



ES / Hornos Empotrables (página 3)

Instrucciones de uso

PT / Fornos Encastráveis (pagina 31)

Instruções de uso

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	6
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	7
El panel de mando	7
Mando de funciones	8
Mando de temperatura	8
Teclas de manejo y panel indicador	9
Consejos de uso	9
Horno y accesorios	11
Ventilador	12
Antes del primer uso	12
Calentar el horno	12
Programar el horno	13
Limpieza previa de los accesorios	13
Desconexión manual	13
El horno se desconecta automáticamente	14
El horno se conecta y desconecta automáticamente	15
Control de calentamiento	16
Calentamiento rápido	17
Así se programa	17
Programa automático	18
Funcionamiento	19
Reloj avisador	21
Así se programa	21

Contenido

Seguro para niños	22
Limitación automática de tiempo	22
Cuidados y limpieza	23
Parte externa del aparato	23
Horno	23
Función Limpia	25
Limpieza de los cristales	26
Limpieza de las gradas laterales	27
Junta	27
Accesorios	27
Qué hacer antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica	28
Cambiar la lámpara del horno	29
Servicio de Asistencia Técnica	29
Embalaje y aparatos usados	30

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.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. Si su horno es polivalente lea las instrucciones de uso de la placa para el manejo de los mandos de la misma.

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

Horno caliente

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

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.

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

1 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.

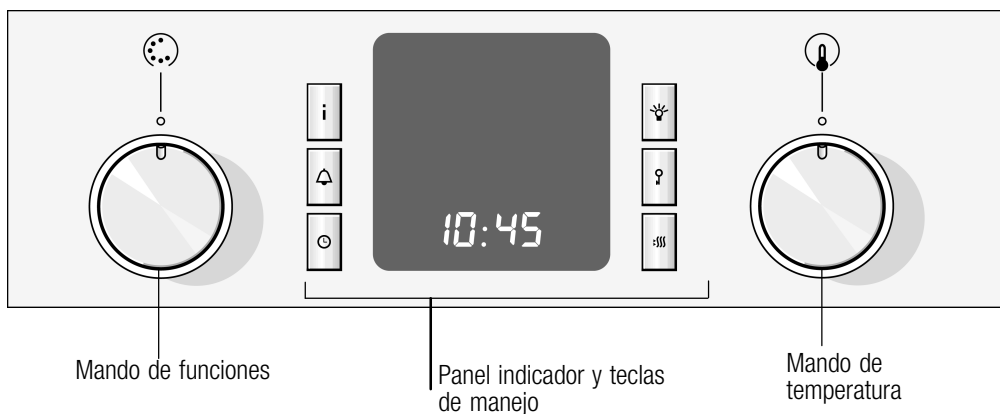
La puerta del horno como superficie de apoyo

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

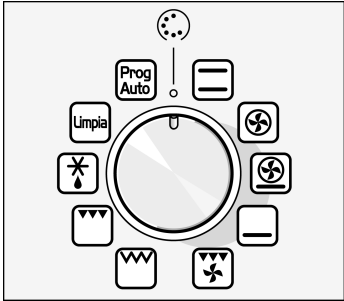
Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores, las teclas de manejo y el panel indicador. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mando



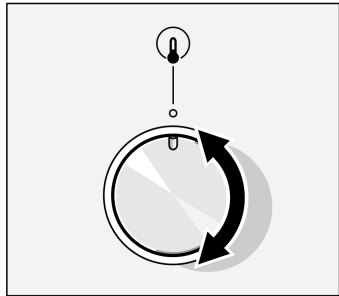
Mando de funciones



El mando de funciones se puede girar a la derecha o a la izquierda y se puede introducir dentro del frontal simplemente presionándolo con el dedo. Sólo es posible hacerlo cuando el mando está en la posición 0. Para sacarlo del frontal vuelva a presionar el mando con el dedo.
Su aparato consta de las siguientes funciones:

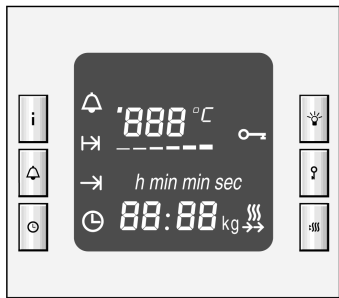
	Hornear. Calor superior e inferior.
	Turbo. Aire caliente
	Turbo-solera. Calor inferior con aire caliente.
	Solera. Calor inferior.
	Turbogrill. Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill simple. Grill de pequeña superficie
	Grill doble. Grill de amplia superficie
	Descongelar
limpia	Limpiar
ProgAuto	Programa automático

Mando de temperatura



Este mando se puede girar a la derecha o a la izquierda y se puede introducir dentro del frontal simplemente presionándolo con el dedo. Es posible hacerlo en todas las posiciones pero, por razones estéticas, se recomienda que siempre se haga con el mando en la posición 0. Para sacarlo del frontal vuelva a presionar el mando con el dedo.
El nivel de temperatura que se puede alcanzar varía desde 50 °C hasta 270 °C. Tiene grill variable: 1, 2 y 3. Este mando también se utiliza para otras funciones: poner el reloj del horno en hora, seleccionar el tiempo de cocción y la hora de finalización.

Teclas de manejo y panel indicador



Su aparato consta de las siguientes teclas de manejo:

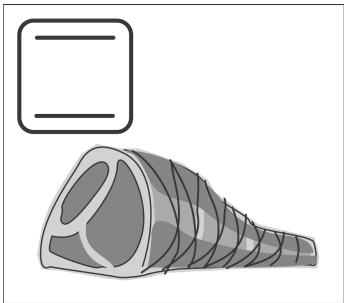
Tecla Info i	Para consultar información.
Tecla de reloj avisador	Para activar el reloj avisador.
Tecla de reloj	Para seleccionar la hora del reloj, el tiempo de cocción I→I y la hora de finalización →I .
Tecla de la lámpara de iluminación del horno	Para conectar y desconectar la lámpara en el horno
Tecla de llave	Para activar y desactivar el bloqueo de seguridad.
Tecla de calentamiento rápido	Para que el horno alcance rápidamente la temperatura deseada.

Consejos de uso

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

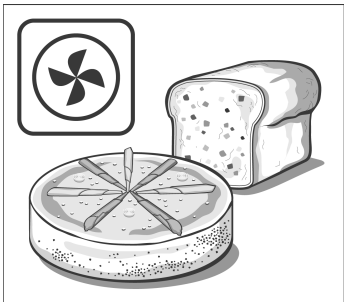
Calor superior e inferior

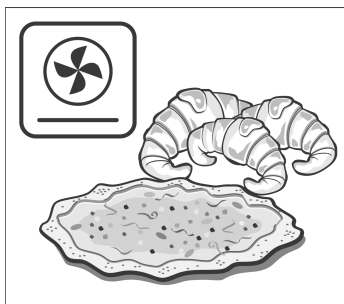
El calor llega de arriba y abajo a los alimentos. Este tipo de calentamiento es apropiado para preparar cualquier tipo de asado de carne.



Aire caliente

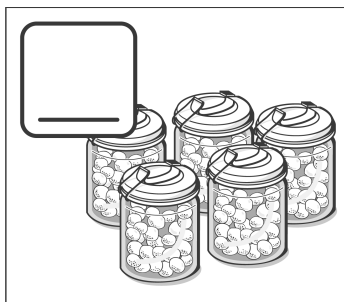
Una turbina, situada en la pared posterior del horno, distribuye el calor de forma uniforme. Con este tipo de calentamiento, usted puede cocinar pasteles y pizzas en dos niveles a la vez. Utilizando siempre los niveles 2 y 3.





Calor inferior con aire caliente

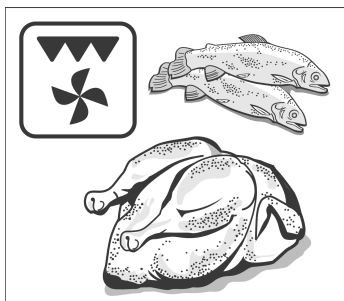
Este tipo de calentamiento es el más adecuado para alimentos ultracongelados. Se consigue un mejor resultado de cocción de la pizza congelada, el pastel de hojaldre dulce, sin necesidad de precalentar el horno.



Calor inferior

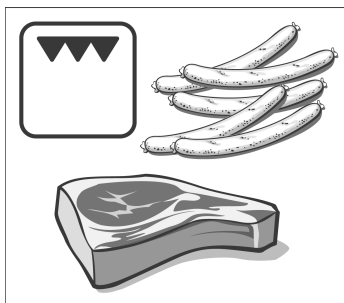
El calor llega únicamente desde la parte inferior del horno.

Esta función es apropiada para preparar pan, galletas, pastas y cualquier otro tipo de repostería. También es apropiada para la elaboración de mermeladas.



Grill de infrarrojos con aire caliente

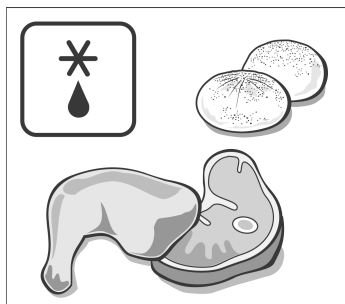
El grill y la turbina se conectan y desconectan alternativamente. Durante los intervalos de reposo del grill, la turbina hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne y pescado adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



Grill variable (I, II y III) de amplia superficie

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

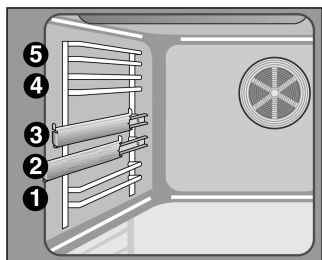
Grill de pequeña superficie : Sólo se calienta la zona central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Coloque el alimento en la parte central de la parrilla.



Descongelar

Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados. La carne congelada, las aves, el pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

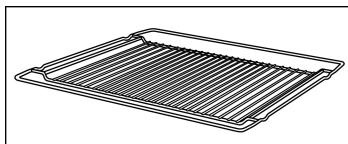
Horno y accesorios



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

Asimismo, pueden extraerse hasta dos tercios sin que vuelquen. De este modo, los alimentos pueden retirarse fácilmente.

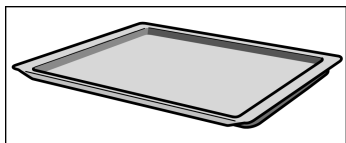
Accesorios



Parrilla

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

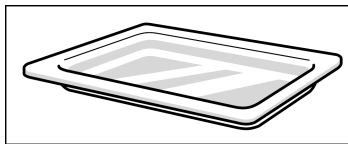
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo 



Bandeja esmaltada

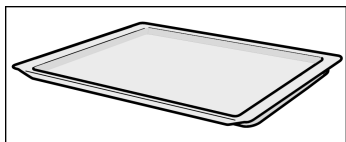
Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

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



Bandeja de vidrio

Bandeja honda de vidrio. También es adecuada como recipiente para servir.



Bandeja de aluminio

Para pasteles y galletas.

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

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

Si parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros

Compruebe si en la indicación visual del horno parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros.

Realice el siguiente proceso:

1. Pulse la tecla de reloj ⌚.
Aparecerá 12:00 y el símbolo ⌚ parpadeará.
2. Programe la hora con el mando de temperatura.
Tras unos segundos se aplica la hora. El símbolo ⌚ se apagará. El horno está ahora listo para funcionar.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

1. Colocar el mando de funciones en .
2. Programar 240 °C con el mando de temperatura.
Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

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.

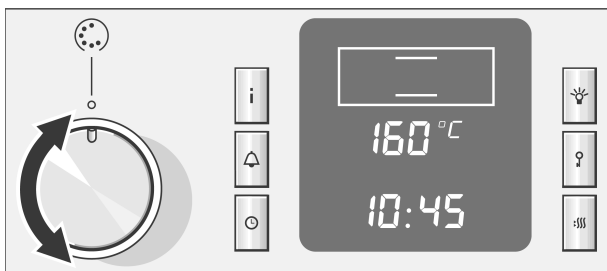
Limpieza previa de los accesorios

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

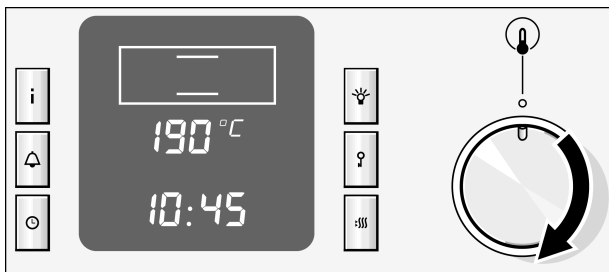
Desconexión manual

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

1. Seleccione con el mando de funciones el tipo de calentamiento deseado (Ej.: ). En el panel indicador aparecerá el nivel de temperatura recomendado para ese tipo de calentamiento (Ej.: **160 °C**).



2. Puede modificar, si lo desea, la temperatura recomendada o el nivel del grill con el mando de temperatura (Ej.: **190°C**)



Desconexión

Cuando el plato esté listo, gire el mando de funciones hasta la posición 0.

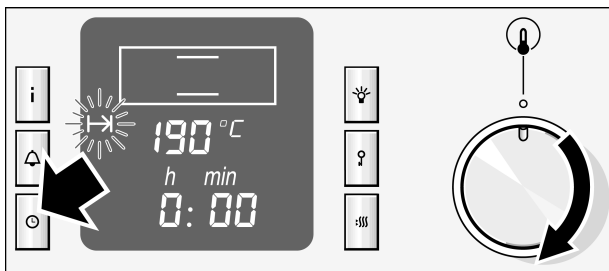
El horno se desconecta automáticamente

Actúe como se describe en los puntos 1 y 2.

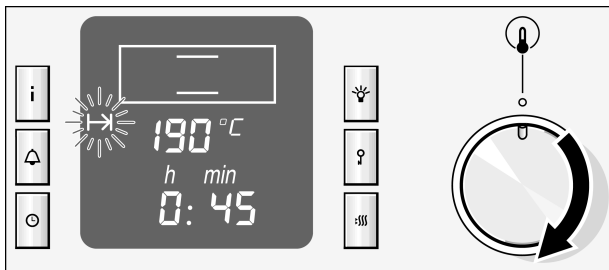
Seleccione ahora el tiempo de cocción deseado para el plato.

Ejemplo: Tiempo de cocción (**0:45** minutos)

3. Pulse la tecla **0**. El símbolo **I→I** parpadeará.



4. Seleccione con el mando de temperatura el tiempo de cocción deseado (Ej.: **0:45** minutos).
Tras unos segundos, el horno se pondrá en marcha y el símbolo **I→I** se iluminará de forma permanente en el panel indicador.



El tiempo ha transcurrido

Sonará una señal acústica. El horno se desconectará automáticamente. Se recomienda que gire el mando de funciones hasta la posición 0.

Modificar el tiempo de cocción

Pulse la tecla . Modifique el tiempo de cocción con el mando de temperatura.

Cancelar la función

Gire el mando de funciones hasta la posición 0.

Consulta de la hora de finalización →| y la hora del reloj

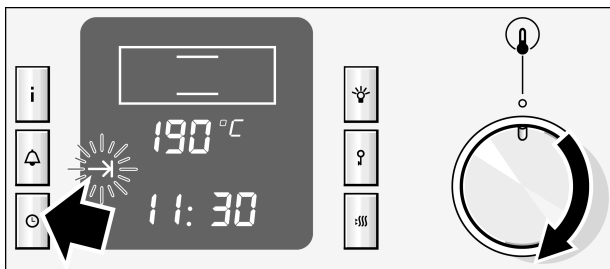
Pulse la tecla  varias veces hasta que se ilumine en el panel indicador el símbolo correspondiente (→| o ).

El horno se conecta y desconecta automáticamente

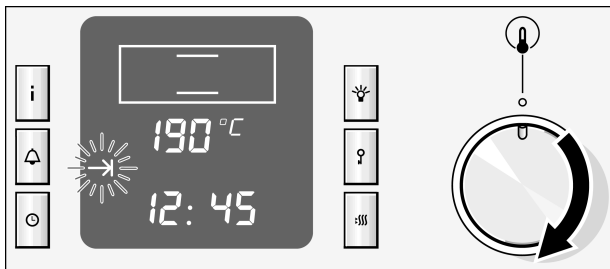
Realice los pasos 1 hasta el 4.

Ejemplo: Son las **10:45**. El plato tarda **0:45** minutos y debe estar listo a las **12:45**. La cocción se iniciará a las **12:00**.

5. El símbolo |→| estará iluminado de forma permanente en el panel indicador. Pulse la tecla  hasta que el símbolo →| parpadee. En el panel indicador podrá ver la hora a la que estaría listo el plato (Ej.: **11:30**).



6. Atrase la hora de finalización con el mando de temperatura (Ej.: **12:45**). Tras unos segundos se aplicará la hora de finalización y el horno se apagará. En el panel indicador podrá ver la hora de finalización seleccionada. Cuando el horno se encienda automáticamente se visualizará el tiempo que falta para que finalice la cocción.



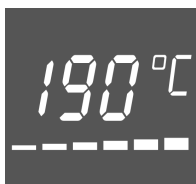
El tiempo ha transcurrido

Sonará una señal acústica. El horno se desconectará automáticamente. Se recomienda que gire el mando de funciones hasta la posición 0.

Nota

Mientras el símbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$ esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$ se ilumine de forma permanente es porque se ha activado la función.

Control de calentamiento



El control de calentamiento se compone de seis campos. Estos campos reflejan el aumento de la temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que el horno ha alcanzado la temperatura deseada.

Cuando se utiliza el grill, el control de calentamiento no se ilumina.

Precalentamiento

Para la elaboración de algunas recetas se recomienda el precalentamiento del horno. Usted deberá introducir el alimento en el horno una vez que éste haya alcanzado la temperatura deseada.

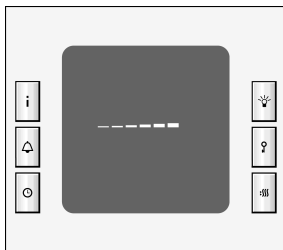
Durante el precalentamiento puede consultar:

–la temperatura que tiene el horno en ese momento, pulsando la tecla **i**.

–el tiempo aproximado que le queda al horno para alcanzar la temperatura deseada, pulsando dos veces la tecla **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.

Indicador del calor residual



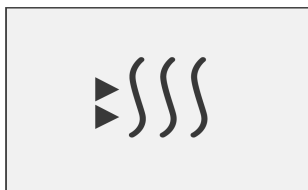
Una vez que el horno esté apagado, estos campos le servirán como indicadores del calor residual. Los campos irán desapareciendo conforme el horno se vaya enfriando.

Cuando la temperatura haya descendido a **60° C** aproximadamente, todos los campos se apagarán.

Aprovechamiento del calor residual

Con el calor residual usted puede mantener los alimentos calientes en el horno.

Calentamiento rápido



Esta función le permite alcanzar la temperatura deseada de forma más rápida. Sólo es posible activarla cuando el nivel de temperatura es mayor de **100 °C** y además, sólo puede utilizarse con las siguientes funciones: , , , , **limpia**.

Así se programa

El calentamiento rápido ha finalizado

Seleccione el tipo de calentamiento. Seleccione el nivel de temperatura y a continuación pulse la tecla **:SSS**. El símbolo **:SSS** se iluminará en el panel indicador.

Cancelar el calentamiento rápido

Se oirá una señal acústica. El símbolo **:SSS** se apagará. El horno habrá alcanzado la temperatura deseada.

Pulse la tecla **:SSS**. El símbolo **:SSS** se apagará. El calentamiento rápido se habrá cancelado.

Consejos y advertencias

Este función se interrumpe cuando se modifica el tipo de calentamiento.

Si la temperatura en el horno es sólo un poco más baja que la temperatura deseada, esta función no se conectará.

Durante el calentamiento rápido, usted puede consultar:

- la temperatura que tiene el horno en ese momento, pulsando la tecla **i**.
- el tiempo que falta hasta alcanzar la temperatura deseada, pulsando dos veces la tecla **i**.

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).

Usted sólo tendrá que elegir la receta que desea elaborar, consultar el número de programa al que corresponde (p.ej.: **P01**), 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.

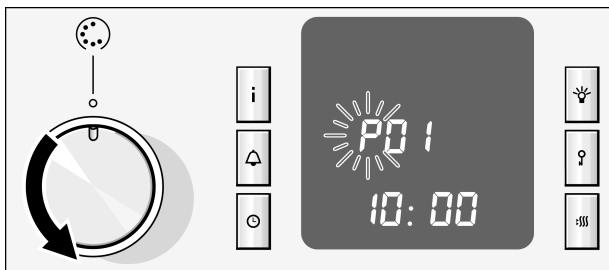
Funcionamiento

1. Consulte el recetario y escoja el programa que se corresponde con la receta que desea elaborar.

Realice los siguientes pasos:

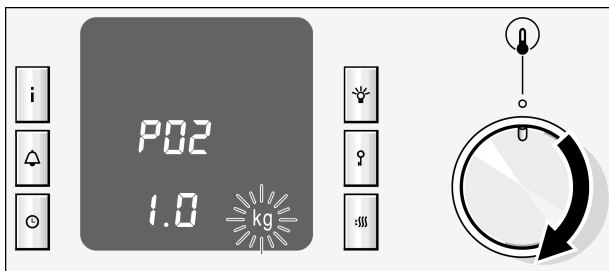
Ejemplo: Pollo asado. Peso: **1.2** kg. Se desea que el plato este listo a las **12:15**.

2. Gire el mando de funciones hasta que en el panel indicador se ilumine de forma intermitente la letra **P**.

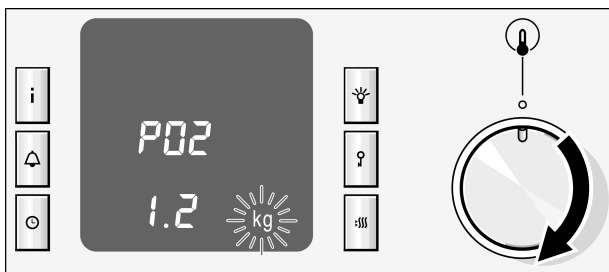


3. Seleccione el número de programa deseado con el mando de temperatura (Ej: **P02**)

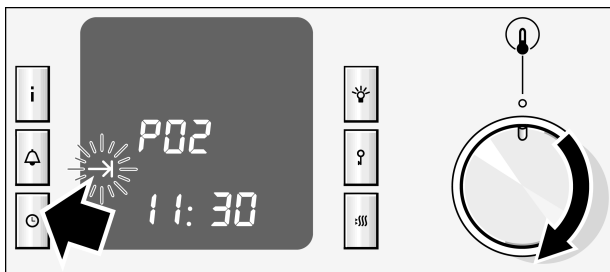
Pulsando la tecla **⊖** o esperando unos segundos aparecerá el peso recomendado (Ej.: **1.0** Kg).



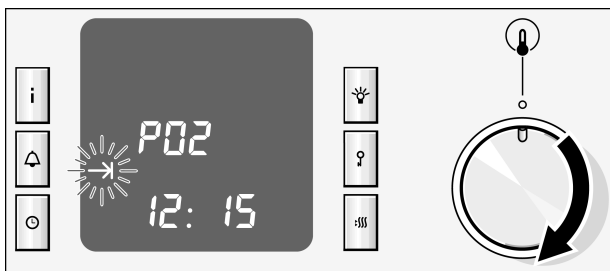
4. Si desea modificar el peso recomendado puede hacerlo con el mando de temperatura (Ej.: **1.2** Kg).



5. Si desea modificar la hora de finalización pulse la tecla . El símbolo  parpadeará. En el panel indicador visu podrá ver cuándo estaría listo el plato (Ej.: **11:30**).



6. Cambie la hora de finalización con el mando de temperatura (Ej.: **12:15**). Tras unos segundos se aplicará la hora. En el panel indicador aparecerá la hora a la que estará listo el plato. El símbolo  se iluminará de forma permanente. El horno se pondrá en marcha en la hora establecida.



Atención

Si no desea cambiar la hora de finalización sólo hay que realizar los pasos 1 hasta 4. En unos segundos el horno se pondrá en marcha. En el panel indicador podrá ver el tiempo que falta para que finalice la cocción

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno se desconecta automáticamente. Gire el mando de funciones hasta la posición 0.

Cancelación del programa

Gire el mando de funciones hasta la posición 0.

Nota

Consulta del tiempo de cocción  , el tiempo de finalización  o la hora : Pulse la tecla  varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.
Para consultar el peso: Pulse la tecla **i**.

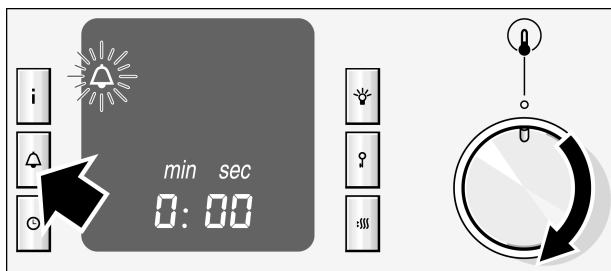
Reloj avisador

Puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno, por lo que no sirve para desconectar automáticamente el horno. Tiene un sonido especial así es posible diferenciar si ha transcurrido el tiempo del reloj avisador o el tiempo de cocción del horno. También funciona cuando el seguro para niños está activado.

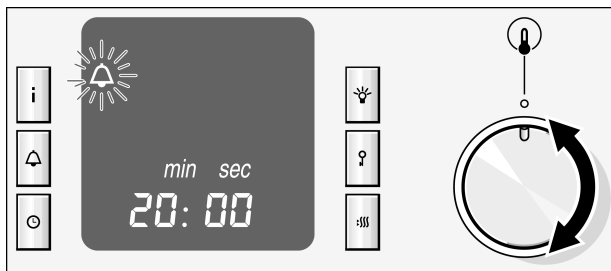
Así se programa

1. Pulse la tecla .
El símbolo  parpadeará.

Ejemplo: 20 minutos



2. Seleccione la hora del reloj avisador con el mando de temperatura (Ej.: **20:00**)
Tras unos segundos, se pondrá en funcionamiento. El símbolo  se iluminará de forma permanente en el panel indicador. El tiempo transcurrirá de forma visible.



El tiempo ha transcurrido

Sonará una señal acústica. Pulse la tecla . La señal acústica dejará de sonar y el símbolo  se apagará.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulse la tecla . Modifique el tiempo con el mando de temperatura.

Desactivar el reloj avisador

Pulse la tecla  varias veces hasta que aparezca parpadeando el símbolo  en el panel indicador.

Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un sistema de bloqueo.

Bloquear el horno

Para activarlo, el mando de funciones debe estar en la posición 0.

Pulse la tecla  hasta que en el panel indicador aparezca el símbolo . Esto tardará 4 segundos aproximadamente.

Desactivar el bloqueo

Pulse la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Nota

El reloj avisador y la hora también pueden activarse cuando el horno esté bloqueado.

Limitación automática de tiempo

Si se ha olvidado de desconectar el horno, se activará esta función. El funcionamiento del horno se interrumpe. El tiempo que tarda en activarse esta función depende de la temperatura seleccionada o del nivel del grill.

Cuando el horno ya no caliente, aparecerá un 5 en el panel indicador. El calentamiento permanecerá interrumpido hasta que se desconecte el selector de funciones. El 5 se apagará. Ahora puede volver a programar el horno.

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.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, limpiarlo inmediatamente con agua.

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.

Aparatos con frontal de aluminio

Utilizar un detergente suave para ventanas. Limpiar la superficie con un paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin pelusa sin ejercer excesiva presión.

Los detergentes agresivos, las esponjas que rayan y los paños de limpieza ásperos no son apropiados.

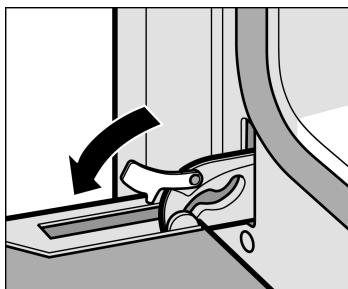
Horno

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 conectar la lámpara y descolgar la puerta.

Conectar la lámpara del horno

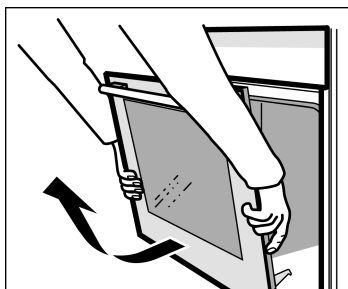
Cómo descolgar la puerta del horno



Situar el mando de funciones en .

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.

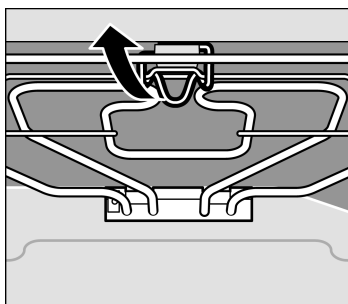
Tras la limpieza, volver a montar la puerta del horno siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Abatir el calentador del grill

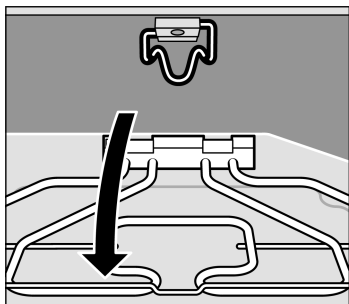


Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

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.



Después de limpiar:

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

Limpiar las superficies catalíticas del horno

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 ha puesto en funcionamiento varias veces.

No limpiar nunca las superficies autolimpiantes con limpiahornos.

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

Función Limpia

La función Limpia es un programa de regeneración. Cuando las paredes catalíticas del horno no se limpian lo suficiente por sí solas, se pueden regenerar con esta función. Luego, volverán a ser completamente funcionales.

Retire los accesorios y los recipientes del horno.

Niveles de limpieza

En función de la cantidad de suciedad incrustada, usted seleccionará alguno de los siguientes niveles de limpieza:

Nivel 3 = 1 hora 15 minutos

Nivel 2 = 1 hora

Nivel 1 = 45 minutos

Así se programa

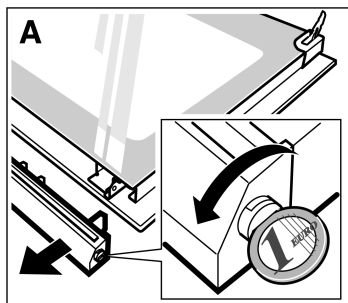
Coloque el mando de funciones en **limpia**.

En el panel indicador aparecerá el nivel 2 y 1 hora. Puede modificar el nivel con el mando de temperatura.

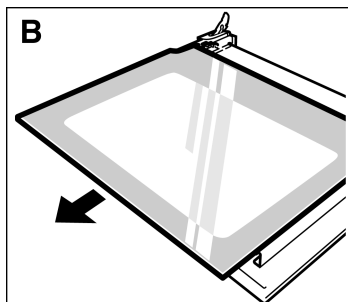
Una vez finalizado el proceso de limpieza, el horno se desconectará automáticamente. Sonará una señal acústica. Ponga el mando de funciones en la posición 0.

Limpieza de los cristales

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



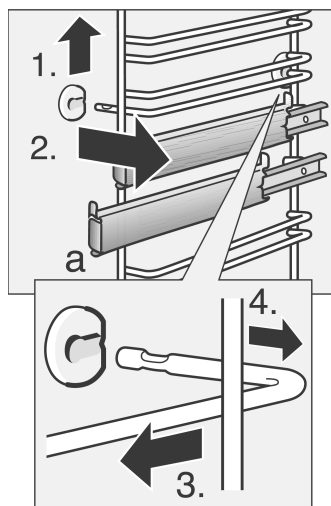
1. Desmontar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia abajo sobre un paño.
2. Quitar la tapa superior de la puerta. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos que hay a la izquierda y a la derecha. (Figura A)



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 gradas laterales



Usted puede retirar las gradas laterales para limpiarlas mejor.

Realice los siguientes pasos:

1. Levante la grada
2. Descuélguela
3. Luego tire de ella
4. Extraícala

Limpie la grada con jabón y una esponja.

Una vez limpias las gradas, vuelva a montarlas siguiendo los mismos pasos pero en orden inverso.

Junta

Limpie la junta del horno con cualquier producto de limpieza que no sea abrasivo.

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 antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

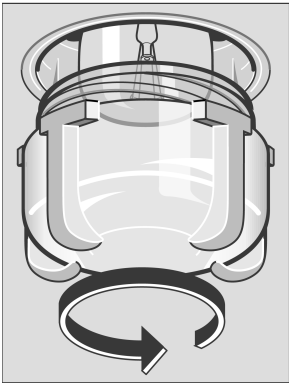
Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, debe tener en cuenta las siguientes indicaciones.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
En el panel indicador aparece "Er 2"	Su horno ha sido conectado de forma incorrecta, a una tensión de red demasiado alta.	Desconecte el aparato de forma inmediata y compruebe el esquema de conexión.
La pantalla de visualización del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Vuelva a poner el reloj en hora.
En el indicador de hora aparece un "5".	Se ha activado la limitación automática de tiempo.	Gire el mando de funciones hasta la posición 0.
En el panel indicador aparece el mensaje de error "Er 1" o "Er 4".	La sonda térmica no funciona.	Avise al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece el mensaje de error "Er 11".	Se ha pulsado una tecla demasiado tiempo o la tecla se ha atascado.	Pulse por separado cada una de las teclas y compruebe que son operativas.
En el panel indicador aparece el mensaje de error "Er 15".	El horno está demasiado caliente.	Deje que se enfríe durante unos segundos. El error desaparece cuando la temperatura desciende. Si abre la puerta del horno, para conseguir que se enfríe antes, tenga cuidado con el vapor que desprende el horno.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica.

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

Cambiar la lámpara del horno



Usted puede cambiar la lámpara fundida con el horno desconectado y frío.

Realice el siguiente proceso:

- 1. Ponga un paño de cocina dentro del horno frío, para evitar cualquier daño.
- 2. Extraiga el cristal protector girando a la izquierda.
- 3. Sustituya la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
- 4. Vuelva a poner el cristal protector.

Servicio de Asistencia Técnica

Nº de producto y nº de fabricación

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.

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.

Índice

O que deve ter em atenção	33
Antes da montagem	33
Indicações de segurança	34
Causas de danos	34
O seu novo fogão	35
O painel de comandos	35
Comando de funções	36
Comando de temperatura	36
Teclas de comando e painel indicador	37
Instruções de utilização	37
Forno e acessório	39
Turbina de arrefecimento	40
Antes da primeira utilização	41
Aquecer o forno	41
Limpar previamente os acessórios	41
Regular o forno	42
Funcionamento manual	42
Desligar automaticamente o forno	43
Ligar e desligar automaticamente o forno	44
Controlo de aquecimento	45
Aquecimento rápido	46
Como se programa	46
Programa automático	47
Funcionamento	47
Alarme	49
Como se programa	49

Índice

Segurança para crianças	50
Limitação automática de tempo	51
Manutenção e limpeza	51
Exterior do aparelho	51
Forno	52
Função Limpeza	54
Limpeza dos vidros	54
Limpeza dos encaixes laterais	55
Vedante	56
Acessórios	56
O que fazer antes de contactar a Assistência Técnica	56
Substituir a lâmpada do forno	57
Serviços de Assistência Técnica	58
Embalagem e aparelho antigo	58

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.

Estas instruções de uso são válidas para fornos de embutir e fornos multifunções. Caso o seu forno seja do tipo multifunções, queira, por favor, ler atentamente as instruções de uso da placa para melhor utilizar os comandos do seu novo aparelho.

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

Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.

Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras! Mantenha as crianças sempre afastadas.

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 forre 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.

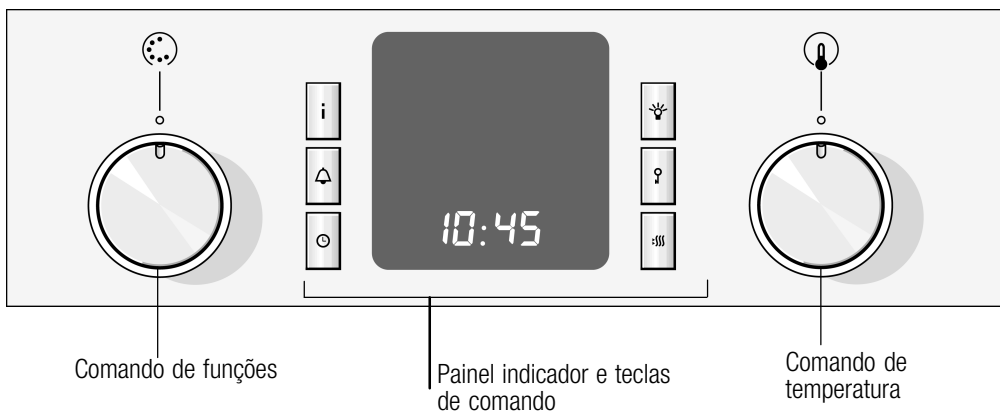
Utilização da porta do forno como assento

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

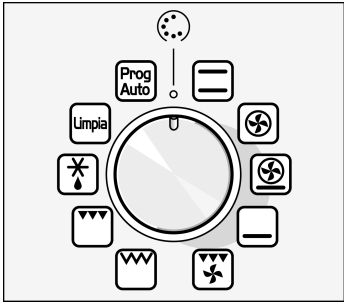
O seu novo fogão

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



Comando de funções

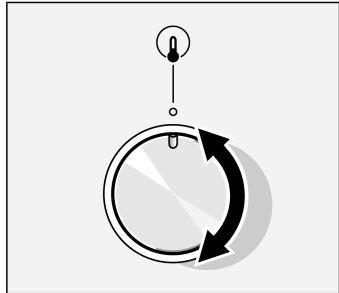


Este comando pode rodar-se para a direita ou para a esquerda e pode empurrar-se para dentro, bastando para isso pressioná-lo ligeiramente com o dedo. Só é possível fazê-lo quando o comando se encontra na posição 0. Para o soltar, volte a pressioná-lo com o dedo.

O seu aparelho possui as seguintes funções:

	Calor superior e inferior.
	Ar quente
	Calor inferior com circulação de ar quente
	Calor inferior
	Grelhador de infravermelhos com circulação de ar quente
	Grelhador de pequena superfície
	Grelhador variável de grande superfície
	Descongelar
limpia	Limpar
ProgAuto	Programa automático

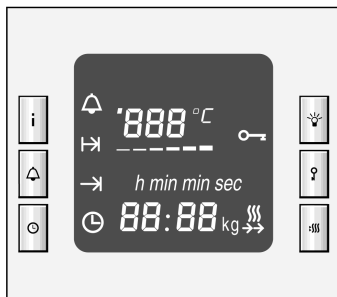
Comando de temperatura



Este comando pode rodar-se para a direita ou para a esquerda e pode empurrar-se para dentro, bastando para isso pressioná-lo ligeiramente com o dedo. É possível fazê-lo em todas as posições, mas, por motivos estéticos, recomendamos que o faça apenas com o comando na posição 0. Para o soltar, volte a pressioná-lo com o dedo.

O nível de temperatura que pode atingir varia entre 50 °C e 270 °C. Possui grelhador variável: 1, 2 e 3. Este comando também é utilizado para outras funções: acertar o relógio do forno, seleccionar o tempo de cozedura e a hora de conclusão.

Teclas de comando e painel indicador



O seu aparelho possui as seguintes teclas de comando:

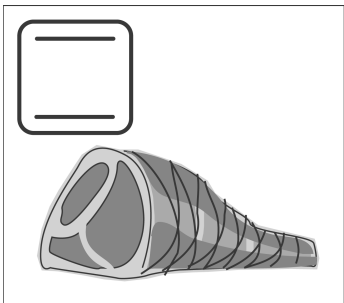
Tecla Info i	Para consultar informações.
Tecla de alarme Δ	Para activar o alarme.
Tecla do relógio ⌚	Para seleccionar as horas do relógio, o tempo de cozedura → e a hora de conclusão →I .
Tecla da lâmpada do forno 💡	Para acender e apagar a lâmpada do forno.
Tecla de chave 🔑	Para activar e desactivar o bloqueio de segurança.
Tecla de aquecimento rápido ⚡	Para que o forno alcance rapidamente a temperatura pretendida.

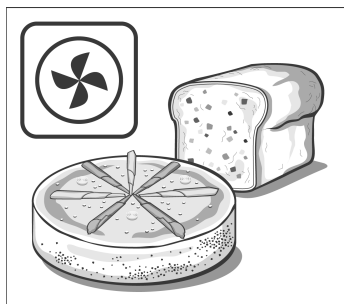
Instruções de utilização

O forno possui vários tipos de aquecimento. Desta forma, pode seleccionar em cada momento o modo de preparação mais adequado para cada alimento.

Calor superior e inferior

O calor é fornecido de cima e de baixo aos alimentos. Este tipo de aquecimento é apropriado para confeccionar qualquer tipo de assado de carne.



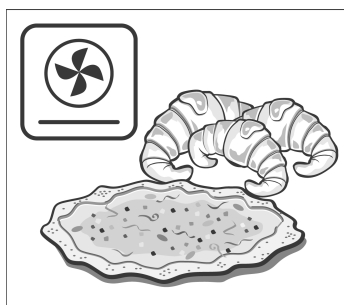


Ar quente

Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor de modo uniforme.

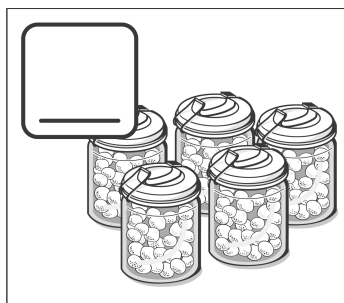
Com este tipo de aquecimento, pode confeccionar bolos e pizzas em dois níveis ao mesmo tempo.

Utilizando sempre os níveis 2 e 3.



Calor inferior com circulação de ar quente

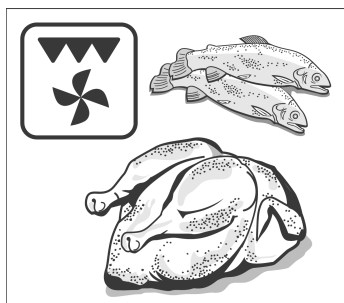
Este tipo de aquecimento é o mais adequado para alimentos ultracongelados. Obtém um melhor resultado de cozedura da pizza congelada, dos bolos de massa folhada, sem necessidade de pré-aquecer o forno.



Calor inferior

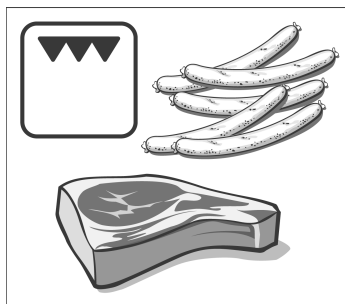
O calor é fornecido unicamente a partir da parte inferior do forno.

Esta função é apropriada para confeccionar pão, bolachas, massas e qualquer outro tipo de pastelaria. Também é apropriada para a elaboração de doces de fruta.



Grelhador de infravermelhos com circulação de ar quente

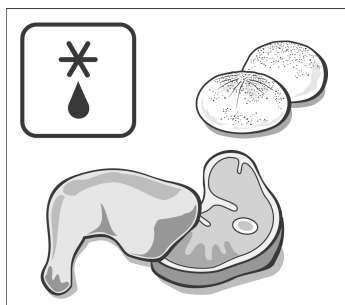
O grelhador e a turbina ligam-se e desligam-se alternadamente. Durante os intervalos de repouso do grelhador, a turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador em volta dos alimentos. Desta forma, os assados de carne e peixe adquirem um tom dourado atraente em toda a superfície.



Grelhador variável (I, II e III) de grande superfície

Aquece toda a superfície sob a resistência do grelhador. Pode assar no grelhador vários bifes, salsichas ou peixes

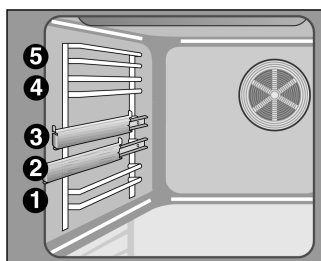
Grelhador de pequena superfície □: Só aquece a zona central da resistência do grelhador. Este tipo de aquecimento é indicado para quantidades pequenas. Deste modo, poupa-se energia. Coloque o alimento na parte central da grelha.



Descongelar

Uma turbina situada na parede posterior do forno distribui o ar em volta dos alimentos congelados. A carne congelada, as aves, o pão e os bolos são descongelados de modo uniforme.

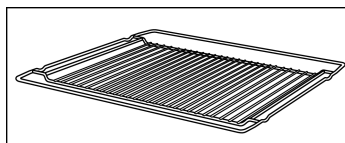
Forno e acessório



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

O acessório pode ser puxado para fora até dois terços do seu comprimento sem virar, facilitando o retirar dos pratos.

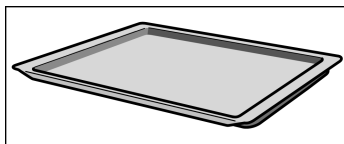
Acessórios



Grelha

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

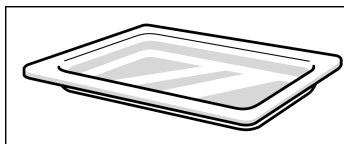
Introduza a grelha com a curvatura para baixo .



Tabuleiro esmaltado

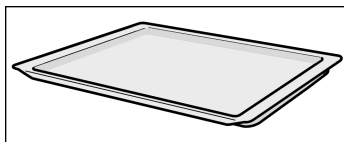
para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

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



Tabuleiro de vidro

Tabuleiro fundo de vidro. Também se presta como tabuleiro de servir à mesa.



Tabuleiro de alumínio

para bolos e bolachas.

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

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

Se o símbolo ☺ e três zeros estiverem a piscar

Verifique se na indicação luminosa do forno o símbolo ☺ e três zeros estão a piscar.

Execute o seguinte processo:

1. Carregue na tecla ☺.
Aparecerá 12:00 e o símbolo ☺ começa a piscar.
2. Modifique a hora com o comando de temperatura.

Uns segundos depois, a hora é aplicada. O símbolo ☺ apaga-se. O forno estará agora pronto para funcionar.

Aquecer o forno

Como proceder

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

1. Coloque o selector de funções em .
2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

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

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

O forno desliga-se automaticamente

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

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

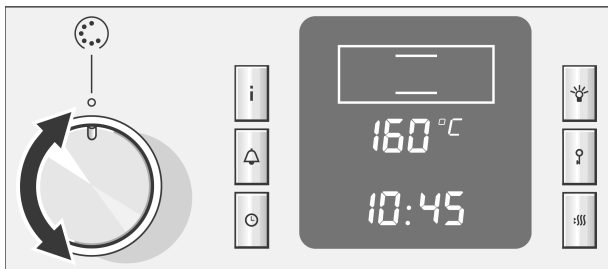
Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

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

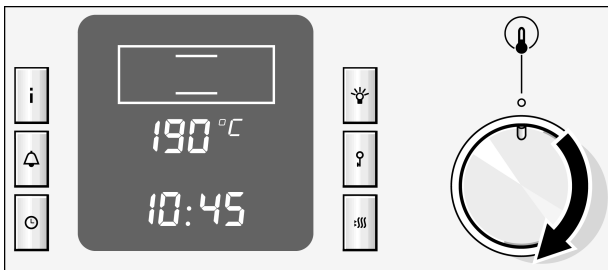
Funcionamento manual

Exemplo: Calor superior e inferior  a **190 °C**.

1. Selecciona com o comando de funções o tipo de aquecimento pretendido (Ex.: ). No painel indicador aparecerá o nível de temperatura recomendado para esse tipo de aquecimento (Ex.: **160 °C**).



2. Pode modificar, se pretender, a temperatura recomendada ou o nível do grelhador com o comando de temperatura (Ex.: **190 °C**)



Desligar

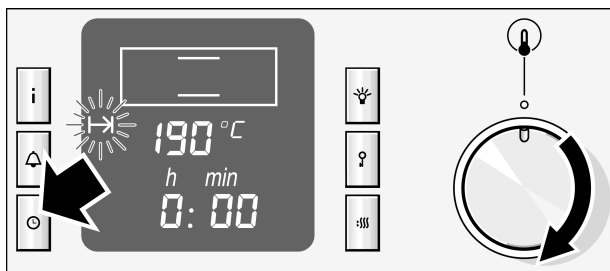
Quando os alimentos estiverem confeccionados, rode o comando de funções para a posição 0.

Desligar automaticamente o forno

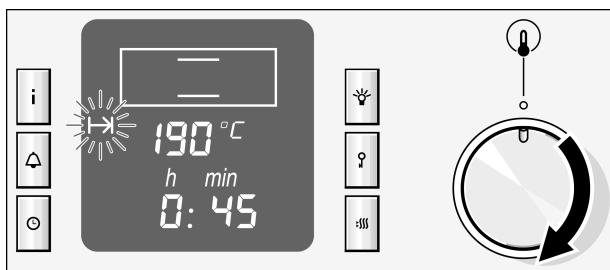
Siga o procedimento descrito nos pontos 1 e 2. Seleccione agora o tempo de cozedura pretendido para a receita.

Exemplo: Tempo de cozedura (0:45 minutos)

3. Carregue na tecla. O símbolo $\rightarrow$ começa a piscar.



4. Selecciona com o comando de temperatura o tempo de cozedura pretendido (Ex.: 0:45 minutos). Alguns segundos depois, o forno liga-se e o símbolo $\rightarrow$ acende-se de modo permanente no painel indicador.



O tempo acabou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se automaticamente. Recomendamos que rode o comando de funções para a posição 0.

Modificar o tempo de cozedura

Carregue na tecla $\odot$. Modifique o tempo de cozedura com o comando de temperatura.

Cancelar a função

Rode o comando de funções para a posição 0.

Consultar a hora de conclusão $\rightarrow$ e a hora do relógio $\odot$

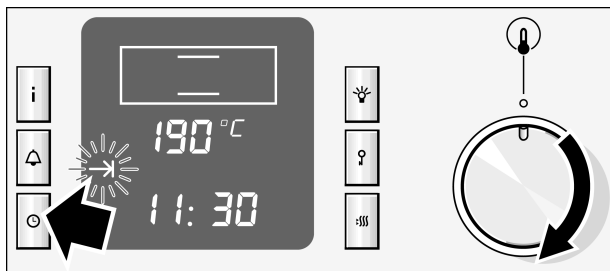
Carregue na tecla $\odot$ várias vezes até o símbolo correspondente se iluminar no painel indicador ($\rightarrow$ ou $\odot$).

Ligar e desligar automaticamente o forno

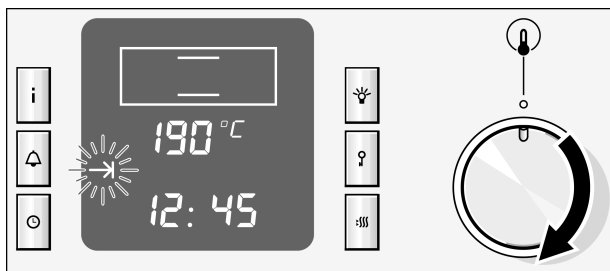
Execute os passos 1 a 4.

Exemplo: São **10:45**. A receita demora **0:45** minutos e deve estar pronta às **12:45**. A cozedura inicia-se às **12:00**.

5. O símbolo **I→I** estará permanentemente iluminado no painel indicador. Carregue na tecla **⏸** até o símbolo **→I** começar a piscar. No painel indicador poderá ver a hora a que a receita estará pronta (Ex.: **12:30**).



6. Atrase a hora de conclusão com o comando de temperatura (Ex.: **12:45**). Alguns segundos depois, é aplicada a hora de conclusão e o forno desliga-se. No painel indicador poderá ver a hora de conclusão seleccionada. Quando o forno se ligar automaticamente, visualiza o tempo que falta para a conclusão da cozedura.



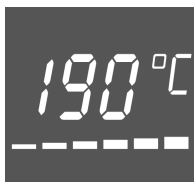
O tempo acabou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se automaticamente. Recomendamos que rode o comando de funções para a posição 0.

Nota

Enquanto o símbolo **I→I** estiver a piscar, é possível efectuar modificações. Quando o símbolo **I→I** se iluminar de modo permanente, é porque a função foi activada.

Controlo de aquecimento



O controlo de aquecimento é composto por seis campos. Estes campos reflectem o aumento da temperatura do forno. Quando todos os campos estão preenchidos, isso significa que o forno atingiu a temperatura pretendida.

Quando utiliza o grelhador, o controlo de aquecimento não acende.

Pré-aquecimento

Para a elaboração de algumas receitas, recomenda-se o pré-aquecimento do forno. Deve introduzir os alimentos no forno quando este atingir a temperatura pretendida.

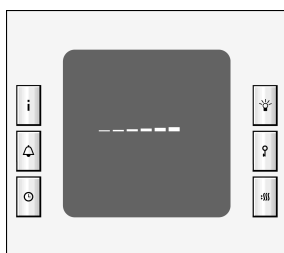
Durante o pré-aquecimento, pode consultar:

–a temperatura do forno nesse momento, carregando na tecla **i**.

–o tempo aproximado que falta para o forno atingir a temperatura pretendida, carregando duas vezes na tecla **i**.

* Estes tempos que aparecem no painel indicador só estão correctos quando o pré-aquecimento tiver sido realizado sem introduzir os alimentos no forno.

Indicador de calor residual



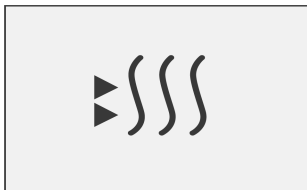
Quando o forno estiver desligado, estes campos servem-lhe como indicadores do calor residual. Os campos vão desaparecendo, à medida que o forno vai arrefecendo.

Quando a temperatura tiver baixado para **60° C** aproximadamente, todos os campos se apagam.

Aproveitamento do calor residual

Com o calor residual pode manter os alimentos quentes no forno.

Aquecimento rápido



Esta função permite-lhe atingir a temperatura pretendida da forma rápida. Só é possível activá-la quando o nível de temperatura for superior a 100°C e, além disso, só pode ser utilizada com as seguintes funções: □, □, □, □, **limpia**.

Como se programa

O aquecimento rápido está concluído

Cancelar o aquecimento rápido

Conselhos e advertências

Seleccione o tipo de aquecimento. Seleccione o nível de temperatura e, em seguida, carregue na tecla +. :''' símbolo :''' acende-se no painel indicador .

Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo :''' apaga-se. O forno alcançou a temperatura pretendida.

Carregue na tecla :'''. O símbolo :''' apaga-se. O aquecimento rápido foi cancelado.

Esta função interrompe-se quando se modifica o tipo de aquecimento.

Se a temperatura no forno for um pouco mais baixa do que a temperatura pretendida, esta função não se liga.

Durante o aquecimento rápido, pode consultar:

–a temperatura do forno nesse momento, carregando na tecla **i**.

–o tempo que falta para atingir a temperatura pretendida, carregando duas vezes na tecla **i**.

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.: **P01**), pesar o alimento e introduzi-lo no forno.

Nota

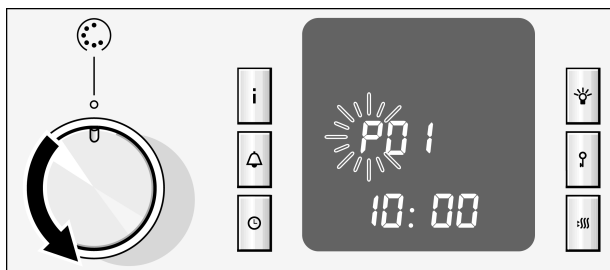
Quando confeccionar uma receita utilizando esta função, é necessário ter em conta todas as condições que aparecem no livro de receitas em anexo. Para a confecção de outras receitas não incluídas no livro de receitas em anexo, não pode utilizar o programa automático.

Funcionamento

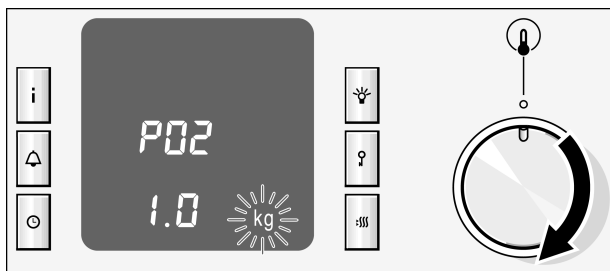
1. Consulte o livro de receitas e escolha o programa correspondente à receita que pretende confeccionar.
2. Rode o comando de funções até que, no painel indicador, comece a piscar a letra **P**.

Execute os seguintes passos:

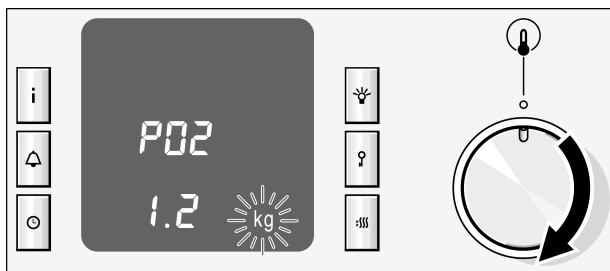
Exemplo: Frango assado. Peso: **1.2** kg. Se pretende que a receita fique pronta às **12:15**.



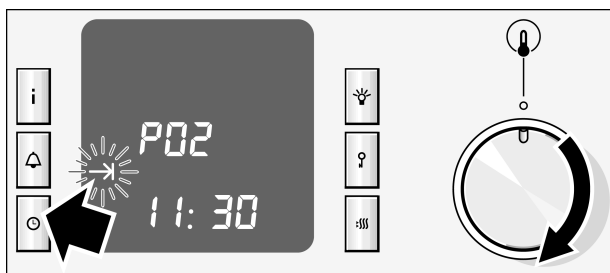
3. Selecciono o número do programa pretendido com o comando de temperatura (Ex: **P02**)
Se carregar na tecla  ou, se esperar uns segundos, aparece o peso recomendado (Ex.: **1.0** kg).



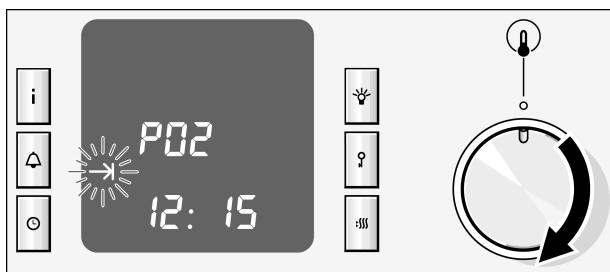
4. Se pretende modificar o peso recomendado, pode fazê-lo com o comando de temperatura (Ex.: **1.2** kg).



5. Se pretende modificar a hora de conclusão, carregue na tecla . O símbolo  começa a piscar.
No painel indicador poderá ver quando estaria pronta a receita (Ex.: **11:30**).



6. Altere a hora de conclusão com o comando de temperatura (Ex.: **12:15**). Uns segundos depois, a hora é aplicada.
No painel indicador, aparecerá a hora a que a receita estará pronta. O símbolo  ilumina-se de modo permanente. O forno liga-se à hora definida .



Atenção

Se não pretender alterar a hora de conclusão, só necessita de executar os passos 1 a 4. Alguns segundos depois, o forno liga-se. No painel indicador, poderá ver o tempo que falta concluir a cozedura

O tempo acabou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se automaticamente. Rode o comando de funções para a posição 0.

Cancelar o programa

Rode o comando de funções para a posição 0.

Nota

Consulta do tempo de cozedura $| \rightarrow |$, do tempo de conclusão $\rightarrow |$ ou da hora $\odot$: Carregue na tecla $\odot$ várias vezes, até aparecer o símbolo correspondente. Para consultar o peso: Carregue na tecla **i**.

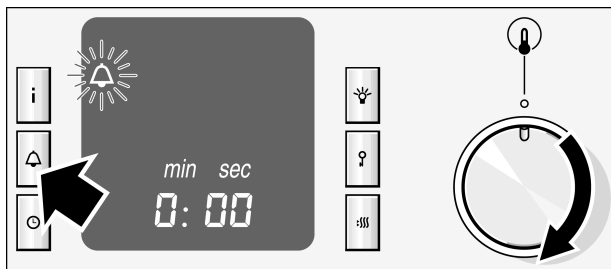
Alarme

Pode utilizar o relógio do forno como um alarme de cozinha. Funciona de modo independente do forno, pelo que não serve para desligar automaticamente o forno. Possui um som especial; desta forma é possível diferenciar se decorreu o tempo do alarme ou o tempo de cozedura do forno. Também funciona quando a segurança para crianças está activada.

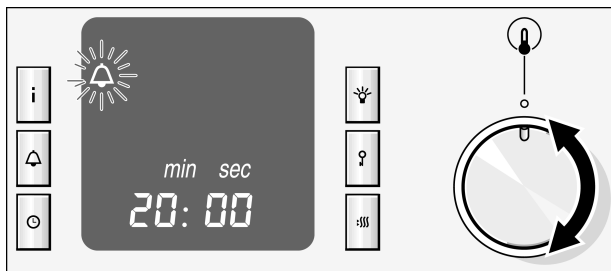
Como se programa

Exemplo: 20 minutos

1. Carregue na tecla Δ . O símbolo Δ começa a piscar.



2. Selecciona a hora do alarme com o comando de temperatura (Ex.: 20:00)
Alguns segundos depois, este ligar-se-á. O símbolo  ilumina-se de modo permanente no painel indicador. O tempo passa de forma visível.



O tempo acabou

Ouve-se um sinal sonoro. Carregue na tecla . O sinal sonoro pára de tocar e o símbolo  apaga-se.

Modificar o tempo do alarme

Carregue na tecla . Modifique o tempo com o comando de temperatura.

Desactivar o alarme

Carregue na tecla  várias vezes até o símbolo  começar a piscar no painel indicador.

Segurança para crianças

Está disponível um sistema de bloqueio para impedir que as crianças liguem o forno acidentalmente.

Bloquear o forno

Para o activar, o comando de funções deve estar na posição 0.

Carregue na tecla  até aparecer no painel indicador o símbolo . Isto demorará aproximadamente 4 segundos.

Desactivar o bloqueio

Carregue na tecla  até se apagar o símbolo .

Nota

O alarme e a hora também podem ser activados quando o forno estiver bloqueado.

Limitação automática de tempo

Se se esqueceu de desligar o forno, esta função é activada. O funcionamento do forno é interrompido. O tempo que esta função demorar a ser activada depende da temperatura seleccionada ou do nível do grelhador.

Quando o forno já não estiver quente, aparece um 5 no painel indicador. O aquecimento permanecerá interrompido até ser desligado o selector de funções. O 5 apaga-se. Agora, pode voltar a programar o forno.

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.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

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.

Aparelhos com painel frontal de alumínio

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.

Utilize um produto suave para limpar janelas. Limpe com um pano macio próprio para limpar janelas ou com um pano de microfibras que não largue pêlos. Empregue movimentos horizontais e não exerça pressão sobre a superfície.

Para a limpeza não são adequados produtos de limpeza agressivos, esfregões que riscuem e panos de limpeza grosseiros.

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.

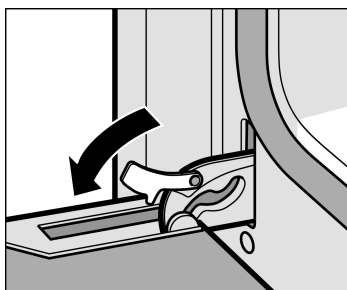
Para facilitar a limpeza,
pode ligar a lâmpada do forno
e retirar a porta do forno.

Ligar a lâmpada do forno

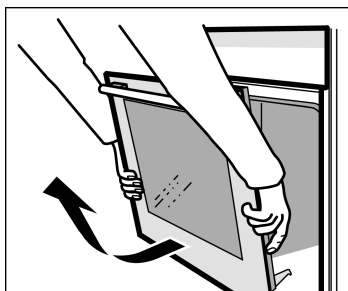
Coloque o selector de funções na posição .

Desencaixar a porta do forno

A porta do forno pode ser desencaixada de modo simples.



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



3. Coloque a porta do forno numa posição inclinada. Agarre em baixo, do lado direito e do lado esquerdo, com ambas as mãos. Feche a porta mais um pouco e retire-a para fora.

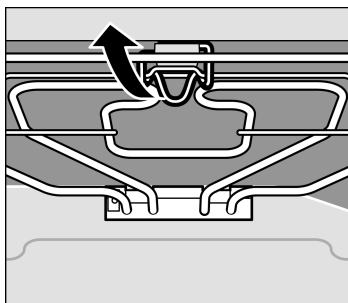
Depois da limpeza, coloque a porta do forno pela sequência inversa.

Rebater a resistência do grelhador para baixo

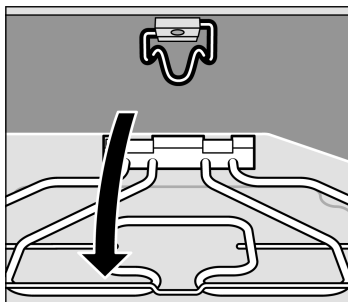


Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.

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.

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

Função Limpeza

A função Limpeza é um programa de regeneração. Quando as paredes catalíticas do forno não ficam suficientemente limpas após a auto-limpeza, podem ser regeneradas através desta função. Em seguida, voltam a estar totalmente funcionais.

Retire os acessórios e os recipientes do forno.

Conforme a quantidade de sujidade incrustada, deve seleccionar um dos seguintes níveis de limpeza:

Nível 3 = 1 hora 15 minutos

Nível 2 = 1 hora

Nível 1 = 45 minutos

Níveis de limpeza

Como se programa

Coloque o comando de funções em **limpia**.

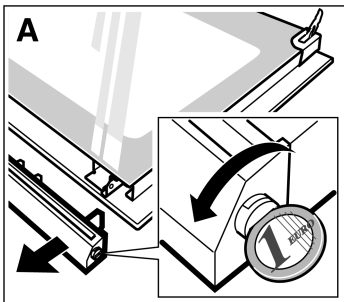
No painel indicador, aparecerá o nível 2 e 1 hora.

Pode modificar o nível com o comando de temperatura.

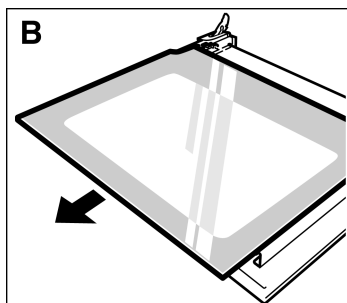
Depois de concluído o processo de limpeza, o forno desliga-se automaticamente. Ouve-se um sinal sonoro. Coloque o comando de funções na posição 0.

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 que se encontra no topo da porta do forno. Para o efeito, rode os parafusos do lado esquerdo e do lado direito com uma moeda. (Figura A)



3. Retire o vidro. (Figura B)

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

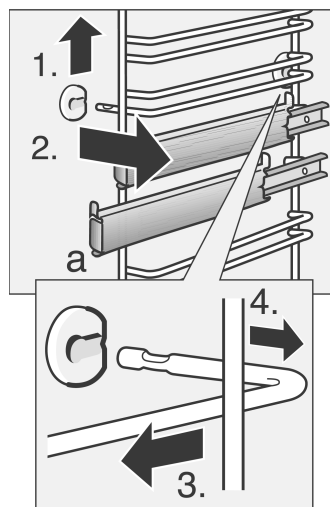
4. Volte a inserir o vidro. Certifique-se de que a parte lisa fica virada para fora.

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.

Limpeza dos encaixes laterais



Pode retirar os encaixes laterais para os limpar melhor.

Execute os seguintes passos:

1. Levante o encaixe

2. Solte-o

3. Puxe-o

4. Retire-o

Lave o encaixe com sabão e uma esponja.

Depois de limpos os encaixes, volte a montá-los, seguindo os mesmos passos, mas por ordem inversa.

Vedante

Limpe o vedante do forno com qualquer produto de limpeza que não seja abrasivo.

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.

O que fazer antes de contactar a Assistência Técnica

Frequentemente, quando ocorre uma avaria, costuma tratar-se de uma pequena anomalia fácil de resolver. Antes de contactar a Assistência Técnica, deve ter em conta as seguintes indicações.

Avaria	Causa possível	Indicações/Modo de resolução
No painel indicador aparece "Er 2"	O seu forno foi ligado de modo incorrecto a uma tensão de rede demasiado alta.	Desligue o aparelho imediatamente e verifique o esquema de ligação.
O visor indicador do relógio começa a piscar.	Falha de corrente.	Volte a acertar as horas no relógio.
No indicador do relógio aparece um "5".	Foi activada a limitação automática de tempo.	Rode o comando de funções para a posição 0.

Avaria	Causa possível	Indicações/Modo de resolução
No painel indicador aparece a mensagem de erro "Er 1" ou "Er 4".	O sensor de temperatura não funciona.	Avise a Assistência Técnica.
No painel indicador aparece a mensagem de erro "Er 11".	Carregou numa tecla durante demasiado tempo ou a tecla ficou presa.	Carregue separadamente em cada uma das teclas e verifique se funcionam.
No painel indicador aparece a mensagem de erro "Er 15".	O forno está demasiado quente.	Deixe-o arrefecer durante alguns segundos. O erro desaparece quando a temperatura baixa. Se abrir a porta do forno, para conseguir que este arrefeça mais depressa, tenha cuidado com o vapor emitido pelo forno.

As reparações devem ser efectuadas apenas pelos funcionários da Assistência Técnica.

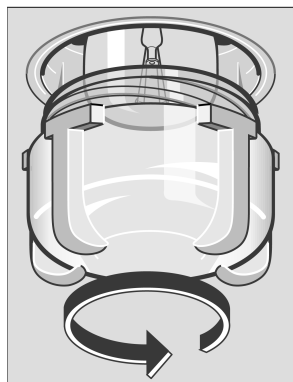
Se um aparelho não tiver sido correctamente reparado, pode constituir um perigo significativo.

Substituir a lâmpada do forno

Pode substituir a lâmpada fundida quando o forno estiver desligado e frio.

Execute o seguinte processo:

1. Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio, para evitar qualquer dano.
2. Retire o vidro de protecção, rodando-o para a esquerda.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do mesmo tipo.
4. Volte a colocar o vidro de protecção.



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.

Para la protección del Medio Ambiente, utilizamos papel reciclado.

Para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.

5430002769 (1W00P4) 01 8507

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF. A 28 893 550

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

Balay en Internet

Consulte el catálogo completo
de productos en: **www.balay.es**