora	26
Así se programa	26
Reloj avisador	27
Así se programa	27
Ajustes básicos	28
Modificar los ajustes básicos	29
Seguro para niños	30
Limitación automática de tiempo	30
Cuidados y limpieza	31
Parte externa del aparato	31
Horno	31
Función Clean	34
Limpieza de los cristales	35
Limpieza de las rejillas	36
Junta	36
Accesorios	36
¿Qué hacer en caso de avería?	37
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	38
Servicio de Asistencia Técnica	40
Embalaje y aparatos usados	41
Tablas y sugerencias	41

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

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

El fabricante no asume ninguna responsabilidad si no se tienen en cuenta las instrucciones del manual.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar su aparato. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar el horno únicamente para preparar alimentos.

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento.

Horno caliente

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato, las partes accesibles del horno pueden calentarse durante el funcionamiento.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio.

Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Jugo de frutas

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

No subirse ni sentarse en la puerta del horno cuando esté abierta.

Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el manejo de los mandos para poder realizar un uso adecuado del aparato. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.












El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Paneles de mando e indicaciones visuales

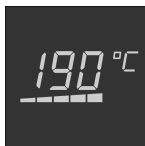
Los sensores se encuentran debajo de cada uno de los paneles de mando. Tocar con el dedo índice el símbolo correspondiente.

Símbolo		
	Interruptor principal	Para encender y apagar el horno.
	Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento	Para seleccionar el tipo de calentamiento. Flecha hacia arriba ▲ Flecha hacia abajo ▼
	Lámpara de iluminación del horno	Para encender y apagar la lámpara de iluminación del horno.
	Reloj	Para ajustar la hora, el reloj avisador  , duración ciclo cocción  y final ciclo cocción  .
	Info	Con esto puede consultar la temperatura de calentamiento y el peso programado para el programa automático.
	Sensores para cambiar los valores programados	Para cambiar los valores recomendados y programados. Sensor – = disminuir Sensor + = aumentar
	Calentamiento rápido	Para calentar el horno rápidamente.
	Confirmación/ Inicio	Para confirmar el ajuste o poner en marcha el horno.

En el panel indicador se pueden leer los valores programados. Mientras el símbolo parpadee en el panel indicador, se pueden ajustar los valores.

Importante

Si no se inicia con ok, el ajuste se borra tras unos minutos. Iniciar siempre con ok.

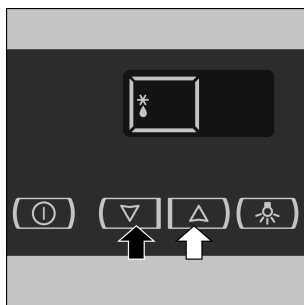


El control de calentamiento situado debajo del panel indicador de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.

Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento

Seleccionar el tipo de calentamiento para el horno con la flecha ▲ hacia arriba o hacia abajo ▼. Tocar la flecha correspondiente hasta que el tipo de calentamiento deseado aparezca en el panel indicador.

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



Ajustes

	Calor superior y calor inferior
	Calor intenso
	Aire caliente
	Aire caliente intenso
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de pequeña superficie
	Grill variable de amplia superficie
	Descongelar
clean	Limpieza
P	Programa automático

Lámpara de iluminación del horno

Al programar un tipo de calentamiento, se enciende la lámpara del horno.

Excepción:

Al descongelar de 30 a 60 °C, la lámpara no se enciende.

Si el horno ha de encenderse y apagarse automáticamente, la lámpara de iluminación del horno se enciende tras la puesta en marcha.

Con la lámpara de iluminación del horno se puede encender y apagar la lámpara.

Excepción: descongelar a 20 °C.

Sensores para modificar los valores programados



Con el sensor + ó -, se pueden modificar todos los valores programados y recomendados.

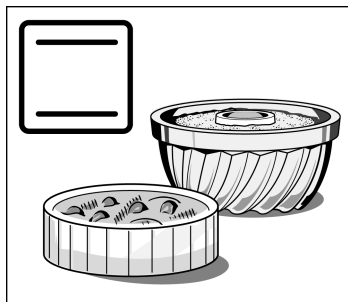
Sensor +: aumentar

Sensor -: disminuir

Márgenes

50 – 270	Temperatura en °C Descongelar: 20 – 60 °C
1 – 3	Niveles del grill
1 – 3	Niveles de limpieza
1 min – 23.59 h	Duración ciclo cocción
1 seg – 23.55 h	Tiempo del reloj avisador
P 1 – P 14	Programas

Tipos de calentamiento



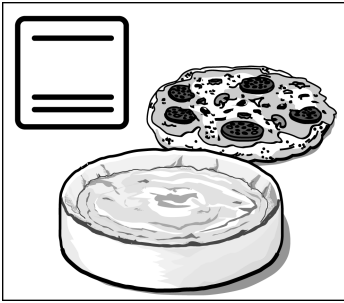
El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

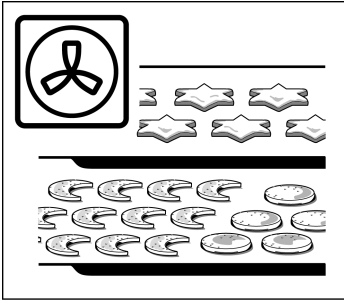
Con este tipo de calentamiento, se obtiene un mejor resultado al cocinar pasteles de masa batida en moldes y gratinados. También para piezas de asado de menor tamaño de carne de vaca, ternera y caza.

Conservar en caliente: En el margen de temperatura de 65-100 °C se pueden conservar en caliente los platos. No conservar los platos en caliente durante más de dos horas.



Calor intensivo

Gracias al fuerte calor que llega desde la zona inferior, las pastas, como por ej. la pizza, adquieren una base realmente crujiente. No es necesario hornear previamente la tarta de requesón ni las tartas saladas. Este tipo de calentamiento también resulta ideal para hornear en moldes de hojalata, cristal o porcelana que proyectan el calor o son malos conductores.



Aire caliente

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

Con el aire caliente se pueden hornear al mismo tiempo pasteles y pizzas a dos niveles.

Al cocinar a dos niveles poner siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior. Puede adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.

Las temperaturas de horno requeridas son inferiores a las del calor superior e inferior.

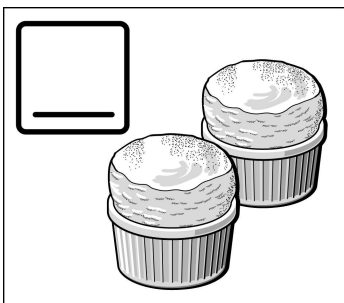
El aire caliente es la opción más apropiada para desecar.



Aire caliente intensivo

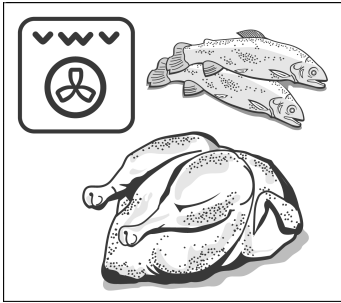
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador.

Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, las patatas fritas o el pastel de hojaldre dulce sin necesidad de precalentar el horno.



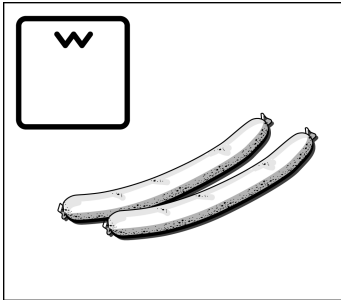
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



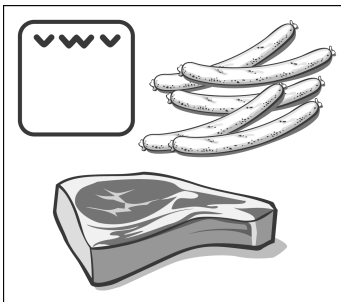
Grill de infrarrojos con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



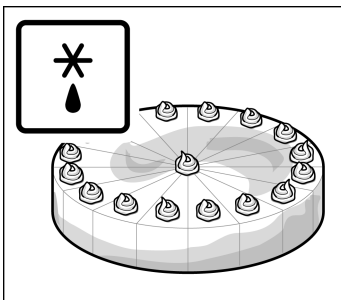
Grill variable de pequeña superficie

Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los alimentos en la parte central de la parrilla.



Grill variable de amplia superficie

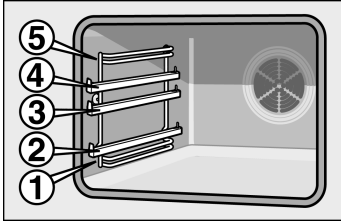
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.



Descongelar

Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire entorno a los alimentos congelados. Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

Horno y accesorios



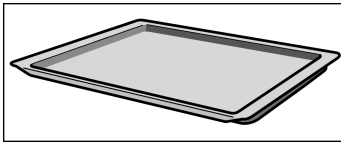
Los accesorios pueden introducirse en el horno a 5 niveles diferentes.

Algunos de estos niveles pueden disponer de guías correderas que permiten extraer los accesorios sin que vuelquen. De este modo, los platos pueden retirarse fácilmente.

Accesorios

Los accesorios se pueden comprar en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

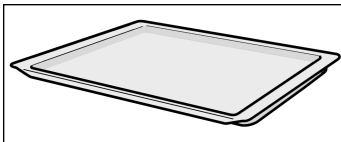
Su horno puede disponer de algunos de los siguientes accesorios:



Bandeja esmaltada

Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

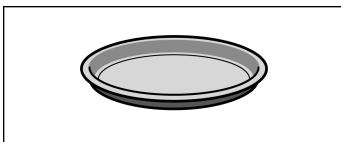
Introducir la bandeja esmaltada en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja de aluminio

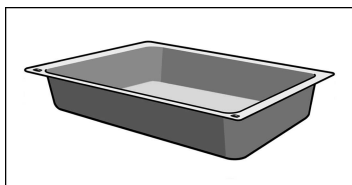
Para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta.



Bandeja para pizza

Apropiada para p. ej. pizzas, productos ultracongelados y pasteles grandes y redondos. Se puede utilizar la bandeja para pizzas en lugar de la bandeja esmaltada. Colocar la bandeja sobre la parrilla.



Bandeja moussaka

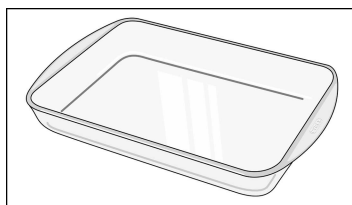
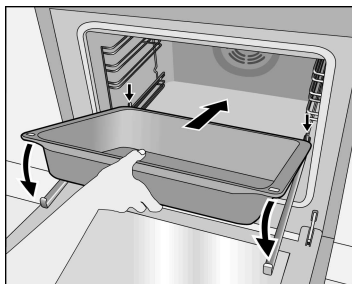
Ideal para soufflés a partir de ingredientes poco hechos o crudos. Asimismo, la bandeja moussaka es adecuada para asar carne en recipientes abiertos. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Colocar la bandeja en las guías correderas (ver imagen);

Comprobar que los agujeros queden en la parte exterior.

Colocar y encajar la bandeja en las guías.

Anclar los ganchos en la bandeja.

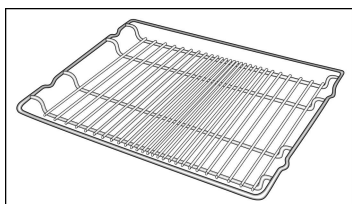


Cazuela de vidrio

Para todo tipo de asados de carne o de pescado.

Utilizar siempre en combinación con la parrilla.

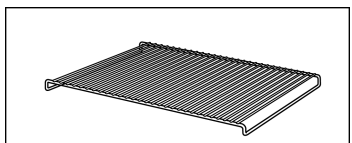
Colocar la cazuela de vidrio en la parte central de la parrilla para conseguir un asado homogéneo.



Parrilla

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

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo



Parrilla

para asar al grill. Colocar la parrilla siempre en la bandeja. Las gotas de aceite y el jugo de la carne se recogen.


Ventilador


El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.

Antes del primer uso



En este apartado hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el apartado “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar debe comprobarse si en el panel indicador parpadean el símbolo  y tres ceros.

Si en el panel indicador parpadean el símbolo  y tres ceros






Poner el reloj en hora.


1. Tocar el reloj .
En el panel indicador se muestra 12:00 y el símbolo del reloj  parpadea.
2. Ajuste de hora actual con los sensores – ó +.
3. Confirmar con OK.
El aparato está listo para su funcionamiento.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Tocar el sensor principal  hasta que aparezca el símbolo  en el panel indicador.
2. Seleccionar calor superior e inferior . Para ello tocar el sensor  hasta que aparezca el símbolo  en el panel indicador.
3. Tocar el sensor + hasta que parpadee 240 °C en el panel indicador de temperatura.
4. Poner en marcha el horno pulsando ok.

Apagar el horno después de 60 minutos, con el sensor principal .

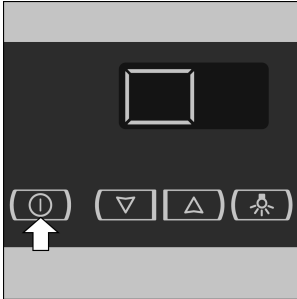
Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Conexión y desconexión del horno

Sensor principal

Conexión



Con el sensor principal ① se conecta y se desconecta el horno.

Tocar el sensor principal ① hasta que aparezca □ en el panel indicador.

Si el horno no se ajusta después de unos minutos, el sensor principal se desconecta automáticamente. El símbolo □ se apaga.

Desconexión

Tocar el sensor principal ① hasta que se apague el símbolo □.

La hora, el tiempo del reloj avisador en curso, o la posible indicación de calor residual son independientes del sensor principal.

Programar el horno

Desconectar el horno manualmente

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

En el apartado “Tablas y sugerencias” se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

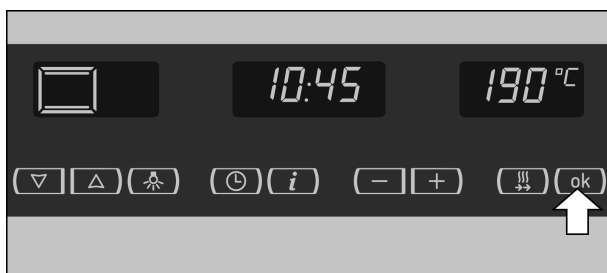
Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior ☒ a 190 °C.

1. Tocar el sensor principal ①. En el panel indicador aparece el símbolo ☒.
2. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con los sensores ▼ ó ▲.
3. Ajustar la temperatura o el nivel del grill deseado con los sensores – ó +.



4. Pulsar ok para iniciar el programa del horno.



Breve sonido de aviso

Si se olvida iniciar el programa del horno, tras unos segundos se escucha un sonido para avisar de que el programa debe iniciarse pulsando ok.

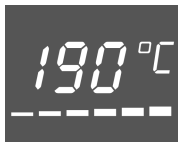
Cuando el plato esté listo

Debe desconectarse el sensor principal ①.

Modificación de los ajustes

El tipo de calentamiento, la temperatura o el nivel del grill se pueden modificar en cualquier momento. Confirmar la modificación con ok.

Control de calentamiento



El control de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que se ha alcanzado el momento óptimo para introducir el plato en el horno. En las funciones de asar al grill y descongelar (20 °C) no se muestra el control de calentamiento.

Durante el precalentamiento se puede consultar:

- la temperatura aproximada que tiene el horno, pulsando la tecla Info i.
- el tiempo aproximado que le queda al horno para alcanzar la temperatura deseada, pulsando dos veces la tecla Info i.

Estos tiempos que aparecen en el panel indicador sólo son correctos cuando el precalentamiento se ha realizado sin introducir el alimento en el horno. Al asar al grill no se muestra la información.

El horno se desconecta automáticamente

5. Tocar el reloj ⌚ repetidamente hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo de duración ciclo cocción I→I.

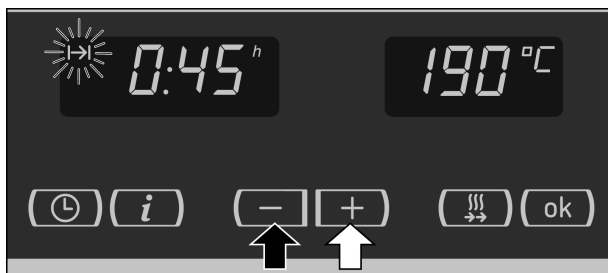
Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 4. Introducir ahora la duración (tiempo de cocción) del plato.

Ejemplo: duración ciclo cocción 45 minutos



6. Ajustar la duración ciclo cocción deseada con los sensores – ó +.

Sensor +
valor recomendado
= 30 min
Sensor –
valor recomendado
= 10 min



7. Iniciar el programa con ok o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe en “El horno se conecta y desconecta automáticamente”.

Cuando se inicia el programa del horno con ok, se ilumina el símbolo de duración ciclo cocción $I \rightarrow I$ en el panel indicador.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En el panel indicador del reloj se muestra 0:00. La señal se puede anular antes de tiempo con el mando del reloj \odot . Cuando se desconecta el sensor principal Ⓢ , se muestra de nuevo la hora.

Borrar la duración ciclo cocción

Tocar el reloj \odot repetidamente hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo de duración ciclo cocción $I \rightarrow I$. Tocar el sensor – hasta que en el panel indicador aparezca cero. Tocar el sensor ok. El programa en curso se interrumpe.

Modificación de los ajustes

Tocar el reloj \odot . Modificar la duración ciclo cocción con los sensores – ó +. Confirmar con ok.

Borrar el ajuste

Desconectar el interruptor principal Ⓢ .

Consulta de los ajustes


Consultar el tiempo de finalización $\rightarrow I$ o la hora \odot : tocar el reloj \odot repetidamente hasta que en el panel indicador aparezca el símbolo correspondiente. El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Debe tenerse en cuenta que los alimentos perecederos no se pueden guardar durante demasiado tiempo en el horno.

Ejemplo: son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 6. No iniciar todavía el programa del horno.

7. Tocar el reloj .
El símbolo de final ciclo cocción → parpadea.
En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.




8. Retrasar el tiempo de finalización con el sensor +.



9. Confirmar con ok.

En el panel indicador se muestra el tiempo de finalización hasta que se inicia el programa del horno. Después, en el panel indicador se muestra el transcurso de la duración.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.
En el panel indicador del reloj se muestra 0:00.
Cuando se desconecta el interruptor principal , se muestra de nuevo la hora.

Nota

Mientras parpadee algún símbolo en el panel indicador, pueden efectuarse modificaciones. Cuando se ilumina el símbolo significa que se ha aplicado el ajuste efectuado. El tiempo de aplicación se puede cambiar. Para ello, consultar el apartado “Ajustes básicos”.

Indicador de calor residual

Al desconectar el horno, podrá leer el calor residual en el control de calentamiento en el horno. Cuando se han llenado todos los campos, el horno tendrá una temperatura de aprox. 270 °C.

Cuando la temperatura haya descendido a aprox. 60 °C, se apagará el control de calentamiento.

Aprovechamiento del calor residual






Con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno.

En los platos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5-10 minutos antes. El plato se acaba de hacer con el calor residual y se ahorrará energía.

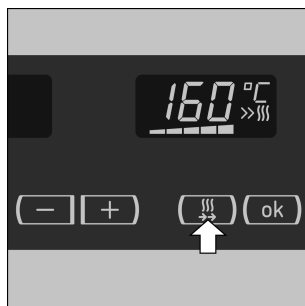
Calentamiento rápido

Esta función sirve para precalentar el horno con rapidez.

El calentamiento rápido se puede utilizar para los siguientes tipos de calentamiento:

-  = Calor superior y calor inferior
-  = Calor intensivo
-  = Aire caliente
-  = Aire caliente intensivo
-  = Calor inferior

Proceder de la siguiente forma





Cancelar el calentamiento rápido



Consejos y advertencias

Ajustar el horno en la forma deseada.

Tocar el sensor de calentamiento rápido .

En el panel indicador de temperatura se ilumina el símbolo . El horno calienta. Los campos del control de calentamiento se encienden.



Cuando todos los campos del control de calentamiento están encendidos, suena una señal y el símbolo  se apaga. Introducir el plato en el horno.

Tocar el sensor de calentamiento rápido . En el panel indicador de temperatura se apaga el símbolo .

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C. Si la temperatura del horno es mínimamente inferior a la temperatura ajustada, el calentamiento rápido no es necesario. No se conecta.

Si se cambia el tipo de calentamiento, el calentamiento rápido se interrumpe.

Durante el calentamiento actual se puede consultar:

- la temperatura de calentamiento actual, tocando el sensor de información .
- el tiempo que falta hasta alcanzar la temperatura deseada, tocando dos veces el sensor .

La temperatura se mostrará durante unos segundos en el panel indicador.

Programa automático

Con el Programa Automático, la elaboración de recetas es muy fácil.

Esta función se compone de 14 programas. Cada uno de ellos corresponde a una receta diferente (consulte las recetas en el recetario adjunto).

Sólo tendrá que elegir la receta que desea elaborar, consultar el número de programa al que corresponde (p.ej.: **P02**), pesar el alimento e introducirlo en el horno.

Nota

A la hora de elaborar una receta utilizando esta función, es necesario que se tengan en cuenta todas las condiciones que aparecen en el recetario que se adjunta. Para la elaboración de otras recetas no incluidas en el recetario adjunto, no se puede utilizar el Programa Automático.

¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el plato?

Para saber cuánto tardará su plato, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 6. La duración ciclo cocción aparece en el panel indicador.

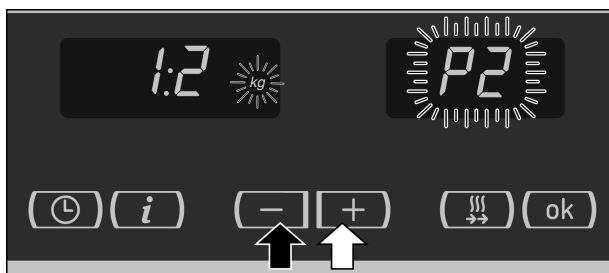
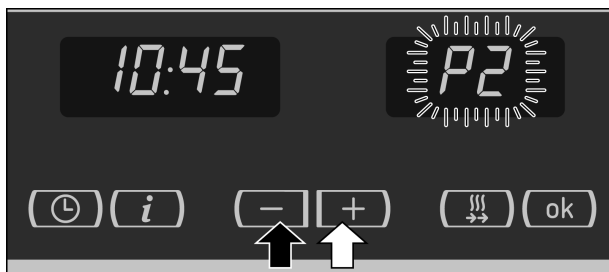
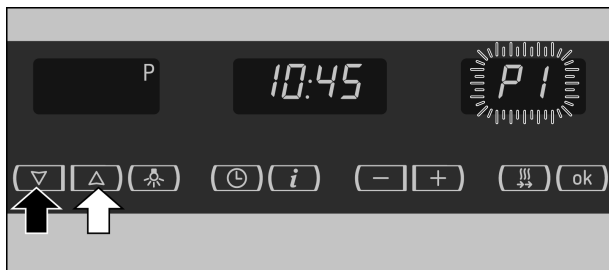
Interrumpir el programa: modificar el tipo de calentamiento o desconectar el interruptor principal ①.

Así se programa

Buscar en el recetario el programa adecuado.

Ejemplo: Escalibada, 1,2 kg, programa P2.

1. Conectar el sensor principal ①.
2. Con el sensor ▲ ó ▼, seleccionar el tipo de calentamiento Programa Automático. En el panel indicador aparece P.
3. Ajustar el número de programa deseado con el sensor +.
4. Confirmar con ok. En el panel indicador se muestra el peso recomendado.
5. Ajustar el peso con los sensores + ó -.
6. Confirmar con ok.
7. Iniciar el programa con ok o retrasar el tiempo de finalización tal como se describe más abajo.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el sensor principal Ⓢ, se muestra de nuevo la hora.

Cancelación del programa

Modificar el tipo de calentamiento o desconectar el sensor principal Ⓢ.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Utilizar únicamente carne o pescado fresco.

No dejar alimentos durante demasiado tiempo en el horno. La carne y el pescado no refrigerados se estropean fácilmente.

Ejemplo: programa P2. El plato debe estar listo a las 12:15.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 6.

7. Mientras parpadea el programa ajustado, tocar el sensor Ⓢ hasta que parpadee el símbolo de final ciclo cocción →.

En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.



8. Retrasar el tiempo de finalización con el mando +.



9. Confirmar con ok. El tiempo de finalización aparece en el panel indicador. El símbolo de final ciclo cocción → se enciende. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el sensor principal Ⓢ, se muestra de nuevo la hora.

Nota

Consulta del peso: Tocar el sensor Info *i*. El peso aparece durante unos segundos en el panel indicador una vez iniciado el programa.

Hora

Después de la primera conexión o de un corte en el suministro eléctrico, parpadean el símbolo reloj ⌚ y tres ceros en el panel indicador. Poner el reloj en hora.

Así se programa

1. Tocar el sensor ⌚.
En el panel indicador aparece 12.00 y parpadea el símbolo reloj ⌚.

Ejemplo: 13:00 horas



2. Ajuste la hora con el sensor - ó +.
3. Confirmar con el sensor ok. La hora se ha aceptado. El símbolo reloj ⌚ se apaga.



Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno

Se debe desconectar el horno. Tocar el sensor ⌚ las veces necesarias hasta que parpadee el símbolo reloj ⌚ en el panel indicador. Modificar la hora con el sensor - ó +. Confirmar con el sensor ok.

Suprimir la indicación de la hora

Se puede ajustar la hora de modo que sólo sea visible durante el funcionamiento.



Para ello hay que modificar el ajuste básico. Consultar el apartado “Ajustes básicos”.

Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

El reloj avisador tiene una señal especial.

Así se programa

1. Tocar el sensor  repetidamente hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo del reloj avisador .

Ejemplo: 20 minutos



2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con los sensores – ó +.

Sensor +
valor recomendado
= 10 min

Sensor –
valor recomendado
= 5 min



3. Pulsar el sensor ok para iniciar el reloj avisador. El tiempo transcurre de manera visible.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Tocar el sensor \ominus . El símbolo del reloj avisador \triangle se apaga.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Tocar el el sensor \ominus . El símbolo del reloj avisador \triangle parpadea.

Modificar el tiempo con los sensores $-$ ó $+$.

Iniciar el programa con ok.

Borrar el ajuste

Cuando se desconecta el sensor principal, el reloj avisador sigue funcionando.

Tocar el sensor \ominus . Ajustar el tiempo en 0:00 con el sensor $-$. Confirmar con el sensor ok. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

El reloj avisador y la duración ciclo cocción transcurren simultáneamente

Ambos símbolos se iluminan en el panel indicador. El tiempo del reloj avisador transcurre de manera visible. Consultar la duración ciclo cocción $\rightarrow|$, el tiempo de finalización $\rightarrow|$ o la hora \ominus :

Tocar el sensor \ominus repetidamente hasta que aparezca el símbolo $\rightarrow|$, $\rightarrow|$ o la hora \ominus .

El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Estos ajustes se pueden adaptar a sus propias costumbres.

	Función	Posibilidad 1	Posibilidad 2	Posibilidad 3
In 1	Hora en el panel indicador de la hora	La hora siempre se visualiza.	La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento*	-
In 2	Duración de la señal tras el final de un tiempo fijado	corto	medio	largo
In 3	Tiempo de aplicación de los pasos de programación	aprox. 20 segundos	aprox. 30 segundos	aprox. 40 segundos

	Función	Posibilidad 1	Posibilidad 2	Posibilidad 3
In 4	El ventilador de aire frío funciona por inercia hasta que se alcanza una determinada temperatura en el interior del horno.	Tiempo de marcha en inercia breve	Tiempo de marcha en inercia medio	Tiempo de marcha en inercia largo
In 5	Brillo del panel indicador	flojo	media	luminoso
In 6	Tono de la señal de inicio	desconectado	conectado	-

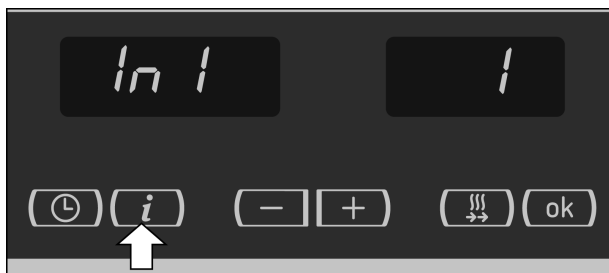
* Excepción: La hora aparece mientras se muestre el calor residual.

Modificar los ajustes básicos

El horno debe estar apagado.

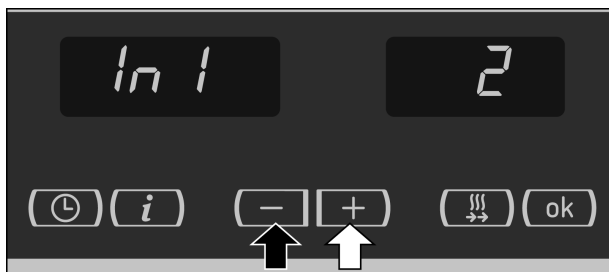
Ejemplo: La hora sólo se visualiza durante el funcionamiento

1. Tocar Info **i** hasta que en la el panel indicador aparezca **In 1**.



2. Modificar la configuración básica con el sensor – ó +.

Con Info **i** se puede pasar por todos los niveles de configuración y éstos pueden modificarse con el sensor + ó -. Confirmar con ok al finalizar los cambios.




Corrección

Es posible volver a modificar los ajustes en cualquier momento.


Seguro para niños

Para evitar que los niños conecten el horno por equivocación o modifiquen un ajuste, éste cuenta con un seguro para niños.


Bloquear el horno

Mantener el sensor OK presionado hasta que se ilumine el símbolo de la llave  en el panel indicador.


El horno queda bloqueado. No pueden modificarse los ajustes.

Atención: Si se toca el sensor del interruptor principal , se borrará el ajuste actual. El seguro para niños permanece activo.

Desactivar el bloqueo

Mantener el sensor OK presionado hasta que se apague el símbolo de la llave  en el panel indicador.


Nota

Si se desean realizar ajustes en el horno cuando éste está bloqueado, en el panel indicador parpadea el símbolo . Desactivar el bloqueo.

Limitación automática de tiempo

Si alguna vez, por olvido, no se ha apagado el horno, se activa la limitación auto. de tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. La limitación de tiempo se activa en función de la temperatura o del nivel del grill ajustado.

Cuando el horno deja de calentar, se muestra un 5 en el panel indicador. Al interrumpirse el calentamiento suena una señal.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se desconecta el interruptor principal . El 5 se apaga. Ahora puede volverse a programar el horno.

Anular la limitación automática de tiempo

Introducir un tiempo de duración para el ciclo cocción y el horno se desconectará a la hora deseada.

Se ha anulado la limitación automática de tiempo.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

No utilizar productos corrosivos y abrasivos. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con alguna parte externa del horno, limpiarlo inmediatamente con agua.

No utilizar estropajos metálicos duros para limpiar las partes externas del horno, podría provocar la rotura de los cristales.

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

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

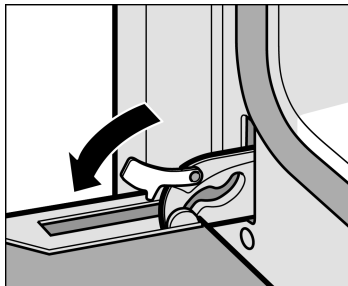
Horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

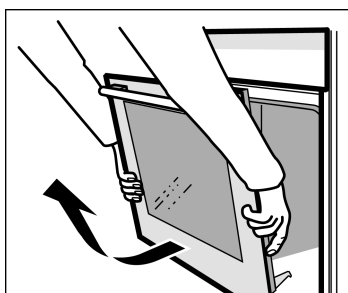
Para facilitar la limpieza del horno
es posible descolgar la puerta.

Cómo descolgar la puerta del horno

La puerta del horno puede descolgarse muy fácilmente.



1. Abrir la puerta totalmente.
2. Desbloquear ambas palancas de bloqueo, situadas a la derecha e izquierda.



3. Inclinarse la puerta del horno.
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha e izquierda.
Cerrar un poquito la puerta y sacarla.

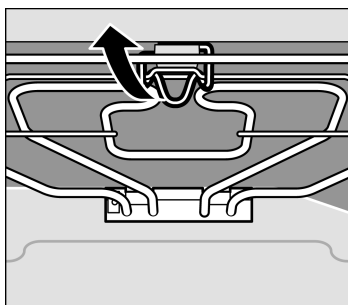
Tras la limpieza, volver a montar la puerta del horno siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Abatir el calentador del grill

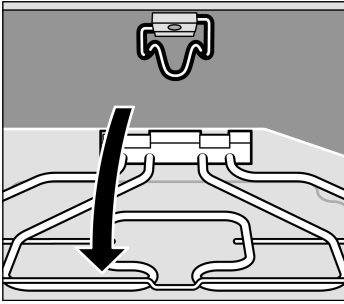
Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.



Atención, el horno debe estar frío.
¡Peligro de quemaduras!



Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible.
Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.



Limpiar las superficies catalíticas del horno

Limpeza de la base del horno

Después de limpiar:

Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill.
Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.

La placa posterior y las placas laterales del horno están recubiertas con esmalte autolimpiante. Se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiadores.

Cuando las superficies autolimpiantes no se limpien suficientemente por sí mismas, pueden regenerarse con la función Clean.

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre las superficies autolimpiantes.

Nota:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos o agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

Limpeza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpe el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

Función Clean

La función Clean es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes en el horno no se limpien suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

Retirar los accesorios y los recipientes del horno.

Atención

Las superficies en el horno que no se limpian solas deberán limpiarse a fondo antes. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

Niveles de limpieza

Según el grado de suciedad que presenten las partes autolimpiantes, es posible ajustar diferentes niveles.

Niveles de limpieza:

3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

Así se programa

Conectar el interruptor principal ①.

1. Con el sensor ▼ ó ▲, ajustar clean. En el panel indicador de temperatura se muestra el valor recomendado de nivel de limpieza 2.

Con el sensor + ó – se puede cambiar el nivel de limpieza.

2. Iniciar el programa con el sensor ok. La duración aparece en el panel indicador.

El horno se desconecta automáticamente una vez finalizada la limpieza. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Retrasar el tiempo de finalización

Mientras en el panel indicador parpadee el símbolo clean, es posible retrasar el final.

Ajustar tal como se describe en el punto 1.

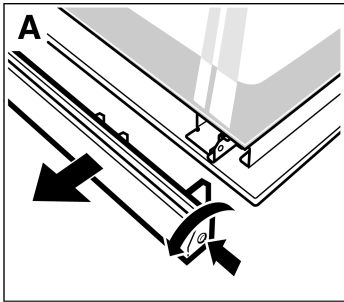
2. Tocar el sensor \ominus repetidamente hasta que comience a parpadear el símbolo de final ciclo cocción \rightarrow !
3. Retrasar el tiempo de finalización con el sensor +.
4. Confirmar con el sensor ok.

Una vez el horno se haya enfriado

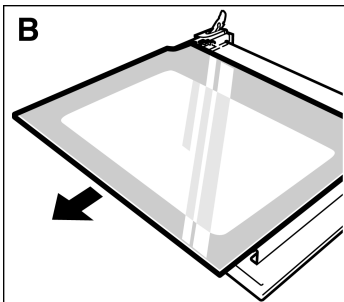
Limpiar los restos de sal de los elementos autolimpiantes con un paño húmedo.

Limpeza de los cristales

Es posible retirar los cristales de la puerta del horno para una mejor limpieza.



1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Quitar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha. (Figura A)

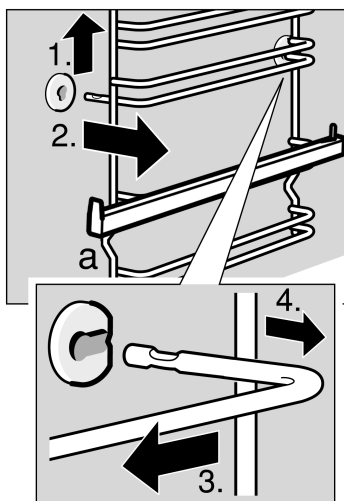


3. Extraer el cristal. (Figura B)
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

4. Volver a introducir el cristal.
5. Colocar y enroscar la tapa.
6. Volver a montar la puerta del horno.

La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los cristales se han montado correctamente.

Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla
2. y descolgarla,
3. luego tirar de la rejilla
4. y extraerla

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o con un cepillo.

Inserción de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

Las rejillas encajan en la derecha y la izquierda. La curvatura (a) debe estar siempre hacia abajo.

Junta


Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está averiado.	Examinar la caja de fusibles y asegurarse de que el fusible del aparato está en perfectas condiciones.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El aparato está bloqueado.	Tocar el sensor ok hasta que el símbolo de llave  en el panel indicador se apague.
El símbolo del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	El horno no se ha activado.	Tocar el sensor ok.
El horno no calienta. En el panel indicador de temperatura aparece un cuadrado.	El aparato está en modo de demostración.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Esperar aprox. 20 segundos. Conectar de nuevo el fusible. Transcurridos 2 minutos, tocar durante 6 segundos el sensor de calentamiento rápido hasta que desaparezca el cuadrado del panel indicador.
En el panel indicador de hora aparece un "5".	El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste. Se ha activado la limitación auto. de tiempo.	Desconectar el interruptor principal ①.
En el panel indicador aparece "E01" o "E04".	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E02".	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
En el panel indicador aparece "E03".	El sistema electrónico está sobrecalentado.	El ventilador continúa funcionando. Una vez enfriado, "E03" desaparece y el horno sigue calentando.
En el panel indicador aparece "E05".	Error de comunicación	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E10".	Error de datos	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E11".	Se ha excedido el tiempo para tocar un sensor.	Tocar cada una de las teclas de manejo de forma individual. Si el mensaje de error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece "E15".	El horno se ha calentado excesivamente.	Dejar enfriar el horno para manejarlo de nuevo. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por el personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

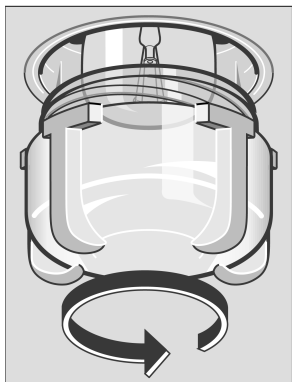
Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura en el servicio de asistencia técnica o en un comercio especializado. Utilizar sólo estas lámparas.



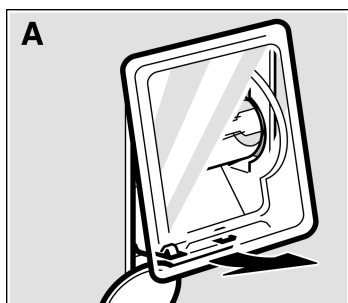
Antes de sustituir la lámpara, comprobar que el horno está desconectado para evitar la posibilidad de cualquier choque eléctrico.

Proceder de la siguiente forma

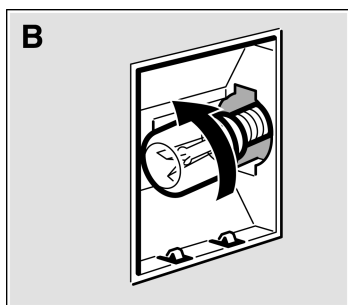


1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

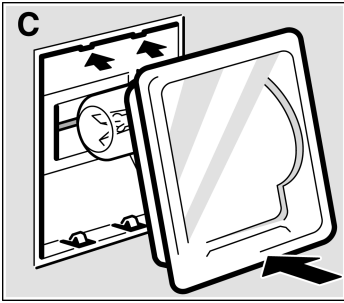
Lámpara situada en la pared lateral del horno



1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir la tapa de cristal abajo con la mano. Figura A. Si cuesta quitar el cristal protector, ayudarse con una cuchara.



4. Retirar la lámpara y sustituirla por una del mismo tipo. Figura B.



5. Volver a colocar la tapa de cristal. Observar que la convexidad en el cristal esté a la derecha. Insertar el cristal arriba con fuerza y apretar abajo. Figura C. El cristal se enclava.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Sustitución del cristal protector

Cuando el cristal protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los cristales protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Nº de producto y nº de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto	FD
----------------	----

Servicio de Asistencia Técnica

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.


Tablas y sugerencias

Pasteles y repostería

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

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Pasteles de masa batida	Molde alto/rectangular	2		170-190	50-60 min.
	3 moldes rectangulares*	2+3		150-170	70-90 min.
Masa de bizcocho tradicional	Molde desarmable	1		160-170	40-45 min.
Base de pastaflores (tarta de frutas)	Molde desarmable	1		180-200	25-35 min.
Flan (Baño María)	Molde para flan en recipiente con agua	1		200-210	40-45 min.

Pasteles en la bandeja de horneado	Bandeja	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Brazo de gitano (precalentar)	Esmaltada	3		170-190	15-20 min.
Pizza fresca/Empanada	Esmaltada	2		210-230	25-35 min.
	2 bandejas*	2+3		180-200	45-55 min.
Magdalenas	Esmaltada	3		160-180	20-30 min.

Repostería	Bandeja	Altura	Calentamiento	Temperatura °C	Tiempo
Masa de buñuelos	Esmaltada	2		190-210	30-40 min.

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior.

Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Carne, ave, pescado y gratinado

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

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.





Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.




Consejos prácticos para asar al grill



Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos.


Como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm.

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

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

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

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

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

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Índice

O que deve ter em atenção	46
Antes da montagem	46
Indicações de segurança	46
Causas de danos	47
O seu novo fogão	48
O painel de comandos	48
Painéis de comandos e indicações	49
Seta para selecção do tipo de aquecimento	50
Campos para alterar os valores de regulação	51
Tipos de aquecimento	51
Forno e acessório	54
Turbina de arrefecimento	55
Antes da primeira utilização	56
Aquecer o forno	56
Limpar previamente os acessórios	56
Ligar e desligar o forno	57
Interruptor principal	57
Regular o forno	57
Como regular	58
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	59
Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	61
Indicação de calor residual	62
Aquecimento rápido	62
Programa automático	63
Quanto tempo demora o cozinhado?	64
Como regular	64

Índice

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente	65
Horas	66
Como regular	66
Alarme	67
Como regular	67
Regulações base	68
Modificar as regulações base	69
Fecho de segurança para crianças	70
Limite de tempo automático	70
Manutenção e limpeza	71
Exterior do aparelho	71
Forno	71
Função Clean	74
Limpeza dos vidros	75
Limpar as armações	76
Vedante	76
Acessórios	76
Uma anomalia, que fazer?	77
Substituir a lâmpada do forno	78
Serviços de Assistência Técnica	80
Embalagem e aparelho antigo	81
Tabelas e conselhos	81

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade se não forem seguidas as instruções do manual.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

A ligação do fogão deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e ligação do seu aparelho deve ser realizada por um técnico autorizado.

A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias pouco prováveis, danos sérios (lesões pessoais e morte por electrocussão).

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos motivados por instalações eléctricas inadequadas.

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

A porta do forno deve ficar fechada enquanto estiver a funcionar.

Forno quente

Abra a porta do forno com cuidado. Pode sair vapor quente.

Nunca toque no espaço interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras!

É fundamental manter as crianças afastadas do aparelho, porque as zonas acessíveis do forno podem aquecer durante o seu funcionamento.

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Perigo de incêndio!

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Reparações

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não forne o chão do forno com folha de alumínio.

Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.

Água no forno

Nunca deite água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.

Arrefecimento com porta do forno aberta

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização da porta do forno como assento

Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

O seu novo fogão

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



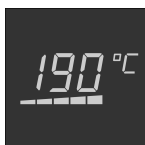
Painéis de comandos e indicações

Por baixo de cada um dos painéis de comandos encontram-se os sensores. Toque no respectivo símbolo com o dedo indicador.

Símbolo		
ⓘ	Interruptor principal	Permite-lhe ligar e desligar o forno.
▼ ▲	Seta para selecção do tipo de aquecimento	Permite-lhe seleccionar o tipo de aquecimento Seta ▲ para cima Seta ▼ para baixo
💡	Lâmpada do forno	Permite-lhe ligar e desligar a lâmpada do forno.
🕒	Horas	Permite-lhe acertar as horas, regular o despertador ⏰, o tempo de duração ⏱ e a hora de fim → .
i	Info	Permite-lhe consultar a temperatura de aquecimento e o peso regulado no automático de programas.
- +	Campos para alterar os valores de regulação	Permite-lhe alterar os valores propostos e de regulação. Campo Menos - = diminuir Campo Mais + = aumentar
⚡	Aquecimento rápido	Permite-lhe aquecer rapidamente o forno.
ok	Confirmação/ Início	Permite-lhe confirmar a regulação ou iniciar o forno.

Pode consultar os valores regulados na indicação. Enquanto estiver a piscar um símbolo na indicação, pode efectuar a regulação.

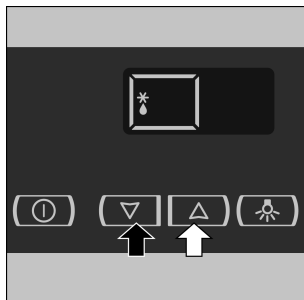
Importante



Se não iniciar com ok, a regulação é eliminada passados alguns minutos. Inicie sempre com ok.

O controlo de aquecimento por baixo da indicação de temperatura mostra o aumento da temperatura ou o calor residual do forno.

Seta para selecção do tipo de aquecimento



Com a seta ▼ ou ▲ pode seleccionar o tipo de aquecimento para o forno.
Toque na respectiva seta até o tipo de aquecimento pretendido aparecer na indicação.
Para cada tipo de aquecimento aparece um valor proposto na indicação da temperatura.

Posições

	Calor superior e inferior
	Calor intenso
	Ar quente circulante
	Ar quente circulante intenso
	Calor inferior
	Grelhar com ar quente circulante
	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície
	Descongelar
clean	Limpeza
P	Automático de programas

Lâmpada do forno

Quando regula um tipo de aquecimento, a lâmpada no forno acende-se.

Excepção:

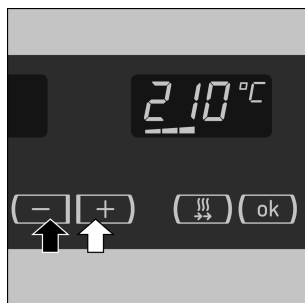
Ao descongelar, entre 30 e 60 °C, a lâmpada não acende.

Se o forno estiver programado para ligar e desligar automaticamente, a lâmpada do forno só acende após o início.

Com lâmpada do forno pode desligar e ligar a lâmpada.

Excepção: descongelar a 20 °C.

Campos para alterar os valores de regulação



Com o campo Mais + ou Menos – pode alterar os valores propostos e de regulação.

Campo Mais + = aumentar

Campo Menos – = diminuir

Amplitudes

50 - 270

Temperatura em °C

Descongelar a 20 - 60 °C

1 - 3

Níveis de potência do grelhador

1 - 3

Níveis de limpeza

1 min - 23.59 h

Duração

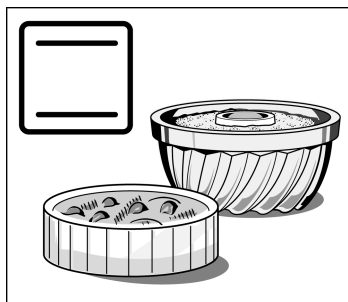
1 s - 23.55 h

Tempo regulado no despertador

P 1 - P 14

Programas

Tipos de aquecimento



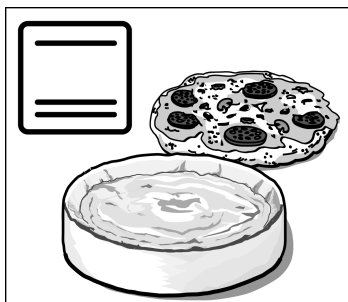
Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Calor superior e inferior

Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados.

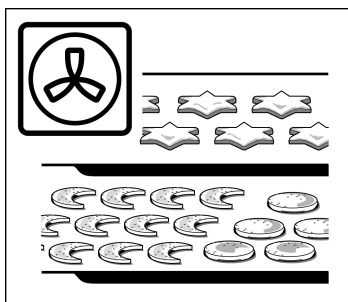
Os bolos de massa batida em formas e os soufflés resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.

Manter quente: na gama 65-100 °C é possível manter os alimentos quentes. Não deixe os alimentos mais de 2 horas neste programa.



Calor intensivo

Devido ao calor intensivo que se faz sentir por baixo as massas como, por ex., pizzas ficam com uma base especialmente estaladiça. As tartes de queijo fresco batido e as tartes salgadas, como a Quiche lorraine deixam de necessitar de uma pré-cozedura. Também para cozer em formas de folha de Flandres, vidro ou porcelana, que reflectem ou conduzem mal o calor, o calor intensivo é o tipo de aquecimento ideal.



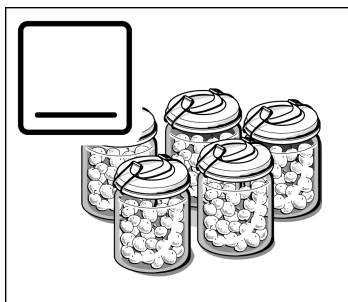
Ar quente circulante

Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor pelo forno. Com ar quente circulante poderá cozer simultaneamente em dois níveis bolos e pizzas. Ao cozinhar a dois níveis, coloque sempre o tabuleiro de alumínio no nível inferior. Poderá adquirir tabuleiros adicionais nas lojas de especialidade. As temperaturas do forno necessárias são menores do que ao utilizar o calor superior e inferior. Para desidratar, o ar quente circulante é o tipo de aquecimento mais adequado.



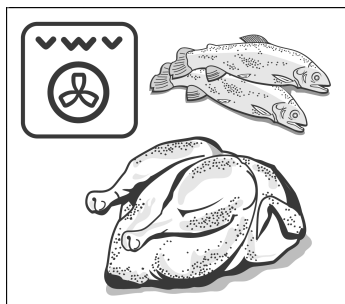
Ar quente circulante intensivo

Esta opção coloca em funcionamento o calor inferior e o ventilador. Este tipo de aquecimento adequa-se especialmente à preparação de produtos ultracongelados. Pizzas, batatas fritas ou "Strudel" doce ultracongelados saem perfeitamente, sem ser necessário realizar um pré-aquecimento.



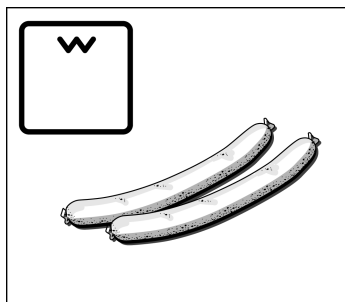
Calor inferior

O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo. Também para fazer conservas é o tipo mais adequado.



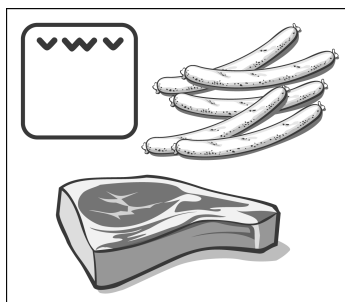
Grelhar com ar circulante

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



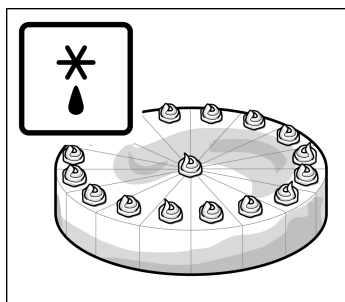
Grill de pequena superfície

Neste modo, só a parte central da resistência do grelhador é ligada. O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Assim, poupará energia. Colocar o alimento a ser grelhado no centro da grelha.



Grill de grande superfície

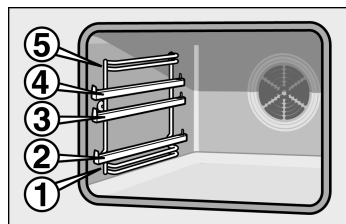
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifês, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



Descongelo

Na parede traseira existe um ventilador que faz o ar circular em redor dos alimentos congelados. Peças de carne, aves, pão e bolos ultracongelados são descongelados de forma homogênea.

Forno e acessório



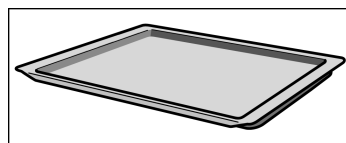
O acessório pode ser introduzido no forno em 5 níveis diferentes.

Alguns destes níveis dispõem de guias que permitem retirar os acessórios sem que caiam. Deste modo, os pratos podem retirar-se facilmente.

Acessórios

Os acessórios podem ser comprados junto do Serviço de Assistência Técnica ou em locais comerciais especializados.

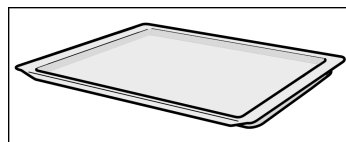
O seu forno pode incorporar alguns dos seguintes acessórios:



Tabuleiro esmaltado

para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

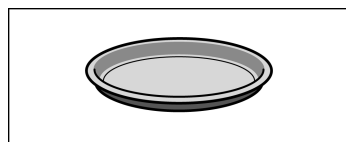
Introduza o tabuleiro esmaltado no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



Tabuleiro de alumínio

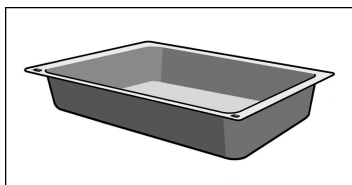
Para bolos e bolachas.

Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



Chapa para pizza

Ideal para pizzas, produtos ultracongelados, bolos redondos grandes. Pode utilizar a chapa para pizza em vez do tabuleiro esmaltado. Coloque a chapa sobre a grelha.

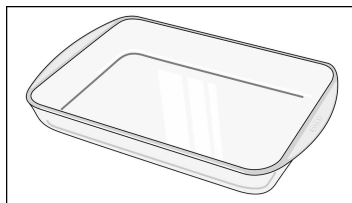
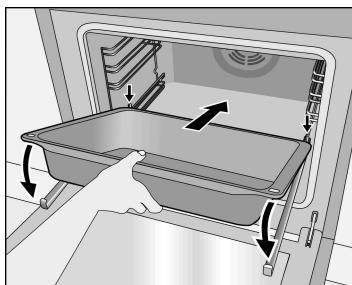


Tabuleiro para Moussaka

Ideal para a confecção de soufflés com ingredientes cozinhados ou crus. O tabuleiro para Moussaka também se adequa para cozinhar carne destapada. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Colocar a caixa para carnes nas guias (ver imagem);
Certificar-se que os orifícios ficam na parte virada para o exterior.

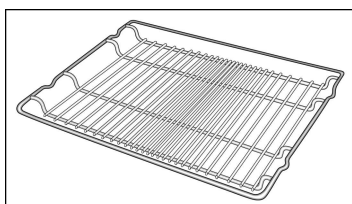
Colocar e encaixar a caixa para carnes nas guias.
Engatar os ganchos na caixa para carnes.



Terrina de vidro


Para todos os tipos de assados de carne ou de peixe.
Utilize sempre juntamente com a grelha.

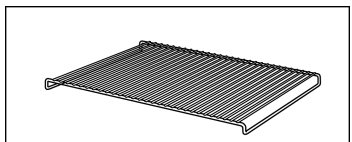
Coloque a terrina de vidro a meio da grelha para obter um assado homogéneo.



Grelha

Para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.

Introduza a grelha com a curvatura para baixo .



Grelha

Para grelhados. Coloque sempre a grelha no tabuleiro. Os pingos de gordura e o suco da carne são recolhidos.

Turbina de arrefecimento


O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização



O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Em primeiro lugar verifique se na indicação se encontra o símbolo  e três zeros a piscar.

Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar






Acertar a hora.


1. Toque no relógio .
Na indicação aparece 12:00 e o símbolo do relógio  começa a piscar.
2. Com o campo Menos – ou Mais + acerte a hora actual.
3. Confirme com OK.
O aparelho está pronto a funcionar.

Aquecer o forno

Como proceder

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

1. Toque no interruptor principal  até na indicação aparecer o símbolo .
2. Regule o calor superior e inferior . Para tal, toque na seta  até na indicação aparecer o símbolo .
3. Toque no campo Mais + até na indicação da temperatura aparecer 240 °C.
4. Inicie o forno com OK.

Desligue o forno após 60 minutos com o interruptor principal .

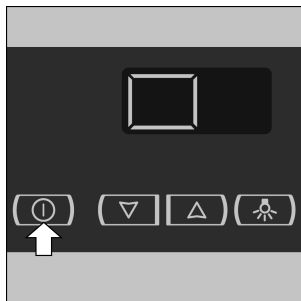
Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Ligar e desligar o forno

Interruptor principal

Ligar



O interruptor principal ① permite-lhe ligar e desligar o forno.

Toque no símbolo principal ① até aparecer □ na indicação.

Se não regular o forno nos próximos minutos, o símbolo principal desliga-se automaticamente. O símbolo □ apaga-se.

Desligar

Toque no símbolo principal ① até a regulação apagar.

As horas a contagem do tempo regulado no despertador ou eventualmente a indicação de calor residual são independentes do interruptor principal.

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

O forno desliga-se automaticamente

Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

Tabelas e conselhos

No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

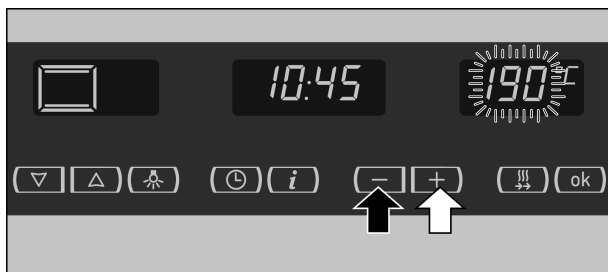
Como regular

1. Ligue o interruptor principal ①. Na indicação aparece o símbolo □.
2. Com a seta ▼ ou ▲ regule o tipo de aquecimento pretendido.

Exemplo: Calor superior e inferior □, 190 °C.



3. Com o campo Menos – ou Mais + regule a temperatura ou potência do grelhador desejadas.



4. Inicie o forno com OK.



Bip curto

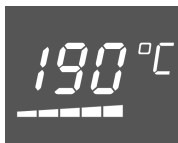
Se se esquecer de iniciar o forno, após alguns segundos será emitido um bip para o lembrar de que tem de iniciar com ok.

Desligar

Quando a refeição estiver pronta, desligue a o interruptor principal ①.

Alterar a regulação

Controlo de aquecimento



Pode alterar o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência do grelhador em qualquer altura. Confirme as alterações com a tecla ok.

O controlo de aquecimento mostra a subida da temperatura no forno. Assim que todos os campos estiverem preenchidos é a altura ideal para a introdução do prato a confeccionar.

Durante o funcionamento do grelhador e a descongelação (20 °C) o controlo de aquecimento não aparece.



Durante a fase de pré-aquecimento pode-se consultar:

– a temperatura aproximada do forno, tocando no sensor Info **i**.

– o tempo aproximado restante que o forno leva para alcançar a temperatura desejada, tocando duas vezes no sensor Info **i**.

As indicações de tempo que aparecem no painel indicador só são consideradas correctas se o pré-aquecimento tiver sido realizado sem que o alimento tenha sido introduzido no forno. Estas informações não são indicadas na função grelhar.

Pretende que o forno desligue automaticamente

5. Toque no relógio  até o símbolo de tempo de duração  começa a piscar.

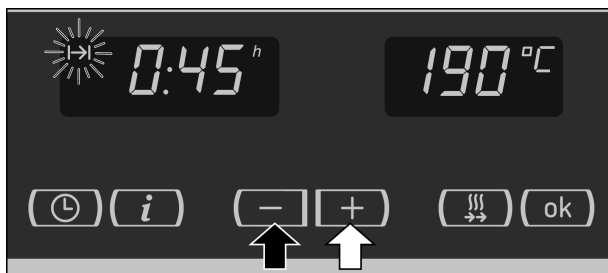
Regule tal como é descrito nos pontos 1 a 4. Introduza ainda o tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato.

Exemplo: Tempo de duração de 45 minutos



6. Com o campo Menos – ou Mais + regule o tempo de duração pretendido.

Mais +
Valor proposto = 30 min.
Menos –
Valor proposto = 10 min.



7. Iniciar com OK ou adiar a hora de conclusão, conforme descrito em "Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente".

O tempo de duração terminou

Quando inicia o forno com ok o símbolo de tempo de duração \rightarrow acende na indicação.

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Na indicação do relógio aparece 0:00. Pode anular o sinal antes do tempo com relógio \ominus . Quando desligar o interruptor principal $\text{\textcircled{1}}$, as horas aparecem de novo.

Apagar o tempo de duração

Toque no relógio \ominus até o símbolo de tempo de duração \rightarrow começa a piscar. Toque no campo Menos – até aparecer um zero na indicação. Toque na tecla ok. O funcionamento em curso é interrompido.

Alterar a regulação

Toque no relógio \ominus . Com o campo Mais + ou Menos – altere o tempo de duração. Confirme com ok.

Anular a regulação

Desligue o interruptor principal $\text{\textcircled{1}}$.

Consultar as regulações

Consulte a hora de conclusão \rightarrow ou as horas \ominus : toque no relógio \ominus , até o respectivo símbolo aparecer na indicação. O valor de consulta aparece durante alguns segundos na indicação.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 6. O forno ainda não pode ser iniciado.

7. Toque no relógio ⌚.

O símbolo da hora de fim →| começa a piscar. Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.

Tenha em atenção que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo dentro do forno.

Exemplo: São 10h45. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12h45m.



8. Com o campo Mais + adie a hora de conclusão.

9. Confirme com OK.

Na indicação aparece a hora de conclusão até o forno ser iniciado. Posteriormente, o tempo de duração começa a decorrer na indicação.



O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Na indicação do relógio aparece 0:00. Se desligar o interruptor principal Ⓛ aparecem as horas de novo.

Nota

Enquanto estiver a piscar um símbolo na indicação, pode alterar a regulação. Quando o símbolo acende, o passo de regulação foi aceite. Pode alterar o tempo de aceitação. Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Indicação de calor residual

Ao desligar o forno, poderá verificar o calor residual do forno no controlo de aquecimento.

Se todos os campos estiverem preenchidos, o forno tem uma temperatura de aprox. 270 °C.

Quando a temperatura tiver descido para aprox. 60 °C, o controlo de aquecimento apaga-se.

Aproveitar o calor residual

O calor residual permite manter os alimentos quentes no forno.

Ao cozinhar pratos com tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 5 a 10 minutos antes do fim. O prato acabará de cozer com o calor residual, poupando energia.


Aquecimento rápido


Permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente.


Pode utilizar o aquecimento rápido para os tipos de aquecimento seguintes:

 = Calor superior e inferior

 = Calor intensivo

 = Ar quente circulante

 = Posição para pizzas


 = Calor inferior


Como proceder





Regule o forno como desejado.

Toque no aquecimento rápido .

Na indicação da temperatura acende o símbolo . O forno começa a aquecer. Os campos de controlo de aquecimento são preenchidos.

Assim que todos os campos do controlo de aquecimento estiverem preenchidos, soa um sinal sonoro e o símbolo  apaga-se. Coloque o seu prato no forno.

Cancelar o aquecimento rápido


Toque no aquecimento rápido . Na indicação da temperatura apaga-se o símbolo .


Notas

O aquecimento rápido não funciona se a temperatura estiver regulada para menos de 100 °C. Se a temperatura no forno for apenas sensivelmente inferior à temperatura regulada, o aquecimento rápido não é necessário e não é activado.

Se alterar o tipo de aquecimento, o aquecimento rápido é interrompido.

Durante a fase de pré-aquecimento pode-se consultar:

– a temperatura aproximada do forno, tocando no sensor Info .

– o tempo aproximado restante que o forno leva para alcançar a temperatura desejada, tocando duas vezes no sensor Info .

As indicações de tempo que aparecem no painel indicador só são consideradas correctas se o pré-aquecimento tiver sido realizado sem que o alimento tenha sido introduzido no forno. Estas informações não são indicadas na função grelhar.

Programa automático

Com o Programa Automático, a confecção de receitas é muito fácil. Esta função é composta por 14 programas. Cada um deles corresponde a uma receita diferente (consulte as receitas no livro de receitas em anexo).

Só terá de escolher a receita que pretende confeccionar e consultar o número do programa correspondente (p. ex.: **P02**), pesar o alimento e introduzi-lo no forno.

Nota

Quando confeccionar uma receita utilizando esta função, é necessário ter em conta todas as condições que aparecem no livro de receitas em anexo. Para a confecção de outras receitas não incluídas no livro de receitas em anexo, não pode utilizar o Programa Automático.

Quanto tempo demora o cozinhado?

Para que saiba quanto tempo demora a confecção do prato, efectue a regulação, tal como descrito no ponto 1 a 6. O tempo de duração aparece na indicação.

Cancelar o programa: alterar o tipo de aquecimento ou desligar o interruptor principal ①.

Como regular

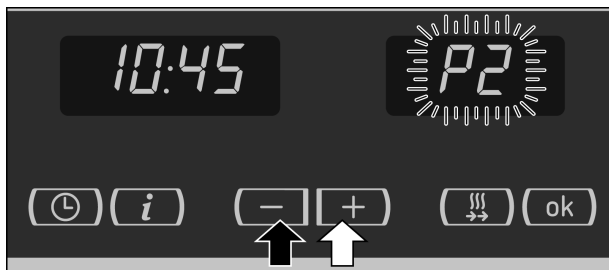
Procurar o programa adequado na tabela de assados.

Exemplo: Escalibada, 1,2 kg, Programa P2.

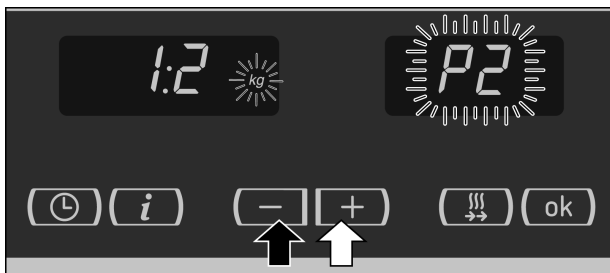
1. Ligue o interruptor principal ①.
2. Com a seta ▲ ou ▼ seleccione o tipo de aquecimento Automático de programas. Na indicação aparece P.



3. Com o campo Mais + regule o número do programa desejado.
4. Confirme com ok. Na indicação do relógio aparece o peso proposto.



5. Com o campo Mais + ou Menos – regule o peso.



6. Confirme com ok.

7. Inicie o programa com ok ou adie a hora de conclusão, conforme descrito a seguir.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Quando desligar o interruptor principal ①, as horas aparecem de novo.

Cancelar o programa

altere o tipo de aquecimento ou desligue o interruptor principal ①.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

Utilizar apenas carne ou peixe frescos.

Não deixar ficar os alimentos muito tempo dentro do forno. A carne e o peixe, sem refrigeração, deterioram-se facilmente.

Exemplo: Programa P2. Pretende que o prato esteja pronto às 12h15.

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 6.

7. Enquanto o programa regulado estiver a piscar, toque no relógio ⌚ até o símbolo de hora de fim → começa a piscar.

Na indicação pode ver quando o prato estará pronto.



- Com o campo Mais + adie a hora de conclusão.



- Confirme com ok.

Na indicação aparece a hora de conclusão. O símbolo da hora de fim → acende. O forno liga no momento certo.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. Quando desligar o interruptor principal Ⓛ, as horas aparecem de novo.

Nota

Consultar o peso: Tocar em Info *i*. Depois do programa ter sido iniciado, o peso é mostrado durante alguns segundos na indicação.

Horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após um corte de energia, na indicação aparece a piscar o símbolo Ⓛ e três zeros. Acertar a hora.

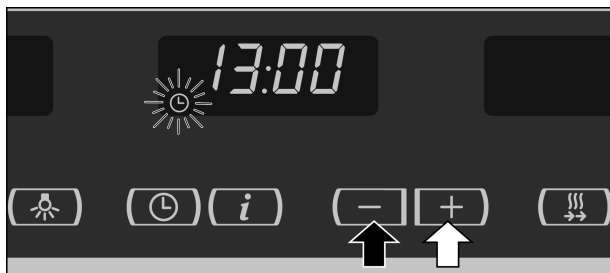
Como regular

- Toque no relógio Ⓛ. Na indicação aparece 12.00 e o símbolo Ⓛ começa a piscar.

Exemplo: 13h00m



2. Com o campo Menos – ou Mais + acerte a hora.



3. Confirme com OK. A hora é aceite. O símbolo ☀ apaga-se.

Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno

O forno tem de ser desligado.

Toque no relógio ⌚ até o símbolo ☀ começar a piscar na indicação. Com o campo Menos – ou Mais + altere a hora. Confirme com OK.

Ocultar a hora

Pode regular a hora de modo a só ser visível durante o funcionamento.

Para o efeito, tem de modificar a regulação base. Consulte o capítulo relativo às regulações base.

Alarme

Pode-se utilizar o relógio do forno como um temporizador de cozinha (tempo máx. 1 hora). Funciona de modo independente do forno. Incorpora um aviso sonoro especial

Como regular

Exemplo: 20 minutos

1. Toque o sensor ⌚ até que o símbolo 🔔 pisque. indicação



2. Seleccione a hora do relógio avisador tocando os sensores – ou + e confirme com OK.



3. O símbolo 🔔 ilumina-se de modo permanente. O tempo passa de forma visível

O tempo acabou

Ouve-se um sinal sonoro. Toque o símbolo 🕒. O sinal sonoro pára de tocar e o símbolo 🔔 apaga-se.

Alterar o tempo do alarme

Toque o símbolo 🕒 várias vezes até visualizar o símbolo 🔔 no ecrã. Altere o tempo com o símbolo – ou o símbolo +.

Desactivar o alarme

Toque o símbolo 🕒 várias vezes até que se visualiza o símbolo 🔔 a piscar no ecrã de visualização e reduza o tempo até 0:00. Confirme com OK.

Regulações base

O seu forno possui várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

	Função	Possibilidade 1	Possibilidade 2	Possibilidade 3
In 1	Horas na indicação do relógio	A indicação das horas é mostrada de forma permanente.	A indicação das horas é mostrada apenas durante o funcionamento*	–
In 2	Tempo de duração do sinal após ter decorrido o tempo regulado	curto	média	longo
In 3	Tempo de aceitação e passos de regulação	aprox. 20 segundos	aprox. 30 segundos	aprox. 40 segundos

	Função	Possibilidade 1	Possibilidade 2	Possibilidade 3
In 4	A turbina de arrefecimento continua a funcionar, até ser atingida uma determinada temperatura no forno	Funcionamento por inércia curto	Funcionamento por inércia médio	Funcionamento por inércia longo
In 5	Luminosidade da indicação	fraco	média	forte
In 6	Sinal sonoro aquando do início	desl.		–

* Excepção: As horas são mostradas enquanto a indicação do calor residual for exibida.

Modificar as regulações base

Não pode estar regulado qualquer modo de funcionamento.

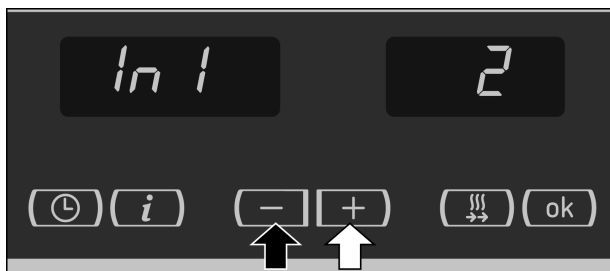
Exemplo: A indicação das horas é mostrada apenas durante o funcionamento.

1. Toque em Info *i* até aparecer In 1 na indicação.



2. Com o campo Mais + ou Menos – altere a regulação base.

Com Info *i* pode alterar todos os níveis de regulação de modo contínuo e com o campo Mais + ou Menos –. Para terminar, confirme as alterações com ok.




Correcção

Pode voltar a modificar as regulações em qualquer altura.


Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno ou alterem uma regulação, este possui um fecho de segurança para crianças.


Bloquear o forno

Toque no campo OK até o símbolo de chave  acender na indicação.


Agora o forno já não pode ser regulado. A regulação não pode ser alterada.

Atenção: Se o campo interruptor principal  for tocado, a regulação actual é apagada. O fecho de segurança para crianças mantém-se activo.

Anular o bloqueio


Toque no campo OK até o símbolo de chave  apagar na indicação.



Nota

Se desejar regular o forno no estado bloqueado, na indicação começa a piscar o símbolo . Anule o bloqueio.

Limite de tempo automático

Se alguma vez se esquecer de desligar o forno, o limite de tempo automático é activado. O funcionamento do forno é interrompido. Este processo ocorre de forma dependente da temperatura ou da potência do grelhador regulados.

Quando o forno deixa de aquecer, aparece a indicação da relógio . Quando o aquecimento é interrompido soa um sinal sonoro.

O aquecimento fica interrompido até desligar o interruptor principal . O  apaga-se. Agora pode voltar a regular o forno.

Anular o limite de tempo automático

Introduza um tempo de duração, o forno ligar-se-á à hora desejada.

O limite de tempo é anulado.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Não utilize produtos corrosivos nem abrasivos. Se algum produto deste tipo entrar em contacto com a parte exterior do forno, limpe imediatamente.

Não limpe a parte exterior do forno com esfregões de metal duros porque pode partir o vidro.

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

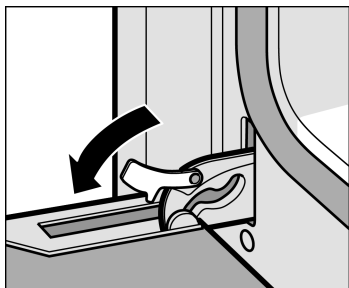
Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de o utilizar em toda a superfície.

Forno

Não utilize esfregões de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

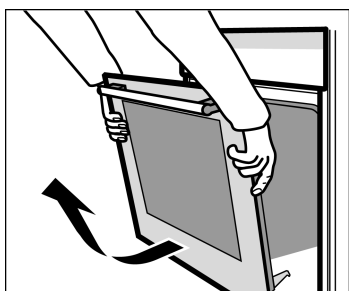
Para facilitar a limpeza,
pode retirar a porta do forno.

Desencaixar a porta do forno



Tenha atenção ao retirar a porta do forno, para não agarrar na dobradiça. Perigo de ferimento!

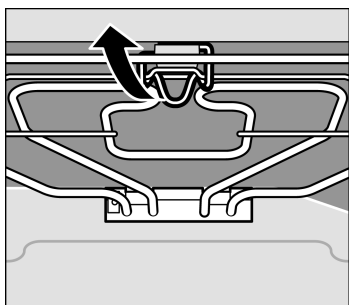
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Vire ambas as alavancas de bloqueio, à direita e à esquerda, para cima.



3. Incline a porta do forno. Agarre-a com as duas mãos no lado esquerdo e no lado direito. Feche-a um pouco mais e puxe-a.

Após a limpeza, volte a montar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

Rebater a resistência do grelhador para baixo

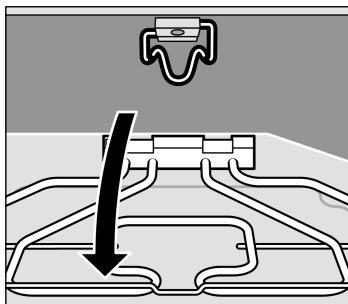


Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.

Atenção, o forno tem de estar frio. Perigo de queimaduras!

Puxe o dispositivo de fixação localizado no grelhador rebatível para a frente e empurre-o para cima, até o mesmo encaixar de forma audível. Segure e rebata para baixo a resistência do grelhador.

Após a limpeza:



Volte a rebater a resistência do grelhador para cima. Empurre o dispositivo de fixação para baixo e encaixe a resistência do grelhador.

Limpar as superfícies catalíticas do forno

A parte posterior e as paredes laterais do forno possuem um revestimento de esmalte dotado de auto-limpeza, efectuando uma auto-limpeza durante o funcionamento do forno. É possível que salpicos maiores só desapareçam ao fim de várias utilizações do forno.

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com produtos próprios para a limpeza de fornos.

Quando as superfícies dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com a função Clean.

A ligeira descoloração do esmalte não tem qualquer influência sobre a auto-limpeza.

Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Em caso de forte sujidade, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio.

Nunca limpe as superfícies dotadas de auto-limpeza com este produto.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente.

Função Clean

A função Clean é um programa de regeneração. Quando as peças do forno dotadas de auto-limpeza deixarem de efectuar uma limpeza adequada, podem ser regeneradas com esta função. Posteriormente, ficam de novo totalmente operacionais.

Retire os acessórios e a loiça do forno.

Atenção

Tem de limpar previamente as superfícies do forno que não são sujeitas a auto-limpeza. Caso contrário, surgem manchas impossíveis de remover.

Níveis de limpeza

Dependendo do grau de sujidade das peças sujeitas a auto-limpeza, tem à disposição vários níveis de limpeza.

Níveis de limpeza:

3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

Como regular

Ligue o interruptor principal ①.

1. Com a seta para cima ▲ ou para baixo ▼ regule clean. O valor proposto do nível de limpeza 2 aparece na indicação da temperatura.

Com o campo Mais + ou Menos – pode alterar o nível de limpeza.

2. Confirme com ok. O tempo de duração aparece na indicação.

Após a limpeza o forno desliga-se automaticamente. A indicação das horas volta a aparecer.

Adiar a hora de conclusão

Enquanto na indicação estiver a piscar o símbolo clean, pode adiar a hora de conclusão.

Regule conforme descrito no ponto 1.

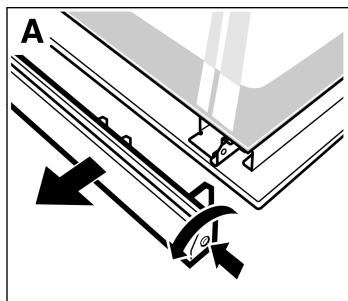
2. Toque no relógio \odot até o símbolo de hora de fim \rightarrow começa a piscar.
3. Com o campo Mais + adie a hora de conclusão.
4. Confirme com ok.

Quando o forno tiver arrefecido

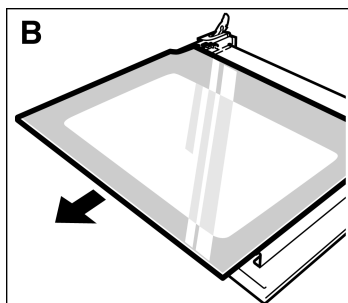
Limpe os resíduos de sal das peças dotadas de auto-limpeza com um pano húmido.

Limpeza dos vidros

Para uma limpeza mais eficaz, o vidro da porta do forno pode ser retirado.



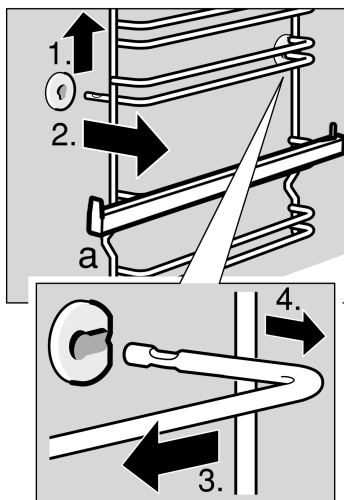
1. Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Desaparafuse a cobertura no topo da porta do forno. Para tal, solte a fixação do lado esquerdo e direito. (Figura A)



3. Retire o vidro. (Figura B)
- Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.
4. Volte a inserir o vidro. Certifique-se de que a parte lisa fica virada para fora.
 5. Coloque e aparafuse a cobertura.
 6. Volte a montar a porta do forno.

Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Limpar as armações



As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:

1. Pega na armação pela frente e levante-a,
2. desencaixe-a,
3. de seguida, puxe a armação para a frente
4. e retire-a

Lave as armações com detergente e um esfregão ou com uma escova.

Encaixe das armações:

Encaixe a armação atrás, empurre-a ligeiramente para trás e encaixe-a à frente.

As armações ajustam-se perfeitamente tanto do lado esquerdo como direito. O arqueamento (a) tem de ficar sempre virado para baixo.

Vedante



O vedante do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

Uma anomalia, que fazer?

Na maioria dos casos, as anomalias são fáceis de resolver. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Falha de corrente	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
	O aparelho está bloqueado.	Toque ok até o símbolo de chave  apagar na indicação.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente	Acerte de novo as horas.
O forno não aquece.	A porta do forno não está bem fechada.	Fechar a porta do forno completamente.
	O forno não é iniciado.	Toque em ok.
O forno não aquece. Na indicação de temperatura aparece um quadrado.	O aparelho encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o fusível na caixa respectiva. Aguarde aprox. 20. Volte a ligar o fusível. Volte a ligar o fusível. Agora, no espaço de 2 minutos, toque em aquecimento rápido durante 6 segundos até o quadrado desaparecer na indicação.
Na indicação das horas aparece um “5”.	O forno foi utilizado durante demasiado tempo sem que a regulação fosse alterada. O limite de tempo automático foi activado.	Desligue o interruptor principal  .
Na indicação aparece “E01” ou “E04”.	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte os Serviços de Assistência Técnica.
Na indicação aparece “Er2”.	Ligação à rede incorrecta.	Desligue o fusível na caixa respectiva e providencie para que o aparelho seja ligado correctamente.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
Na indicação aparece "E03".	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento.	A turbina de arrefecimento trabalha. Após o arrefecimento a mensagem "E03" desaparece e o forno volta a aquecer.
Na indicação aparece "E05".	Erro de comunicação	Desligar o fusível na caixa de fusíveis, aguardar aprox. 20 segundos e voltar a ligá-lo. Acerte novamente as horas. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece "E10".	Erro de dados	Desligar o fusível na caixa de fusíveis, aguardar aprox. 20 segundos e voltar a ligá-lo. Acerte novamente as horas. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece "E11".	Um campo foi tocado durante demasiado tempo.	Toque em todas as teclas e comando individualmente. Se a mensagem de erro não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece "E15".	O forno aqueceu demasiado.	Deixe o forno arrefecer e de seguida pode voltar a operá-lo. Se este erro ocorrer com frequência, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

As reparações só devem ser efectuadas por técnicos especializados da Assistência Técnica.

Se o seu aparelho for reparado de forma inadequada, podem ocorrer perigos consideráveis.

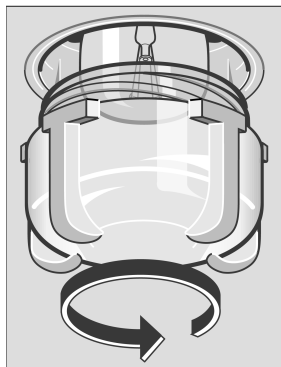
Substituir a lâmpada do forno

Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas este tipo de lâmpadas.



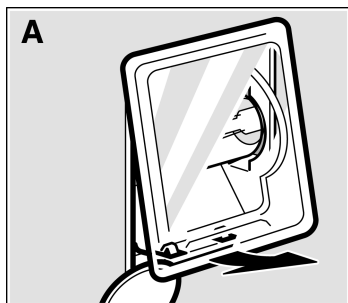
Antes de substituir a lâmpada de incandescência, verifique se o forno está desligado para não apanhar um choque eléctrico.

Como proceder

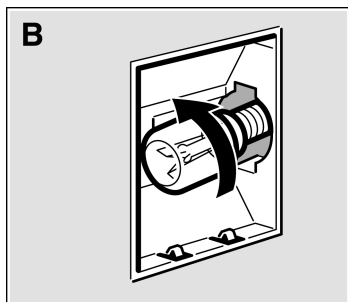


1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Desparafuse a tampa de vidro rodando para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
5. Voltar a enroscar a tampa de vidro.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

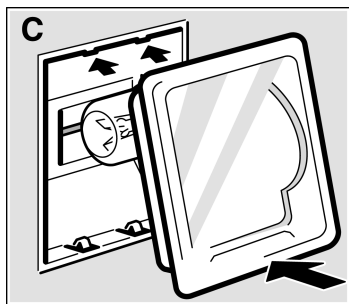
Lâmpada localizada na parede lateral do forno



1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Retire a tampa de vidro. Para tal, abra a tampa de vidro em baixo com a mão. Figura A.
Se a cobertura de vidro for difícil de remover utilize uma colher para ajudar.



4. Desparafuse a lâmpada e substitua-a por uma do mesmo tipo. Figura B.



5. Coloque novamente a tampa de vidro. Certifique-se de que o arqueamento do vidro se encontra do lado direito. Coloque o vidro em cima e carregue com força por baixo. Figura C. O vidro encaixa.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

Substituição da tampa de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada do forno for danificada, terá de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto dos Serviços de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se à esquerda, de lado, na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
-------	----

Serviços de Assistência Técnica 🏠

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Tabelas e conselhos

Bolos e bolachas

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

Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Bolos batidos	Forma alta/rectangular	2		170-190	50-60 min.
	3 formas de bolo inglês*	2+3		150-170	70-90 min.
Massa batida tradicional	Forma de mola	1		160-170	40-45 min.
Bases de massa quebrada (tarte de fruta)	Forma de mola	1		180-200	25-35 min.
Flan (Banho-maria)	Forma para flan em recipiente com água	1		200-210	40-45 min.

Bolos em recipiente próprio para forno	Tabuleiro	Nível	Aquecimento	Temperatura °C	Tempo
Torta enrolada (pré-aquecer)	Esmaltado	3		170-190	15-20 min.
Pizza fresca	Esmaltado	2		210-230	25-35 min.
	2 tabuleiros *	2+3		180-200	45-55 min.
Madalenas	Esmaltado	3		160-180	20-30 min.

Bolos pequenos	Tabuleiro	Nível	Aquecimento	Temperatura°C	Tempo
Massa para filhoses	Esmaltado	2		190-210	30-40 min.

* Ao cozinhar no forno a dois níveis, coloque sempre o tabuleiro de alumínio no nível inferior.

Poderá adquirir os tabuleiros e as grelhas como acessórios originais nas lojas da especialidade.

Carne, ave, peixe e gratinados.

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

Indicações sobre assar

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura.

Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.




Indicações sobre grelhar


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

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

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

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

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

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

* Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

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



BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

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

www.balay.es

9000231818 (1W05SV) 00-8702