



SIEMENS



Horno empotrado

Forno de encastrar

HV531ANS0

siemens-home.com/welcome

[es] Instrucciones de uso	3
[pt] Instruções de serviço	16

Register
your
product
online

Indicaciones de seguridad importantes	3	Desmontar y montar las guías laterales.....	11
Causas de daños.....	5	¿Qué hacer en caso de avería?	11
Su nuevo aparato	5	Cambiar la bombilla del horno	11
Selector de funciones.....	5	Servicio de Asistencia Técnica	12
Selector de temperatura.....	6	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	12
El reloj electrónico.....	6	Consejos sobre energía y medio ambiente	12
Accesorios	6	Ahorrar energía	12
Antes del primer uso	7	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	12
Ajustar la hora	7	Presencia de acrilamida en alimentos	13
Limpiar el horno con calor.....	7	Consejos de aplicación	13
Limpiar los accesorios.....	7	Hornear	13
Cómo utilizar el horno	7	Asar y asar al grill.....	14
Encender el horno	7	Platos probados en nuestro estudio de cocina.....	15
Utilizar el reloj electrónico.....	7		
Ajustar el temporizador automático	8		
Indicación y cambio de los valores ajustados.....	8		
Cuidados y limpieza	9		
Productos de limpieza	9		
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	9		
Desmontar y montar la puerta del aparato.....	10		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.siemens-home.com y también en la tienda online: www.siemens-eshop.com

Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

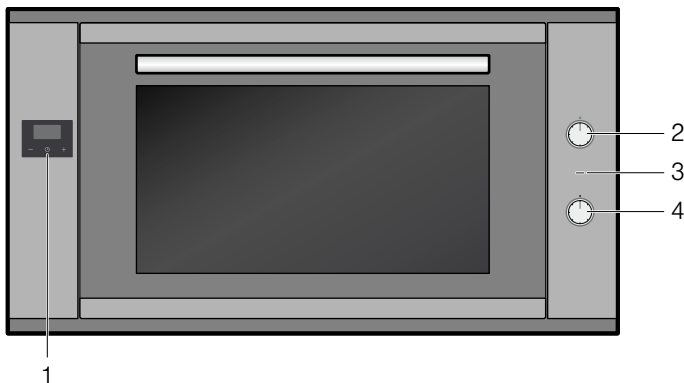
¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Su nuevo aparato

Instrucciones sobre el manejo del nuevo aparato. Encontrará información relativa a la pantalla de mando, el horno, los tipos de calentamiento y los accesorios.



Explicación

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Reloj electrónico |
| 2 | Selector de funciones |
| 3 | Lámpara indicadora |
| 4 | Selector de temperatura |

Selector de funciones



El selector de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.

Posición	Uso
o	Posición cero El horno está apagado.
☐	Calor superior/inferior Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN 60350-1.

Posición	Uso
☐	Aire caliente Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. El ventilador reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del aparato.
☐	Aire caliente eco* El ventilador reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del aparato. No recomendado para postres que deban subir. En este tipo de calentamiento, la iluminación del horno permanece desconectada.
☐	Recirculación de aire Para pasteles, repostería y pizza fresca en uno o dos niveles. El ventilador reparte de manera uniforme el calor de los elementos calefactores en el interior del aparato.
☐	Posición de pizza Preparación rápida de productos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
☐	Grill con circulación de aire Asar piezas de carne, de ave y pescados enteros. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
☐	Grill de amplia superficie Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
☐	Grill de pequeña superficie Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN 60350-1.

Posición	Uso
 Calor inferior	Para terminar de cocer platos.El calor solo proviene de abajo.
 Iluminación	La iluminación del horno está conectada.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN 60350-1.

Nota: Cuando se ajusta el tipo de calentamiento, se enciende la luz situada en el interior del horno.

Nota: En el tipo de calentamiento "Aire caliente eco" la iluminación del horno permanece desconectada.

Selector de temperatura

Con el selector de temperatura se ajusta la temperatura o el nivel de la parrilla.

Posición	Significado
● Posición cero	El horno no calienta.
50-260 Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.


La lámpara indicadora se ilumina cuando se calienta el horno. Esta se apaga durante las pausas en las que el horno no calienta.

El reloj electrónico

Con el reloj electrónico se puede controlar el horno. De este modo se puede, por ejemplo, preseleccionar la hora a la que debe encenderse el horno o a la que el temporizador automático debe finalizar el proceso de horneado o de cocción. El reloj electrónico se puede usar como avisador.

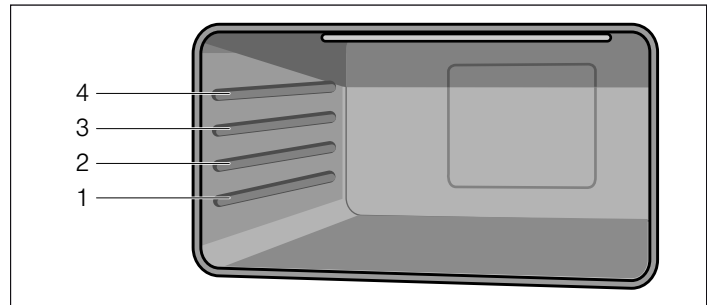


Teclas y funciones del reloj electrónico

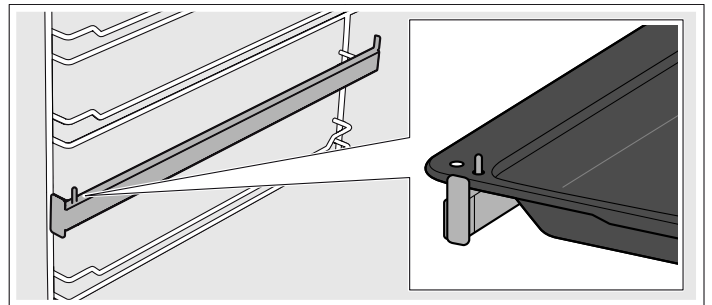
Símbolo	Significado	Aplicación
	Reloj electrónico	Ajustar la duración o el tiempo
-	Menos	Disminuir la duración o el tiempo
+	Más	Aumentar la duración o el tiempo

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el interior del horno en 4 alturas diferentes. Introducir los accesorios siempre hasta el tope, para que no golpeen en el cristal de la puerta. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el interior del horno.



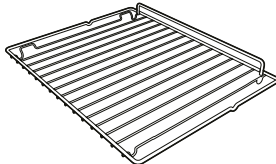
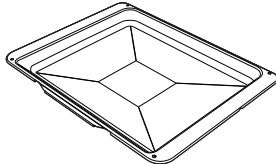
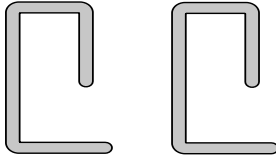
Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios.



Se pueden extraer hasta 2/3 partes de los accesorios sin que vuelquen. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.

Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Accesorios	Descripción
	Parrilla para hornear y asar Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.
	Bandeja de horno esmaltada Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede utilizar como bandeja para recoger la grasa.
	Varillas de seguridad Para bloquear las bisagras.


Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo de forma adecuada.

Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica del aparato o tras un corte de la corriente, en la pantalla parpadean tres ceros y el símbolo "A".

1. Pulsar la tecla  hasta que el punto parpadee en la pantalla.
2. Ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

El tiempo programado se aplica transcurridos 7 segundos.

Nota: Para modificar la hora ajustada, pulsar las teclas "+" y "-" hasta que el punto parpadee en la pantalla. A continuación, ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

Limpiar el horno con calor

Limpiar el horno previamente

1. Extraer los accesorios y las rejillas de soporte del interior del horno.
2. Retirar por completo los restos de embalaje del interior del horno, p. ej. partículas de poliestireno.

3. Algunas piezas están recubiertas con un plástico protector. Retirar el plástico protector.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.

Calentar el horno

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

1. Girar el mando de funciones hasta el modo de funcionamiento Calor superior/inferior.
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura máxima.
3. Desconectar el horno transcurridos 40 minutos.

Nota: Es posible que se escuchen chisporroteos procedentes del interior la primera vez que se calienta el horno.

Limpiar el horno posteriormente

1. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.
2. Montar las rejillas de soporte.

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua caliente con jabón y un paño de limpieza.

Cómo utilizar el horno

Mandos escamoteables

El selector de funciones y el de temperatura son escamoteables. Pulsar el mando para encajar y desencajar.

Encender el horno

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones. Suena una señal acústica.
2. Ajustar la temperatura con el selector de temperatura.

El horno empieza a calentarse.

Desconectar el horno

Girar el selector de funciones y el de temperatura a la posición cero.

Modificar los ajustes



El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente selector.

Calentamiento

Para calentar el horno lo más rápido posible, cambiar el tipo de calentamiento a "Aire circulante". Si se alcanza la temperatura ajustada (se apaga la lámpara indicadora), ajustar el tipo de calentamiento deseado.


Utilizar el reloj electrónico

En la pantalla también pueden mostrarse los siguientes símbolos para la hora y el tiempo restante:

Símbolo	Significado
•	Punto entre la indicación de horas y minutos. Parpadea cuando puede ajustarse la hora.
	Reloj avisador Muestra los estados de funcionamiento del reloj avisador.
A	Modo automático Muestra los estados de funcionamiento del modo automático.
	Disponibilidad para el funcionamiento Si se muestra este símbolo, el horno está preparado para el funcionamiento.

Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica del aparato o tras un corte de la corriente, en la pantalla parpadean tres ceros y el símbolo "A".



1. Pulsar la tecla  hasta que el punto parpadee en la pantalla.
2. Ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

El tiempo programado se aplica transcurridos 7 segundos.




Nota: Para modificar la hora ajustada, pulsar las teclas "+" y "-" hasta que el punto parpadee en la pantalla. A continuación, ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

Programar el reloj avisador



El reloj avisador no afecta a las funciones del horno. La duración del reloj avisador se puede ajustar desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos.

1. Pulsar la tecla  hasta que parpadee en la pantalla el símbolo  y se muestren 3 ceros.
2. Ajustar la duración deseada con las teclas "+" y "-".
Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica.

Notas

- Para cambiar el tiempo restante, pulsar la tecla  hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla. A continuación, cambiar el tiempo restante con las teclas "+" y "-".
- Para cancelar el ajuste, pulsar la tecla  hasta que parpadee el símbolo en la pantalla. A continuación, pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-".


Desactivar el tono de aviso

Pulsar la tecla  hasta que desaparezca el símbolo .

La señal se apaga siete minutos después.

Cambiar el tono de aviso




Hay 3 tonos de aviso.

1. Pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-".
2. Pulsar la tecla .
En el panel indicador se muestra el tono de aviso actual, por ejemplo, "tono 1".
3. Pulsar la tecla "-" para seleccionar otro tono de aviso.


Ajustar el temporizador automático



Con el reloj electrónico se puede hacer que el horno se desconecte o bien que se conecte y desconecte de forma automática.

Desconexión automática

1. Pulsar la tecla  hasta que parpadee en la pantalla el símbolo  y se muestren 3 ceros.
2. Pulsar de nuevo la tecla de función  hasta que en parpadee en la pantalla "dur" y "0.00" de forma alterna y el símbolo "A".
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas "+" y "-".
La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 1 minuto hasta 10 horas.
4. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El horno comienza a funcionar y en la pantalla aparece el símbolo **A** y la hora actual.






Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento

Suena una señal acústica; en la pantalla desaparece el símbolo  y el símbolo **A** parpadea.


1. Desconectar el selector de temperatura y el de funciones.
2. Pulsar la tecla  hasta que aparezca el símbolo .
El horno cambia de nuevo al modo manual.



Conexión y desconexión automática

El horneado o asado con la duración ajustada se inicia más tarde de la hora seleccionada.

1. Pulsar la tecla  hasta que parpadee en la pantalla el símbolo  y se muestren 3 ceros.
2. Pulsar de nuevo la tecla de función  hasta que en parpadee en la pantalla "dur" y "0.00" de forma alterna y el símbolo "A".
La hora actual es, p. ej., las 17:30 horas.
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas "+" y "-". (p. ej. 1 hora).
La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 1 minuto hasta 10 horas.
4. Pulsar de nuevo la tecla de función  hasta que en la pantalla parpadee de forma alterna "End" y la hora de desconexión "18:30" (hora actual más el tiempo de funcionamiento ajustado).
5. Ajustar la hora de desconexión con las teclas "+" y "-". (p. ej. las 19:30 horas).
La hora de desconexión se puede ajustar hasta 23 horas y 59 minutos.
6. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El símbolo  desaparece en la pantalla.
En ese ejemplo, el horno comienza a funcionar a las 18:30 horas y se desconecta de nuevo a las 19:30 horas.

Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento



Suena una señal acústica; en la pantalla desaparece el símbolo  y el símbolo **A** parpadea.

1. Desconectar el selector de temperatura y el de funciones.
2. Pulsar la tecla  hasta que aparezca el símbolo .
El horno cambia de nuevo al modo manual.

Indicación y cambio de los valores ajustados





Los valores ajustados y el tiempo restante de los distintos modos de funcionamiento del reloj electrónico pueden verse y modificarse en la pantalla en cualquier momento.

Mostrar el tiempo restante del reloj avisador

Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee en la pantalla.

En la pantalla se muestra el tiempo restante, que puede modificarse con las teclas "+" y "-".

Mostrar y cambiar la duración del tiempo de funcionamiento y la hora de desconexión.

1. Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee en la pantalla.
2. Pulsar de nuevo la tecla  hasta que en la pantalla parpadee de forma alterna "dur", la duración del tiempo de funcionamiento restante y el símbolo **A**.
La duración del tiempo de funcionamiento puede cambiarse con las teclas "+" y "-". Al presionar simultáneamente las teclas "+" y "-", se desconecta el interruptor temporizador automático.
3. Pulsar de nuevo la tecla  hasta que en la pantalla parpadee de forma alterna "End" y el tiempo de desconexión ajustado.
El tiempo de desconexión puede cambiarse con las teclas "+" y "-". Al presionar simultáneamente las teclas "+" y "-", se desconecta el interruptor temporizador automático.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Productos de limpieza

Observar las siguientes indicaciones con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- productos con un alto contenido de alcohol
- esponjas o estropajos duros
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Parte exterior del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Aluminio y plástico	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave.

Zona	Productos de limpieza
Superficies esmaltadas (superficie lisa)	Para una limpieza más cómoda, se recomienda conectar la iluminación del interior del horno y, si procede, descolgar la puerta del aparato. Limpiar con detergente convencional o vinagre diluido en agua usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar con un paño suave. Limpiar los residuos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. Si la suciedad es intensa es recomendable utilizar un producto de limpieza específico para hornos en forma de gel. Este puede aplicarse de forma directa. Dejar el interior del horno abierto tras la limpieza para que se seque.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para cristal.
Cristal protector de la bombilla del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

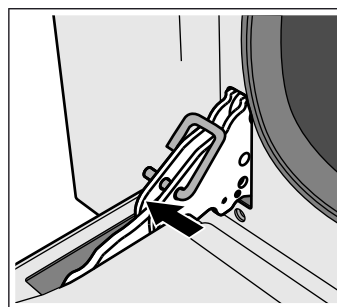
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

Extraer los cristales de las puertas

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad.

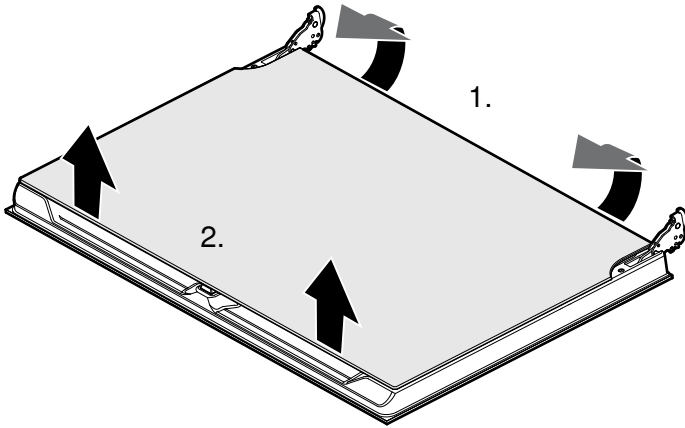
Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.



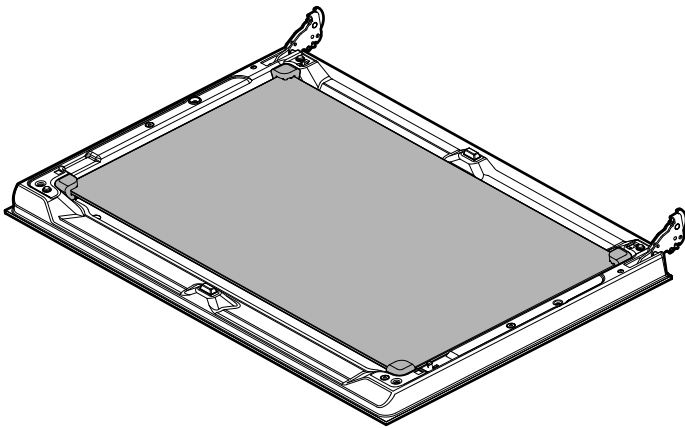
3. Levantar suavemente la parte inferior del cristal interior hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (1).
4. Levantar con cuidado la parte superior del cristal hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (2).

¡Atención!

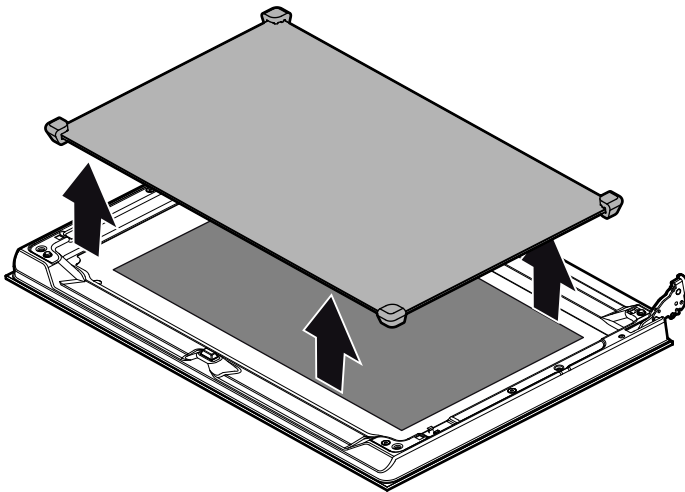
El cristal intermedio puede quedarse unido al cristal interior al levantar este último. Asegurarse de que el cristal intermedio no se cae.



5. Extraer el cristal interior.
6. Extraer el cristal intermedio.



Nota: El cristal intermedio no está sujeto con pasadores de sujeción, sino que se mantiene en su posición mediante soportes de goma.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montar los cristales de la puerta

1. Colocar de nuevo el cristal intermedio.

Notas

- El cristal intermedio está colocado correctamente cuando el símbolo Low-E es legible.
- Asegúrese de que el cristal esté colocado en la posición correcta. Todos los soportes de goma deben colocarse planos sobre el cristal exterior.

2. Colocar de nuevo el cristal interior.

Nota: Se deben encajar los cuatro pasadores de sujeción en los soportes correspondientes.

3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del horno.

Desmontar y montar la puerta del aparato

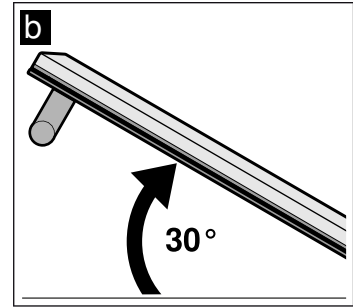
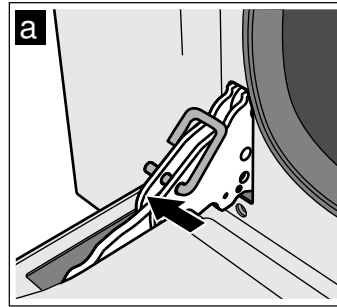
En caso de una suciedad especialmente resistente, la puerta del horno se puede desmontar para una mejor limpieza. Sin embargo, habitualmente esto no es necesario.

Desmontar la puerta del aparato

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad (a).

Nota. Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

3. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos y cerrarla unos 30° (b).



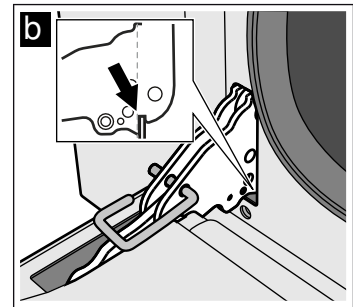
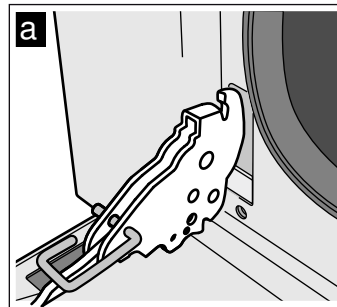
4. Levantar ligeramente la puerta del horno y extraerla.

Nota: No cerrar la puerta del horno por completo. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

Montar la puerta

1. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos.
2. Insertar las bisagras en las escotaduras del horno (a).

Nota. La muesca en la parte inferior de las bisagras debe encajar en el marco del horno (b).



3. Empujar la puerta hacia abajo.
4. Retirar las varillas de seguridad.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o de que una bisagra se cierre de golpe. Llamar al Servicio de Atención al Cliente.

Desmontar y montar las guías laterales

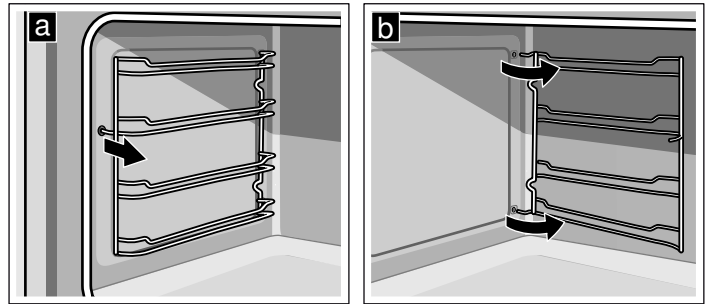
Las guías laterales pueden extraerse para facilitar su limpieza.

Desmontar las guías laterales

Las guías laterales están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del interior del horno.

1. Sujetar la guía lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro.
El gancho delantero de la guía lateral se desprende del orificio.
2. Seguir abriendo la guía lateral y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.
3. Retener el revestimiento catalítico del interior del horno.

4. Extraer las guías laterales del interior del horno.



Montar las guías laterales

1. Retener el revestimiento catalítico del interior del horno.
2. Insertar los ganchos de la guía lateral en los orificios traseros de la pared lateral.
3. Introducir el gancho delantero de la guía lateral en el orificio.

¿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:

Anomalía	Posible causa	Consejos/solución
El horno no funciona.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el estado del fusible de la cocina es correcto.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la lámpara de la cocina.
No es posible desconectar el horno.	El sistema electrónico está defectuoso.	Desconectar el fusible. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
Suena un pitido por segundo.	El sensor de temperatura está defectuoso.	Situación el mando de funciones en la posición cero. Si el pitido sigue sonando al ajustar un nuevo tipo de calentamiento, apagar el aparato e informar al Servicio de Asistencia al Cliente.
Suenan dos pitidos por segundo.	La temperatura del horno es demasiado alta.	Volver a programar la hora.
La pantalla del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar la hora.
El horno no calienta.	Fusible defectuoso.	Comprobar el fusible o sustituirlo.
	El selector de funciones no está ajustado.	Ajustar el selector de funciones.
El cristal de la puerta está roto.		Desconectar el aparato. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
Jugo de fruta o manchas de clara de huevo sobre las superficies esmaltadas.	Jugo de pasteles o carne.	Cambio inofensivo del esmalte que no se puede eliminar.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

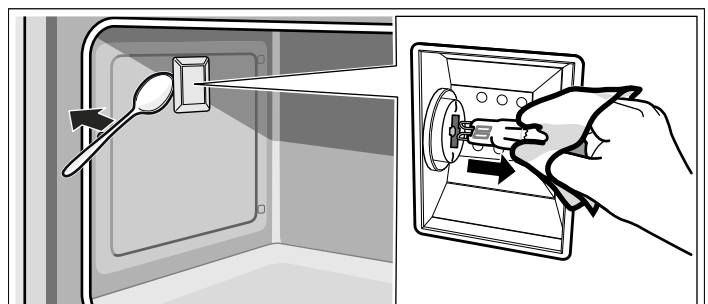
Cambiar la bombilla del horno

Si la bombilla del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. No utilizar ninguna otra bombilla.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Dejar enfriar el interior del horno.
2. Abrir la puerta del aparato.
3. Poner un paño de cocina en el interior del aparato para evitar daños.
4. Extraer las guías laterales.
5. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde delante. En caso de que resultase difícil retirar el cristal protector, utilizar una cuchara como ayuda.
6. Extraer la bombilla del horno.



7. Sustituir la bombilla del horno por otra del mismo tipo:

Tensión: 230 V

Potencia: 40 W

Portabombillas: G9

Resistencia de temperatura: 300 °C

8. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.

9. Montar las guías laterales.

10. Retirar de nuevo el paño de cocina.

11. Volver a conectar el fusible.

12. Comprobar que la iluminación del horno funciona correctamente.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números se encuentra en la parte inferior del interior del horno al abrir la puerta del horno. A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)

N.º de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno solo cuando esté indicado explícitamente en la receta.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Estos absorben especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible mientras dure la cocción, horneado o asado.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden colocar 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del final del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar de cocer.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

General	<ul style="list-style-type: none">■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	Con "Calor superior/inferior" máx. 200 °C Con "Aire caliente 3D" o a "Aire caliente" máx. 180 °C.
Galletas	Con "Calor superior/inferior" máx. 190 °C. Con "Aire caliente 3D" o "Aire caliente" máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen

Consejos de aplicación

Aquí encontrará consejos acerca de los recipientes y de la preparación de platos.

Notas

- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o a través del Servicio de Asistencia Técnica.
Antes de su utilización, retirar del interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Hornear

Moldes para hornear

- Utilizar principalmente moldes para hornear y bandejas de color claro.
- Colocar los moldes para hornear siempre en el centro de la parrilla para hornear y asar.

Sugerencias para hornear

Cómo comprobar si el pastel de masa de bizcocho está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel se está quedando demasiado oscuro por arriba.	Colocar el pastel a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Hacer pequeños agujeros en el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está crudo por dentro (con partes líquidas)	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir la capa. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Reducir un poco la temperatura para que las pastas se doren de forma homogénea. Si el papel de hornear sobresale, puede influir en la circulación del aire. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez colocar el pastel a una altura inferior.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez utilizar la bandeja universal más profunda, si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar una separación de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Asar y asar al grill

Recipiente

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla. La bandeja de horno esmaltada también se puede usar para asados grandes.

Sugerencias para asar

- Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- Añadir de 2 a 3 cucharadas soperas de líquido a las carnes magras, y de 8 a 10 cucharadas a los estofados, según el tamaño.
- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. De este modo, el jugo del asado se reparte mejor.
- Al asar trozos de carne más grandes pueden generarse fuertes vapores y vaho en la puerta del horno. Esto es algo normal que no influye en el correcto funcionamiento. Tras el proceso de horneado, secar con un paño la puerta del horno y la ventana.
- Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja de horno esmaltada en la altura de inserción 1 para recoger la grasa.

Sugerencias para asar

Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si está firme, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña y añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.

Sugerencias para asar al grill

- En la medida de lo posible, utilizar piezas del mismo grosor. Deberían tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.
- Colocar los alimentos en el centro de la parrilla. Llenar con un poco de agua la bandeja de horno esmaltada e introducirla en la altura de inserción inmediatamente inferior para que pueda recoger la grasa. No colocar la bandeja en ningún caso sobre la base del interior del horno.
- Aplicar una pequeña capa de aceite al alimento antes de colocarlo sobre la parrilla bajo el grill.
- Si el alimento no es muy grueso, dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo; si el alimento es grueso, dar varias vueltas durante el tiempo de asado. Utilizar para ello unas pinzas para evitar atravesar el producto y para que el jugo de la carne permanezca en el asado.
- Las carnes oscuras como el cordero y el vacuno se tuestan más rápidamente y mejor que las carnes más claras como el cerdo o la ternera.

















Platos probados en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura y la altura de inserción más apropiados para cada plato.

Notas

- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.
Antes de su utilización, retirar del interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un agarrador para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Todos los datos hacen referencia a un horno precalentado.

Plato	Peso (kg)	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Lasaña	3-4	1		200-230	50-60
Gratinado de pasta	2	1		220-230	40-45
Asado de ternera	1,5	2		180-190	70-80
Lomo de cerdo	1	2		180-190	50-60
Liebre asada	1,5	2		180-190	70-80
Pollo a la parrilla	1	2		180-190	50-60
Pollo a la parrilla	2	2		180-190	80-90
Salchicha bratwurst	1	3		máx.	7-9 un lado 5-6 otro lado
Chuleta de cerdo	2	4		máx.	12-15 un lado 5-7 otro lado
Pescado fresco	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fresca	2	1		máx.	9-11
Pan	2	2		190-200	40-50
Bizcocho	1	2		150-160	50-60
Tartaleta de mermelada	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Magdalenas	15 unidades de 30 g cada una	2		170	25

Instruções de segurança importantes	16	Uma anomalia, que fazer?	24
Causas de danos.....	18	Substituir a lâmpada do forno.....	24
O seu novo aparelho	18	Serviço de Assistência Técnica	25
Seletor de funções	18	Número E e número FD	25
Seletor de temperatura.....	19	Conselhos energéticos e ambientais	25
Relógio eletrónico.....	19	Poupança energética.....	25
Acessórios.....	19	Eliminação ecológica.....	25
Antes da primeira utilização	20	Acrilamido nos alimentos	26
Acertar a hora.....	20	Sugestões de utilização	26
Aquecer o forno	20	Cozer.....	26
Limpar os acessórios.....	20	Assar e grelhar.....	27
Como utilizar o seu forno	20	Testado para si no nosso estúdio de cozinha.....	28
Ligar o forno	20		
Utilizar o relógio eletrónico	20		
Regular o temporizador automático	21		
Visualizar e alterar os valores regulados.....	21		
Manutenção e limpeza	22		
Produtos de limpeza	22		
Desmontar e montar os vidros da porta.....	22		
Desengatar e engatar a porta do aparelho.....	23		
Desencaixar e encaixar as grelhas de suporte	24		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet:
www.siemens-home.com e na loja Online:
www.siemens-eshop.com

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico Descrição de acessórios* no manual de instruções.

Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

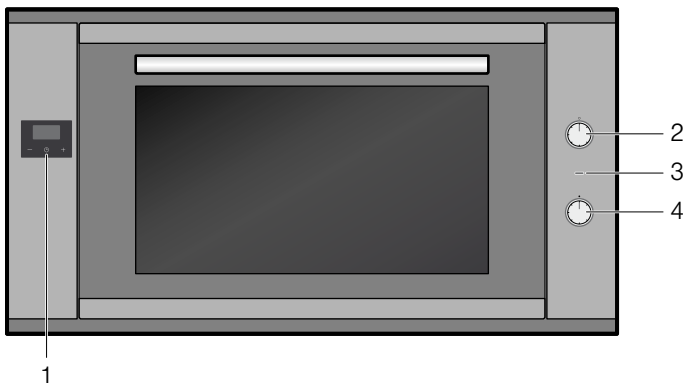
Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forne a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não ponha recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

O seu novo aparelho

Nesta secção fica a conhecer o seu novo aparelho. Obtém informações sobre o painel de comando, o forno, os tipos de aquecimento e os acessórios.



Nota explicativa

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Relógio eletrônico |
| 2 | Seletor de funções |
| 3 | Lâmpada indicadora |
| 4 | Seletor de temperatura |

Seletor de funções

O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
o	Posição zero O forno está desligado.
	Calor superior/inferior Para bolos, pratos no forno e assados de carne magra. O calor vem uniformemente de cima e de baixo.
	Ar quente circulante Para bolos e biscoitos em um a dois níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN 60350-1.

Posição	Utilização
	Ar quente circulante Eco* A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho. Não recomendado para sobremesas que precisem de levedar. Neste tipo de aquecimento, a iluminação do forno mantém-se desligada.
	Ar circulante Para bolos, biscoitos e pizza fresca em um a dois níveis. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor dos elementos de aquecimento.
	Potência para pizza Confeção rápida de produtos congelados sem pré-aquecimento, p. ex., pizza, batatas fritas ou "strudel". A resistência inferior e a resistência circular da parede traseira aquecem.
	Grelhador com circulação de ar Assar carne, aves e peixe inteiro. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Grelhador de grandes quantidades Grelhar bifes, salsichas, tostas e postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
	Grelhador de pequena superfície Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, tostas e pedaços de peixe. A parte central da resistência do grelhador fica quente.
	Calor inferior Para continuar a cozer os alimentos. O calor vem unicamente de baixo.
	Iluminação A iluminação do forno está ligada.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN 60350-1.

Nota: Ao regular o tipo de aquecimento, a lâmpada do forno acende no interior do aparelho.

Nota: No tipo de aquecimento "Ar quente circulante Eco", a iluminação do forno mantém-se desligada.

Seletor de temperatura

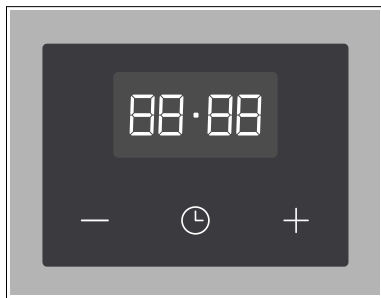
O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência do grelhador.

Posição	Significado
●	Posição zero O forno não aquece.
50-260	Intervalo de temperatura A temperatura no interior do aparelho em °C.

A lâmpada indicadora acende-se quando o forno está a aquecer, apagando-se durante as pausas de aquecimento.

Relógio eletrónico

O relógio eletrónico permite-lhe controlar o forno. Por exemplo, pode pré-selecionar o momento de ligação do forno ou regular o temporizador automático com a hora de conclusão do processo de cozedura ou assadura. O relógio eletrónico também pode ser utilizado como alarme de curta duração.

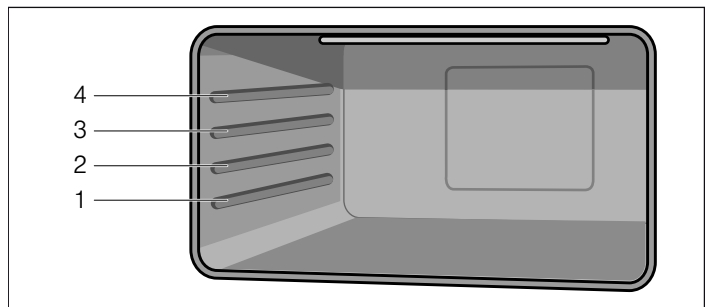


Teclas de funções Relógio eletrónico

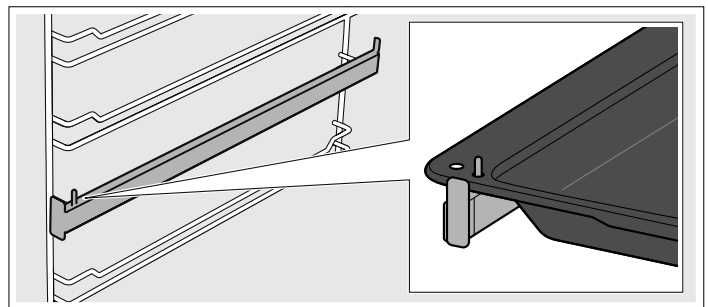
Símbolo	Significado	Utilização
⌚	Relógio eletrónico	Regular o tempo de duração ou o tempo
-	Menos	Diminuir o tempo de duração ou o tempo
+	Mais	Aumentar o tempo de duração ou o tempo

Acessórios

O acessório pode ser introduzido no interior do aparelho em 4 níveis diferentes. Introduza-o sempre até ao batente, de modo a não tocar no vidro da porta. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correto no interior do aparelho.



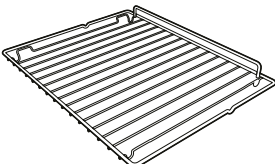
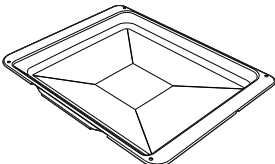
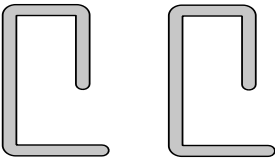
Com as calhas extensíveis, é possível puxar o acessório completamente para fora.



Pode puxar o acessório para fora até dois terços, sem que ele tombe, podendo assim retirar facilmente o prato do aparelho.

Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. Mas quando volta a arrefecer, a deformação desaparece e não tem qualquer influência na função.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

Acessórios	Descrição
	Grelha para cozer e assar Para colocar recipientes, formas de bolos, assados, grelhados e alimentos ultracongelados.
	Tabuleiro esmaltado Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura.
	Pinos de fixação Para bloquear as dobradiças.


Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Antes de utilizar o aparelho, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Retire a embalagem do aparelho e elimine-a de forma adequada.

Acertar a hora

Depois da ligação elétrica do aparelho ou após um corte de corrente, três zeros e o símbolo "A" piscam no visor.

1. Prima a tecla  até que fique a piscar o ponto no visor.
2. Acerte a hora atual com as teclas "+" e "-".

Após 7 segundos, o tempo regulado é assumido.

Nota: Para alterar a hora acertada, prima as teclas "+" e "-" até que fique a piscar o ponto no visor. Depois, acerte a hora atual com as teclas "+" e "-".

Aquecer o forno

Limpar o forno antes da utilização

1. Retire os acessórios e os suportes da grelha do interior do aparelho.
2. Retire todos os resíduos de embalagem, p. ex., partículas de esferovite, do interior do forno.

3. Algumas peças estão revestidas com uma película antiriscos. Remova esta película.
4. Limpe o aparelho por fora com um pano macio e húmido.
5. Limpe o interior do aparelho com uma solução de água quente e detergente.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

1. Rode o seletor de funções para o modo de funcionamento "Calor superior/ inferior".
2. Rode o seletor de temperatura para a temperatura máxima.
3. Desligue o forno passados 40 minutos.

Nota: Durante o primeiro aquecimento, é possível que ouça ruídos de estalido a partir do forno.

Limpar o forno depois da utilização

1. Limpe o forno com uma solução de água quente e detergente.
2. Monte os suportes da grelha.

Limpar os acessórios

Antes de utilizar os acessórios, lave-os muito bem com água morna e detergente e um pano.

Como utilizar o seu forno

Elementos de comando rebatíveis

O seletor de funções e o seletor de temperatura são rebatíveis. Para retrair e extrair, prima o respetivo elemento de comando.

Ligar o forno

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções. É emitido um sinal sonoro.
2. Com o seletor de temperatura, regule a temperatura.

O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Rode o seletor de funções e o seletor de temperatura para a posição zero.

Alterar as regulações



É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador a qualquer altura, com o respetivo seletor.

Aquecer

Para aquecer o mais rapidamente possível o interior do forno, utilize o tipo de aquecimento "Ar circulante". Quando a temperatura regulada for alcançada (lâmpada indicadora apagada), regule o tipo de aquecimento pretendido.


Utilizar o relógio eletrónico

Para além da hora e do tempo restante, podem ser apresentados na indicação os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
•	Ponto entre as horas e a indicação dos minutos. Pisca, quando for possível regular a hora.
	Temporizador Indica os estados operacionais do temporizador.
A	Modo automático Indica os estados operacionais do modo automático.
	Operacionalidade Se este sinal for apresentado, o forno está operacional.

Acertar a hora

Depois da ligação elétrica do aparelho ou após um corte de corrente, três zeros e o símbolo "A" piscam no visor.



1. Prima a tecla  até que fique a piscar o ponto no visor.
2. Acerte a hora atual com as teclas "+" e "-".

Após 7 segundos, o tempo regulado é assumido.





Nota: Para alterar a hora acertada, prima as teclas "+" e "-" até que fique a piscar o ponto no visor. Depois, acerte a hora atual com as teclas "+" e "-".

Regular o temporizador



O temporizador não tem qualquer influência sobre as funções do forno. O tempo de duração do temporizador pode ser regulado de 1 minuto a 23 horas e 59 minutos.

1. Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor e apareçam 3 zeros.
2. Regule o tempo de duração pretendido com as teclas "+" e "-".
Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro.

Notas

- Para alterar o tempo restante, prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor. Depois, altere o tempo restante com as teclas "+" e "-".
- Para eliminar a regulação, prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor. Depois, prima, simultaneamente, as teclas "+" e "-".


Desligar o sinal sonoro

Prima a tecla "" até o símbolo  desaparecer.

Após sete minutos, o sinal desliga-se automaticamente.

Alterar o sinal sonoro




Estão disponíveis 3 sinais sonoros diferentes.

1. Prima, simultaneamente, as teclas "+" e "-".
2. Prima a tecla .
No campo de indicação é apresentado o sinal sonoro atual, p. ex., "ton.1".
3. Prima a tecla "-" para selecionar outro sinal sonoro.


Regular o temporizador automático



O relógio eletrónico permite-lhe ligar e desligar automaticamente o forno.

Desligar automático

1. Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor e apareçam 3 zeros.
2. Prima mais uma vez a tecla de funções , até que fiquem a piscar alternadamente "dur" e "0.00" e o símbolo "A" no campo de indicação.
3. Regule o tempo de duração de funcionamento com as teclas + e -.
O tempo de duração de funcionamento pode ser regulado de 1 minuto a 10 horas.
4. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura desejados.
O forno começa a funcionar e no campo de indicação aparecem o símbolo **A** e a hora atual.






O tempo de duração de funcionamento terminou

Soa um sinal sonoro, o símbolo  desaparece do campo de indicação e o símbolo **A** começa a piscar.


1. Desligue o seletor de temperatura e o seletor de funções.
2. Prima a tecla  até aparecer o símbolo .
O forno muda de novo para o modo manual.



Ligar e desligar automáticos

A cozedura ou assadura começa num momento posterior, selecionado por si, durante o tempo de duração regulado.

1. Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor e apareçam 3 zeros.
2. Prima mais uma vez a tecla de funções , até que fiquem a piscar alternadamente "dur" e "0.00" e o símbolo "A" no campo de indicação.
A hora atual é, p. ex., 17:30.
3. Regule o tempo de duração de funcionamento com as teclas + e - (p. ex., 1 hora).
O tempo de duração de funcionamento pode ser regulado de 1 minuto a 10 horas.
4. Prima mais uma vez a tecla de funções , até que fiquem a piscar alternadamente "End" e a hora de desativação "18:30" (hora atual acrescida do tempo de duração de funcionamento regulado) no campo de indicação.
5. Regule a hora de desativação (p. ex., 19:30) com as teclas + e -.
A hora de desativação pode ser regulada até 23 horas e 59 minutos.
6. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura desejados.
No campo de indicação desaparece o símbolo .
Neste exemplo, o forno começa a funcionar às 18:30 e desliga-se de novo às 19:30.

O tempo de duração de funcionamento terminou

Soa um sinal sonoro, o símbolo  desaparece do campo de indicação e o símbolo **A** começa a piscar.

1. Desligue o seletor de temperatura e o seletor de funções.
2. Prima a tecla  até aparecer o símbolo .
O forno muda de novo para o modo manual.

Visualizar e alterar os valores regulados





Os valores regulados e o tempo restante dos diferentes modos de funcionamento do relógio eletrónico podem ser consultados e alterados, a qualquer momento, no campo de indicação.

Visualizar o tempo restante do temporizador

Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor.

O tempo restante é apresentado no visor e pode ser alterado com as teclas "+" e "-".

Visualizar e alterar o tempo de duração de funcionamento e a hora de desativação.

1. Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no campo de indicação.
2. Prima mais uma vez a tecla , até que fiquem a piscar alternadamente "dur" e o tempo de duração de funcionamento restante, bem como o símbolo **A** no campo de indicação.
O tempo de duração de funcionamento pode ser alterado com as teclas "+" e "-". Premindo simultaneamente as teclas "+" e "-", o temporizador automático é desligado.
3. Prima mais uma vez a tecla , até que fiquem a piscar alternadamente "End" e a hora de desativação regulada no campo de indicação.
A hora de desativação pode ser alterada com as teclas "+" e "-". Premindo simultaneamente as teclas "+" e "-", o temporizador automático é desligado.

Manutenção e limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correcto funcionamento do seu forno. Aqui explicamos os cuidados a ter com o seu forno e como limpá-lo correctamente.

Notas

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

⚠ Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Produtos de limpeza

De modo a não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza inadequados, respeite as seguintes indicações.

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos;
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool;
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas;
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

Zona	Produto de limpeza
Exterior do aparelho	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpavidros nem raspadores de vidros.
Aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inox, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Alumínio e plástico	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio.

Zona	Produto de limpeza
Superfícies de esmalte (superfície lisa)	Para facilitar a limpeza, pode ligar a iluminação interior e retirar a porta, se necessário. Aplique um detergente disponível no mercado ou água com vinagre com um pano macio humedecido ou com uma camurça; seque com um pano macio. Amoleça os resíduos de alimentos queimados e agarrados com um pano húmido e detergente. Em caso de sujidade extrema, recomendamos um produto limpa-fornos em gel. Este pode aplicar-se directamente nas zonas afectadas. Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não utilize raspadores de vidros.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos.
Vedação Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

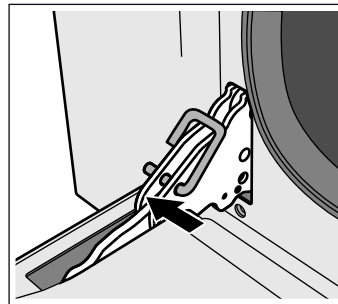
Desmontar e montar os vidros da porta

Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

Desmontar os vidros da porta

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Bloqueie ambas as dobradiças, à esquerda e à direita, com o pino de fixação.

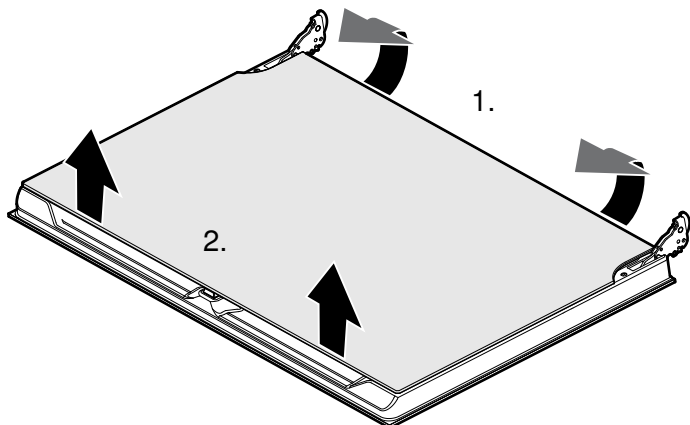
Nota: Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.



3. Levante ligeiramente a parte inferior do vidro interior, até os pinos de fixação se soltarem do suporte (1).
4. Levante cuidadosamente a parte superior do vidro interior, até os pinos de fixação se soltarem do suporte (2).

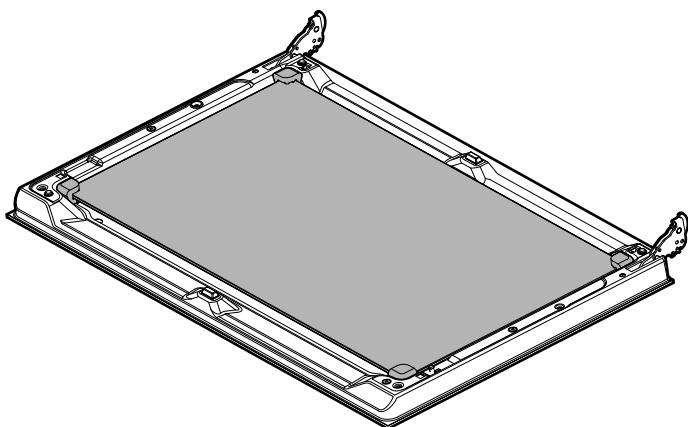
Atenção!

Ao levantar o vidro interior, o vidro do meio pode ficar colado ao vidro interior. Certifique-se de que o vidro do meio não cai.

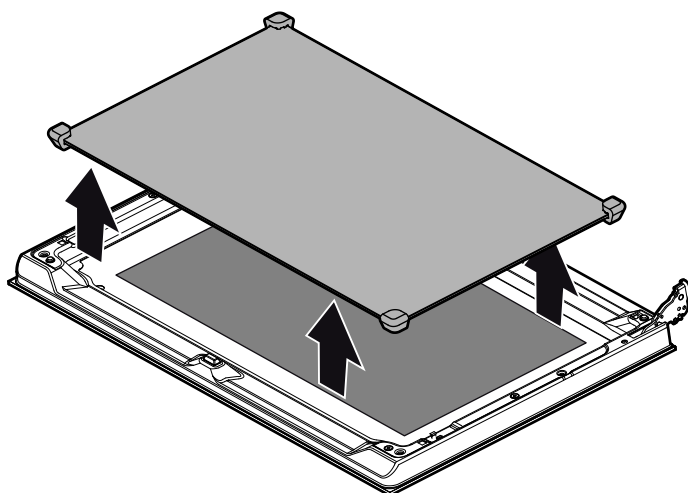


5. Retire o vidro interior.

6. Retire o vidro do meio.



Nota: O vidro do meio não está fixo com pinos de retenção, mas é mantido na sua posição por apoios de borracha.



Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

⚠ Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Montar os vidros da porta

1. Insira novamente o vidro do meio.

Notas

- Se o símbolo Low E for legível, o vidro do meio está corretamente inserido.
- Certifique-se de que o vidro encaixa corretamente. Todos os apoios de borracha devem assentar de forma plana sobre o vidro exterior.

2. Insira novamente o vidro interior.

Nota: Os quatro pinos de fixação devem encaixar nos suportes previstos para o efeito.

3. Remova os pinos de fixação e feche a porta do forno.

Desengatar e engatar a porta do aparelho

Se a sujidade for muito grande é possível desengatar a porta do forno por forma a facilitar a limpeza. Em geral isto não é necessário.

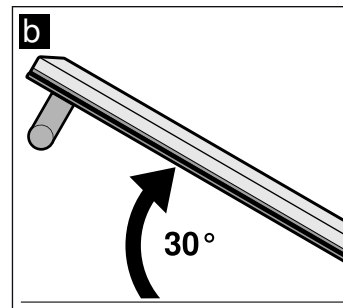
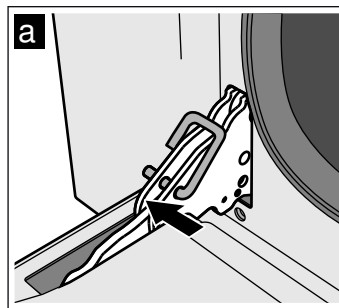
Desencaixar a porta do aparelho

1. Abra completamente a porta do forno.

2. Bloqueie ambas as dobradiças, à esquerda e à direita, com o pino de fixação (a).

Nota. Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.

3. Segure lateralmente a porta do forno com as duas mãos e feche-a cerca de 30° (b).



4. Levante ligeiramente a porta do forno e retire-a.

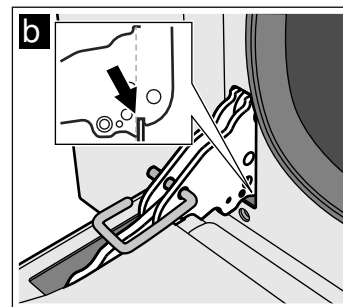
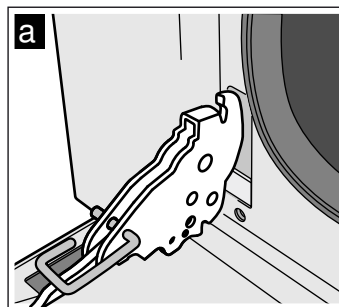
Nota: Não feche a porta do forno por completo. As dobradiças podem dobrar-se e podem surgir danos no esmalte.

Encaixar a porta do aparelho

1. Segure lateralmente a porta do forno com as duas mãos.

2. Insira as dobradiças nos rebaxos do forno (a).

Nota. O entalhe na parte de baixo das dobradiças deve encaixar no aro do forno (b).



3. Baixe a porta.

4. Retire os pinos de fixação.

⚠ Perigo de ferimentos!

Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte a Assistência Técnica.

Desencaixar e encaixar as grelhas de suporte

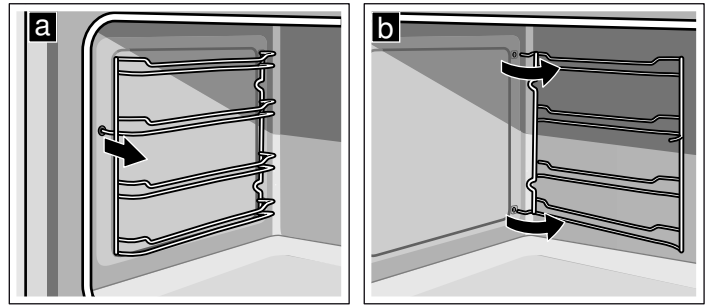
Pode desencaixar as grelhas de suporte, para uma limpeza mais fácil.

Desencaixar as grelhas de suporte

Cada grelha de suporte está fixa em três pontos nas paredes laterais do interior do forno.

1. Pegue na grelha de suporte pelo lado da frente e puxe-a até ao centro do interior do forno.
O gancho dianteiro da grelha de suporte desprende-se do orifício.
2. Continue a abrir a grelha de suporte e retire-a dos orifícios traseiros da parede lateral.
3. Fixe o revestimento catalítico do interior do forno.

4. Retire a grelha de suporte do interior do forno.



Encaixar as grelhas de suporte

1. Fixe o revestimento catalítico do interior do forno.
2. Insira os ganchos da grelha de suporte nos orifícios traseiros da parede lateral.
3. Pressione o gancho dianteiro da grelha de suporte para dentro do orifício.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, tenha em atenção as seguintes indicações.

Avaria	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona.	Falha do fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao forno está em boas condições.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha funciona.
Não é possível desligar o forno.	Falha do sistema eletrónico.	Desligue o fusível. Contacte a assistência técnica.
Ouve-se um sinal sonoro a cada segundo.	O sensor da temperatura está avariado.	Rode o seletor de funções para a posição zero. Se o sinal sonoro ainda se fizer ouvir no primeiro ajuste de um tipo de aquecimento, desligue o aparelho e informe a assistência técnica.
	A temperatura no forno está demasiado elevada.	
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente	Acerte novamente a hora.
O forno não aquece.	Falha do fusível.	Verifique ou substitua o fusível.
	O seletor de funções não está regulado.	Regule o seletor de funções.
O vidro da porta está quebrado.		Desligue o aparelho. Contacte a assistência técnica.
Sumo de fruta ou manchas de clara de ovo em superfícies esmaltadas.	Sucos húmidos de bolos ou de carne.	Alteração inofensiva do esmalte, não é possível eliminar.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações apenas podem ser efetuadas por técnicos do serviço de assistência com formação adequada.

Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr graves riscos.

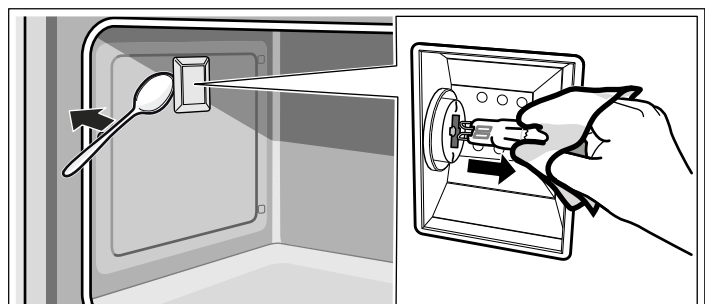
Substituir a lâmpada do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas resistentes a altas temperaturas junto do serviço de assistência técnica ou numa loja especializada. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho. Não utilize quaisquer outras lâmpadas.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

1. Deixe arrefecer o interior do aparelho.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Coloque o pano da loiça no interior do aparelho, para evitar danos.
4. Retire a grelha de suporte.
5. Retire a tampa de vidro, abrindo-a com a mão pela frente. Se for difícil retirar a tampa de vidro, retire-a com a ajuda de uma colher.
6. Retire a lâmpada do forno.



7. Substitua a lâmpada do forno por uma do mesmo tipo:

Tensão: 230 V;

Potência: 40W;

Suporte: G9;

Resistência térmica: 300 °C

8. Volte a colocar a tampa de vidro da lâmpada do forno.

9. Monte a grelha de suporte.

10. Volte a retirar o pano da loiça.

11. Volte a ligar o fusível.

12. Verifique se a iluminação do forno está novamente a funcionar.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Com a porta do forno aberta, poderá encontrar a placa de características com os números diante da base do interior do forno. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar, poderá introduzir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone do serviço de assistência técnica.

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

Poupança energética

- Pré-aqueça o forno apenas se tal estiver indicado na receita.
- Utilize formas escuras, pintadas de preto ou de esmalte, pois estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou assados.
- Para cozer vários bolos, o melhor é cozê-los de forma sucessiva. O forno ainda está quente, o que reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE 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.

Acrilamido nos alimentos

O acrilamido resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas de pacote, batatas fritas, tostas, pãozinhos, pão ou artigos de pastelaria fina (bolachas, bolos de especiarias e mel, biscoitos condimentados “Spekulatius”).

Sugestões para a preparação de alimentos que contenham acrilamido

Aspectos gerais	<ul style="list-style-type: none">■ Opte por tempos de cozedura tão curtos quanto possível.■ Deixe os alimentos alourar até atingirem um tom dourado em vez de ficarem demasiado escuros.■ Alimentos a cozinhar, grandes e altos, contêm menos acrilamido.
Cozer	Com calor superior/inferior, 200 °C, no máximo. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, 180 °C, no máximo.
Bolachas	Com calor superior/inferior, 190 °C, no máximo. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, 170 °C, no máximo. O ovo ou a gema de ovo diminui a formação de acrilamido.
Batatas fritas de forno	Distribua uniformemente e numa só camada sobre o tabuleiro. Coza, pelo menos, 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não fiquem secas

Sugestões de utilização

Aqui encontrará uma seleção de sugestões relativas aos recipientes e à preparação dos seus pratos.

Notas

- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto do serviço de assistência técnica. Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes de que não necessita do interior do aparelho.
- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Cozer

Formas

- Utilize sobretudo formas e tabuleiros claros.
- Coloque as formas sempre no centro da grelha de cozer e assar.

Sugestões para cozer bolos

Para verificar se o bolo de massa batida está cozido, proceda da seguinte forma.	Cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez, use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte o rebordo da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro por cima.	Coloque-o num nível mais baixo, selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo está muito seco.	Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspeto, mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Os rebordos sobressaídos de papel antiaderente também podem influenciar a circulação de ar. Corte o papel antiaderente sempre de acordo com o tabuleiro.
O bolo de fruta ficou demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.
O sumo da fruta transborda.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo, caso o tenha.
Os bolos pequenos de massa lêveda agarram-se uns aos outros ao cozer.	Deve deixar uma distância de aprox. 2 cm à volta de cada bolo. Isto permite que os bolos possam crescer e alourar em toda a volta.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comando ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Assar e grelhar

Recipientes

Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. Coloque o recipiente sempre no centro da grelha. O tabuleiro de esmalte também serve para assados grandes.

Sugestões para assar

- Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.
- Adicione 2 a 3 colheres de sopa de líquido à carne magra, se a carne for para estufar adicione 8 a 10 colheres de sopa, conforme o tamanho da peça.
- No caso de carne de pato ou ganso, pique a pele debaixo das asas para que a gordura possa sair.
- As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.
- Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.
- Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Isto garante uma melhor distribuição do suco do assado.
- Ao assar peças de carne maiores pode ocorrer uma maior formação de vapor e humidade na porta do forno. Isto é normal e não tem qualquer influência no funcionamento. No final, limpe a porta do forno e a janela com um pano.
- Se assar na grelha, coloque adicionalmente o tabuleiro de esmalte no nível 1 para recolher a gordura.

Sugestões para assar

Para verificar se o assado está pronto, proceda da seguinte forma.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido numa loja especializada) ou faça o “teste da colher”. Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspeto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena e adicione mais líquido.
O assado tem bom aspeto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

Sugestões para grelhar

- As peças a grelhar deverão ter aproximadamente a mesma espessura, nomeadamente 2 a 3 cm, no mínimo. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentos.
- Coloque as peças a grelhar no centro da grelha. Coloque um pouco de água no tabuleiro de esmalte e introduza-o para recolher a gordura no nível imediatamente abaixo. Nunca o coloque sobre a base do aparelho.
- Passe um pouco de óleo na peça a grelhar antes de a colocar na grelha sob o grelhador.
- Vire as peças a grelhar finas após metade do tempo e as peças mais grossas várias vezes durante o tempo de grelhar. Utilize uma pinça de grelhados para não furar as peças e evitar perder o suco do peixe ou da carne.
- Tipos de carne escura como a carne de borrego e de vaca alouram mais rapidamente e melhor do que a carne de porco e de vitela.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe o tipo de aquecimento, a temperatura e o nível mais adequados para o prato que pretende preparar.

Notas

- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto da assistência técnica.
Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes que não necessita do interior do aparelho.
- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Todos os dados referem-se a um forno pré-aquecido.

Prato	Peso (kg)	Inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Lasanha	3-4	1		200-230	50-60
Massa gratinada	2	1		220-230	40-45
Carne de vitela para assar	1,5	2		180-190	70-80
Lombo de porco	1	2		180-190	50-60
Coelho assado	1,5	2		180-190	70-80
Frango grelhado	1	2		180-190	50-60
Frango grelhado	2	2		180-190	80-90
Salsichas tipo alemã	1	3		máx.	7-9 primeira página 5-6 segunda página
Costeletas de porco	2	4		máx.	12-15 primeira página 5-7 segunda página
Peixe fresco	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fresca	2	1		máx.	9-11
Pão	2	2		190-200	40-50
Bolo simples	1	2		150-160	50-60
Torta de compota	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Queques	15 unidades por 30 g	2		170	25

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG



9001059436 960701