

ES / Hornos Empotrables (página 3)

Instrucciones de uso

PT / Fornos Encastráveis (pagina 30)

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
Los paneles de mando	7
Mando de funciones (según modelos)	8
Mando de temperatura (según modelos)	9
Teclas de manejo y panel indicador (según modelos)	9
Tipos de calentamiento (según modelos)	10
El horno y sus accesorios (según modelos)	11
Ventilador	12
Antes del primer uso	13
Cambio de hora	13
Calentar el horno	13
Limpieza previa de los accesorios	13
Programar el horno	14
Desconexión manual del horno	14
El horno se desconecta automáticamente	15
El horno se conecta y desconecta automáticamente	17
Calentamiento rápido (según modelos)	18
Así se programa	18
Reloj avisador	19
Así se programa	19
Seguro para niños	21
Cuidados y limpieza	22

Contenido

Parte externa del aparato	22
Horno	22
Función Limpia (según modelos)	25
Limpieza de los cristales	26
Limpieza de las rejillas	27
Junta	27
Accesorios	27
¿Qué hacer en caso de avería?	28
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	28
Embalaje y aparatos usados	29
Servicio de Asistencia Técnica	29

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

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

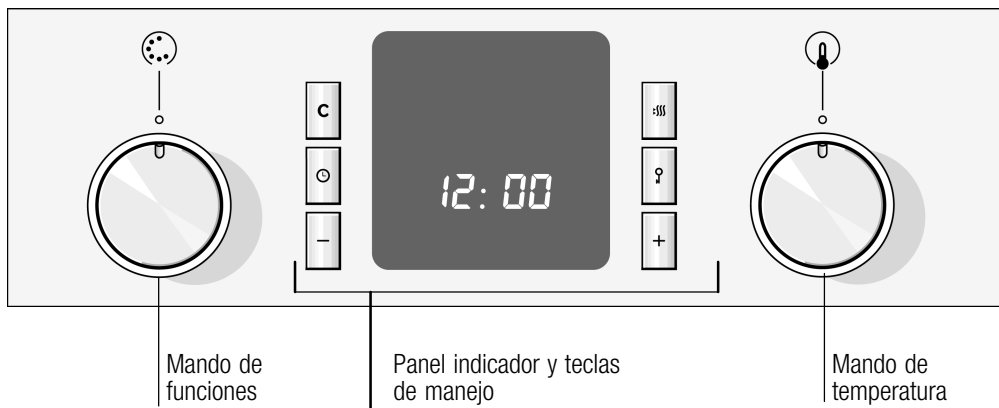
No subirse ni sentarse en la puerta del horno cuando esté abierta.

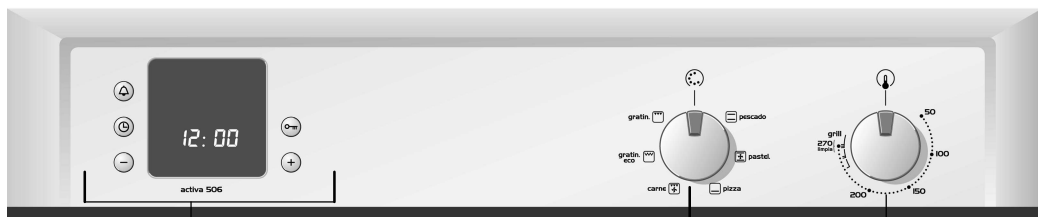
Su nuevo horno

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.

Los paneles de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.





Panel indicador y teclas de manejo

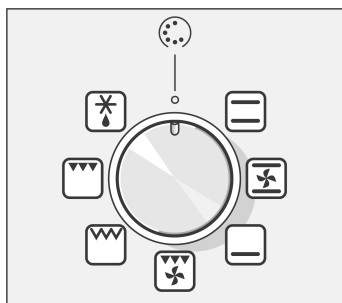
Mando de funciones

Mando de temperatura

Mando de funciones (según modelos)

A través del mando de funciones puede seleccionar el tipo de calentamiento del horno.

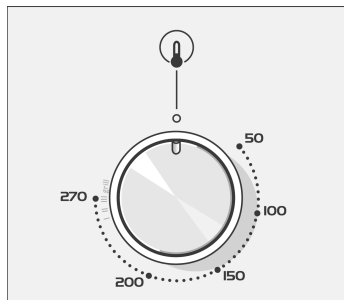
En función de que modelo se trate, su horno podrá estar dotado de alguno o todos estos tipos de calentamiento:



	Calor superior e inferior
	Aire caliente
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de pequeña superficie.
	Grill variable de amplia superficie.
	Descongelar.

En algunos modelos, en el mando de funciones también se recomienda un tipo de alimento (**Pesc.**, **Pastel.**, **Pizza**, **Carne**, ^{Gratin.}_{eco}, **Gratin.**) para cocinar con cada tipo de calentamiento. No olvide que sólo es una recomendación y que usted puede escoger en todo momento el tipo de calentamiento deseado para cada alimento en función de su gusto personal.

Mando de temperatura (según modelos)



Programar con el mando de temperatura la temperatura o el nivel del grill.

Temperatura

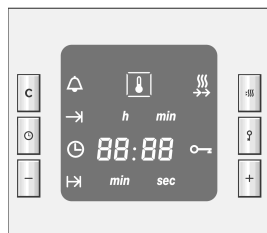
50-270	Márgenes de temperatura en °C
--------	-------------------------------

Grill

I	Grill flojo
II	Grill medio
III	Grill potente

En algunos modelos, en el mando de temperatura se le recomienda, junto a cada nivel de temperatura un tipo de alimento (**Pesc.**, **Pastel.**, **Pizza**, **Carne**, ^{Gratin}, **Gratin**). No olvide que sólo es una recomendación y que usted puede elegir en todo momento la temperatura que desee en función de su gusto personal.

Teclas de manejo y panel indicador (según modelos)



Su aparato consta de todas o algunas de las siguientes teclas de manejo:

Tecla C	Para activar la función Limpia
----------------	--------------------------------

Tecla de calentamiento rápido	Para que el horno alcance rápidamente la temperatura deseda.
-------------------------------	--

Tecla del reloj	Para seleccionar la hora, el tiempo de cocción y el tiempo de finalización .
-----------------	---

Tecla de llave	Para activar y desactivar el seguro para niños.
----------------	---

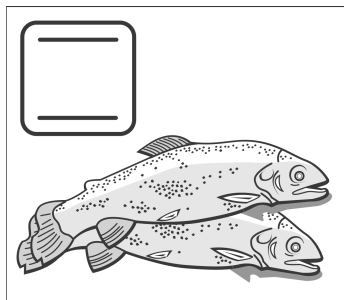
Tecla menos -	Para disminuir los valores programados
---------------	--

Tecla menos +	Para aumentar los valores programados
---------------	---------------------------------------

Tecla	Para activar el reloj avisador
-------	--------------------------------

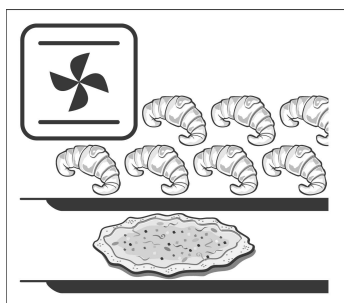
Tipos de calentamiento (según modelos)

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



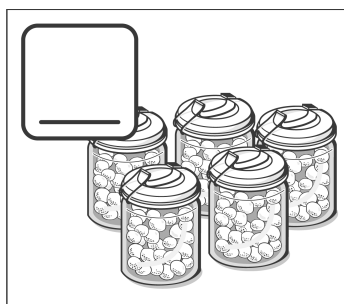
Calor superior e inferior

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



Aire caliente

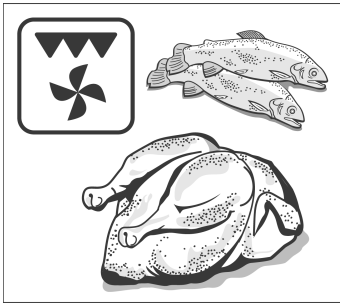
Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior, superior y la turbina. Con este tipo de calentamiento, usted puede cocinar pasteles y pizzas.



Calor inferior

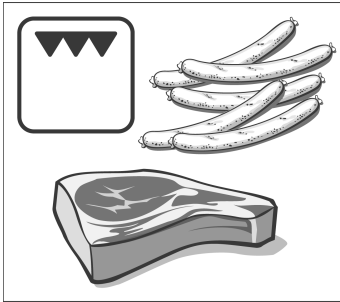
El calor llega únicamente desde la parte inferior del horno.

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

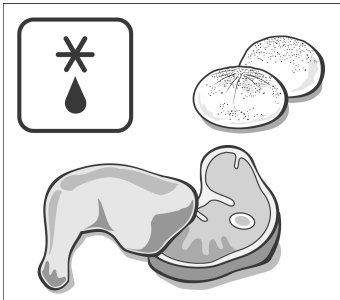
El grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo del grill, la turbina hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne y pescado adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



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

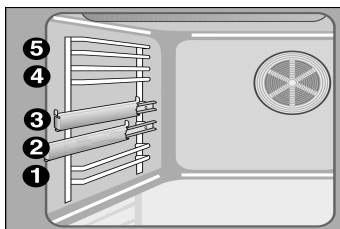
Grill de pequeña superficie □: Sólo se calienta la zona central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Coloque el alimento en la parte central de la parrilla.



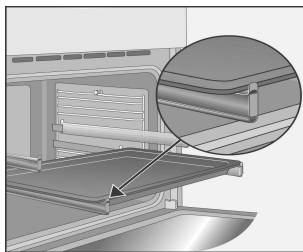
Descongelar

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.

El horno y sus accesorios (según modelos)



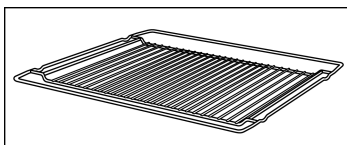
Los accesorios se pueden colocar en el horno a 5 niveles diferentes. De estos 5 niveles, algunos de ellos, están dotados de guías telescópicas (ver figura). Estas guías se pueden sacar o meter dentro del horno tirando o empujando suavemente de ellas. Para introducir la bandeja en el horno sólo hay que extraer las dos guías laterales del mismo nivel, colocar la bandeja sobre ellas y empujar la bandeja para volver a introducirlas dentro del horno.



Pueden extraerse hasta dos tercios de su profundidad sin que vuelquen. De esta manera, los alimentos pueden retirarse fácilmente. No toque los accesorios ni el horno cuando estén calientes.


Accesorios

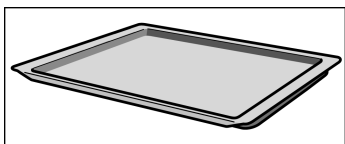
Su horno dispone de algunos de los siguientes accesorios:



Parrilla

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

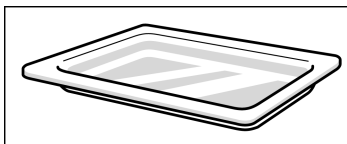
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo 



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.

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 que en el panel indicador del horno parpadean el símbolo  y tres ceros.




Realice el siguiente proceso:

1. Pulse la tecla .
Aparecerá 12:00 y el símbolo  parpadeará.
2. Programe la hora con las teclas + ó -.

Tras unos segundos se aplicará la hora. El símbolo  se apagará. El horno estará ahora listo para funcionar.

Cambio de hora


Cambiar por ejemplo del horario de invierno al de verano

Pulse la tecla  varias veces hasta que el símbolo  parpadee en el panel indicador y modifique la hora con las teclas + ó -. Tras unos segundos se visualizará la hora. El símbolo  se apagará.

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.

Limpeza previa de los accesorios

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

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

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.

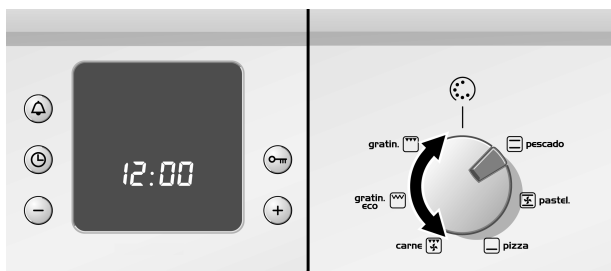
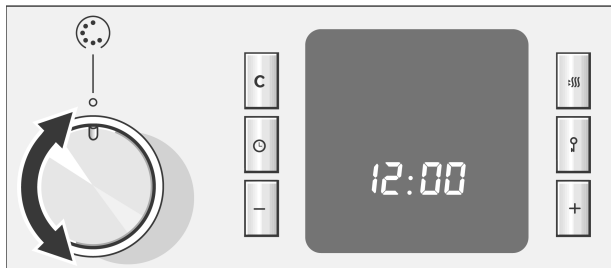
El horno se conecta y desconecta automáticamente

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

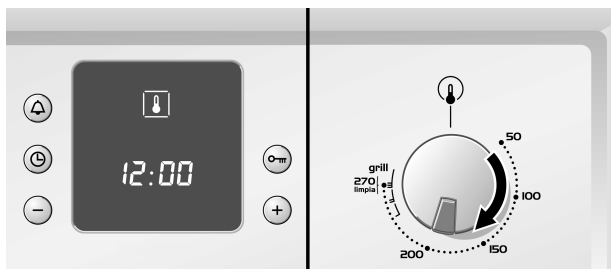
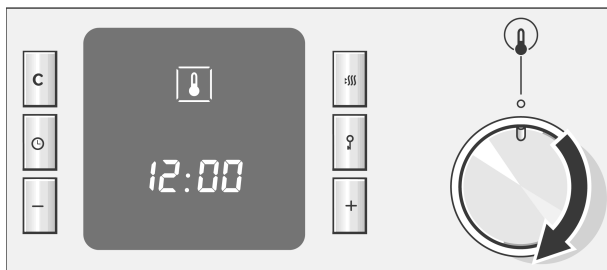
Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior ☺ a 190° C

1. Seleccione con el mando de funciones el tipo de calentamiento deseado (Ej: ☺)



2. Seleccione la temperatura 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.



Modificar la temperatura

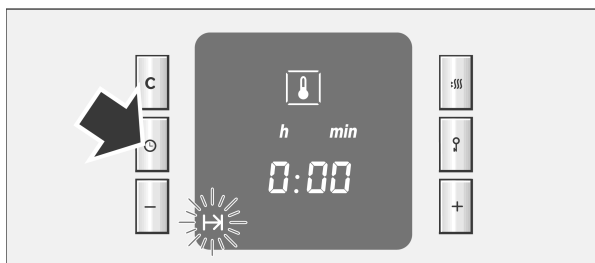
Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

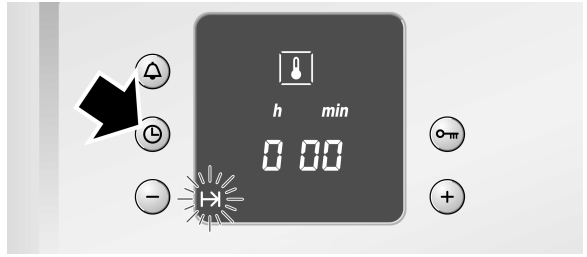
El horno se desconecta automáticamente


Programarlo cómo se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.

Ejemplo: Tiempo de cocción 45 minutos

3. Pulse varias veces la tecla de reloj  hasta que el símbolo  parpadee en el panel indicador.







4. Seleccione el tiempo de cocción con las teclas + o -. Tecla + valor propuesto= 30 minutos. Tecla - valor propuesto = 10 minutos. Tras unos segundos, se pondrá el horno en marcha. El símbolo  se iluminará de forma permanente en el panel indicador.




El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulse dos veces la tecla  y gire el mando de funciones hasta la posición 0.



Modificar el tiempo de duración

Pulse la tecla . Modifique el tiempo de cocción con la tecla + ó -.

Cancelar la función

Pulse la tecla . Pulse la tecla - hasta que el tiempo de cocción se ponga a 0. Gire el mando de funciones hasta la posición 0.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

5. Pulse la tecla  varias veces hasta que el símbolo  parpadee. En el panel indicador podrá ver cuándo estaría listo el plato.

Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno. **Realice los pasos 1 hasta el 4.**

Ejemplo: Son las 11:15 horas. El plato tarda 45:00 minutos y debe estar listo a las 12:45.




6. Atrase la hora de finalización con la tecla + (Ej: 12:45).

Tras unos segundos se aplicará la función. En el panel indicador podrá ver la hora de finalización hasta que el horno se ponga en funcionamiento.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta automáticamente. Pulse dos veces la tecla  y gire el mando de funciones hasta la posición 0.

Nota



Mientras un símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado de forma permanente es que se ha aplicado la función.

Calentamiento rápido (según modelos)


Esta función le permite alcanzar la temperatura deseada con gran rapidez.

Es de gran utilidad para hacer el precalentamiento del horno, pero no olvide que debe hacerlo sin alimentos en el interior.

Así se programa

1. Seleccione el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.
2. Seleccione la temperatura deseada con el mando de temperatura y pulse la tecla . El símbolo  se iluminará en el panel indicador. La función se habrá activado.

El calentamiento rápido ha finalizado

Sonará una señal acústica. El símbolo  se apagará y el horno continuará con el calentamiento normal.

Nota

Se puede utilizar con todos los tipos de calentamiento, excepto con descongelar

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 programado de cocción del horno. También funciona cuando el seguro para niños está activo.

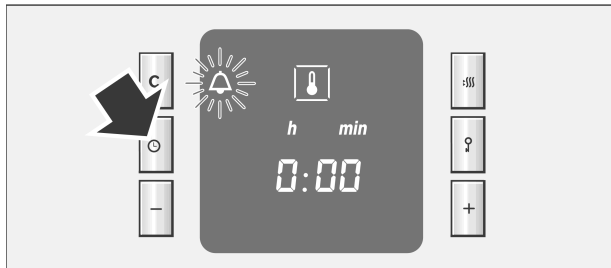
Así se programa


Dependiendo del modelo de su horno tendrá que realizar los pasos indicados en el **punto A** o en el **punto B**.

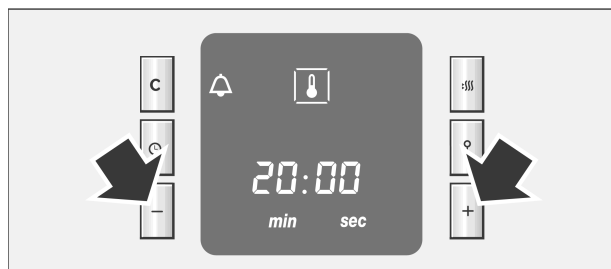
Punto A: si su horno tiene la **tecla C** debe realizar los siguientes pasos:

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulse la tecla **C** varias veces hasta que el símbolo  parpadee en el panel indicador.



2. Seleccione el tiempo del reloj avisador con la tecla + ó -. Tecla + valor propuesto=10 minutos. Tecla - valor propuesto=5 minutos. Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se iluminará de forma permanente en el panel indicador. El tiempo transcurrirá de forma visible.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulse la tecla  varias veces hasta que el símbolo  se apague.


Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulse la tecla . Modifique el tiempo con las teclas + ó -.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Pulse la tecla . Pulse la tecla - hasta llegar a **0:00**



Estando activado el reloj avisador: consultar la hora, la duración restante o la hora de finalización de la programación automática

Consultar la duración restante $\text{I} \rightarrow \text{I}$, la hora de finalización $\rightarrow \text{I}$ o la hora \ominus : Pulsar la tecla  varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.


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

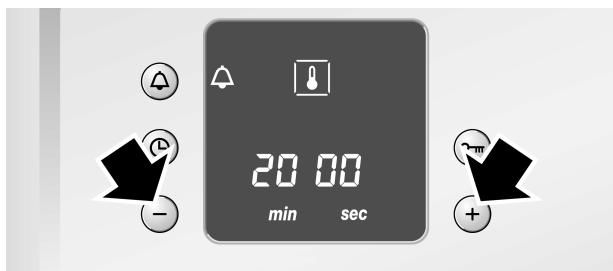
Punto B: si su horno tiene la tecla  debe realizar los siguientes pasos:

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulse la tecla . El símbolo  parpadeará en el panel indicador.



2. Seleccione el tiempo del reloj avisador con la tecla + ó -. Tecla + valor propuesto = 10 minutos. Tecla - valor propuesto = 5 minutos. Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se iluminará de forma permanente en el panel indicador. El tiempo transcurrirá de forma visible.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulse la tecla . El símbolo  se apagará.



Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulse la tecla . Modifique el tiempo con las teclas + ó -.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Pulse la tecla . Pulse la tecla - hasta llegar a **0:00**

Estando activado el reloj avisador: consultar la hora, la duración restante o la hora de finalización de la programación automática



Consultar la duración restante $| \rightarrow |$, la hora de finalización $\rightarrow |$ o la hora : Pulsar la tecla  varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

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



Seguro para niños

Bloquear el horno

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

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 .

Si el horno estaba en funcionamiento cuando usted activó el bloqueo, al desactivarlo, el horno seguirá funcionando.

Consejos y advertencias

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

Si activa el bloqueo cuando el horno está en funcionamiento éste se apagará.

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.

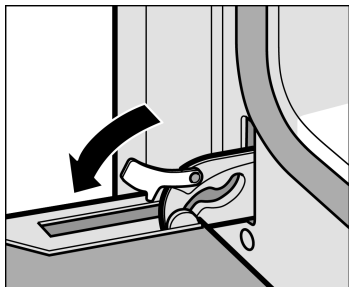
Horno

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.

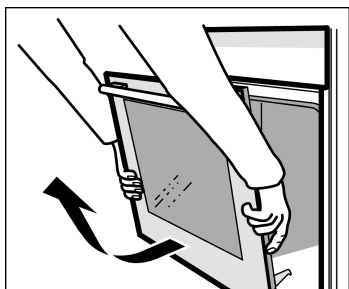
Conectar la lámpara del horno Cómo descolgar la puerta del horno



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.

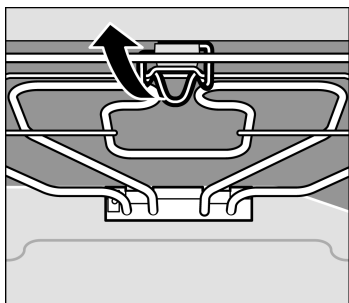
Tras la limpieza, volver a montar la puerta del horno siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Abatir el calentador del grill

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



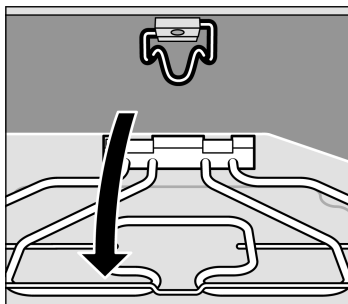
Atención, el horno debe estar frío.
¡Peligro de quemaduras!



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 del horno con esmalte antigraso

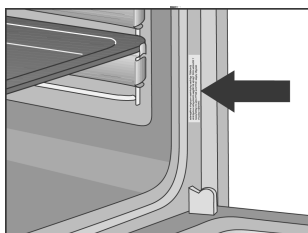
Dependiendo del modelo de su horno, la placa posterior y las placas laterales del horno pueden estar recubiertas con un esmalte rugoso y mate. Estas paredes están dotadas de un sistema antigraso de última tecnología llamado recubrimiento OxyLitic. Se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. No obstante, puede suceder que algunas manchas no desaparezcan de inmediato, sino cuando el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpie nunca estas superficies con productos de limpieza para hornos.

Cuando estas superficies no se limpian lo suficiente por sí solas, puede **regenerarlas con la función Limpia (según modelos)**

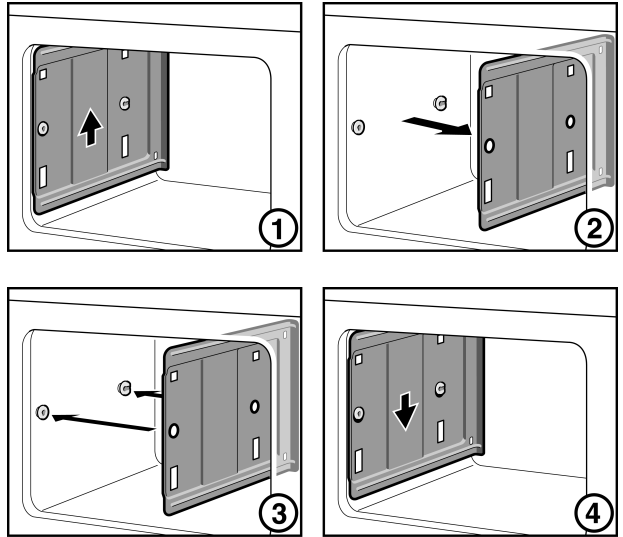
La posible aparición de coloración en el esmaltado, no tiene ninguna influencia sobre las funciones de autolimpieza.

Sustitución de las paredes laterales del interior del horno



Las paredes laterales del interior del horno pueden ser sustituidas por otras nuevas, si usted lo desea. Provéase de ellas en nuestro Servicio Técnico facilitando los números de **E-Nr** y **FD**. Estos datos se encuentran en la etiqueta de características, situada en la parte inferior derecha del horno. Para poder verla tiene que abrir la puerta (ver figura).

Para desmontarlas, primero hay que quitar las gradas laterales de varilla (véase apartado “Limpieza de gradas”). Después se desmontarán las paredes laterales como se indica en la figura.



Función Limpia (según modelos)


Modelos que tienen la tecla **C**.

Sólo disponen de la función Limpia los modelos que tienen la tecla **C**.

La función Limpia es un programa de regeneración. Cuando las paredes antigrasas 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.

Así se programa

Seleccione el tipo de calentamiento  con el mando de funciones.


Seleccione el nivel de temperatura 270°C con el mando de temperatura. Pulse la tecla **C**. En el panel indicador se iluminará el símbolo CL. La función Limpia se habrá activado.

El horno estará en funcionamiento durante una hora. Transcurrido este tiempo sonará una señal de aviso y el símbolo CL parpadeará en el panel indicador. Ponga el mando de funciones y el de temperatura en la posición 0. La función Limpia se habrá desactivado. Ponga el mando de funciones y temperatura en la posición 0.

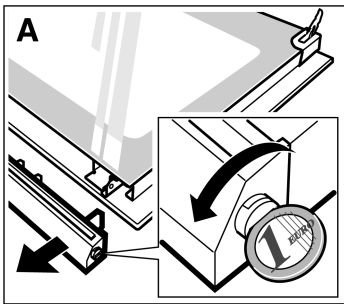
Cancelar la función

Si quiere desactivar la función limpia, vuelva a pulsar la tecla **C**. El símbolo CL desaparecerá del panel indicador. la función Limpia se habrá desactivado. ponga el mando de funciones y el de temperatura en la posición 0.

Modelos que no tienen la tecla **C**.

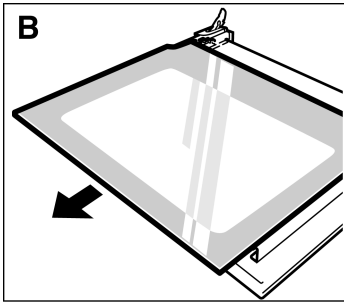
Si su horno no dispone de la tecla **C**, puede realizar un ciclo de limpieza girando el mando de temperatura al máximo (hasta leer la palabra "limpia" en el mando) y seleccione la función  con el mando de funciones. Se recomienda que lo deje funcionar durante una hora. Transcurrido este tiempo ponga el mando de funciones y el de temperatura 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.

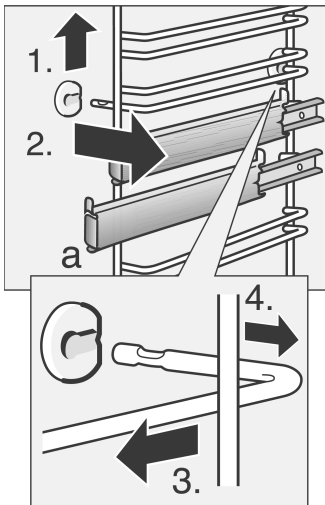
4. Volver a introducir el cristal.

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.

Limpeza de las rejillas



Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Extracción de las rejillas:

1. Levantar la rejilla

2. y descolgarla,

3. luego tirar de la rejilla

4. y extraerla

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

Inserción de las rejillas:

Insertar la rejilla, ejercer algo de presión e insertarla.

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

Junta

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

Accesorios

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
El indicador de hora parpadea	Corte en el suministro eléctrico	Volver a poner el reloj en hora

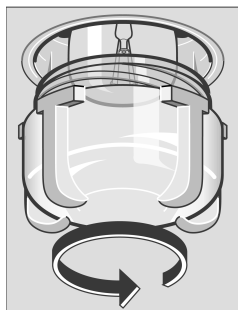
Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

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

Proceder de la siguiente forma



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

Sustitución del cristal protector

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

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.

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

Índice

O que deve ter em atenção	32
Antes da montagem	32
Indicações de segurança	33
Causas de danos	33
O seu novo fogão	34
O painel de comandos	34
Comando de funções (conforme os modelos)	35
Comando de temperatura (conforme os modelos) .	36
Teclas de comando e painel indicador (conforme os modelos)	36
O forno e respectivos acessórios (conforme os modelos)	39
Instruções de utilização (conforme os modelos)	37
Turbina de arrefecimento	40
Antes da primeira utilização	40
Mudança da hora	40
Aquecer o forno	41
Limpar previamente os acessórios	41
Regular o forno	41
Como regular	41
Pretende que o forno desligue automaticamente . .	42
Ligar e desligar automaticamente o forno	44
Aquecimento rápido (conforme os modelos) ..	45
Como se programa	45
Alarme	46
Como se programa	46
Segurança para crianças	48

Índice

Manutenção e limpeza	49
Exterior do aparelho	49
Forno	49
Função Limpeza	52
Limpeza dos vidros	53
Limpar as armações	54
Vedante	54
Acessórios	54
Uma anomalia, que fazer?	55
Substituir a lâmpada do forno	55
Embalagem e aparelho antigo	56
Serviços de Assistência Técnica	56

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 furre o chão do forno com folha de alumínio.

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

Água no forno

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

Sumo de frutos

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

Arrefecimento com porta do forno aberta

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

Vedante do forno muito sujo

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

Utilização da porta do forno como assento

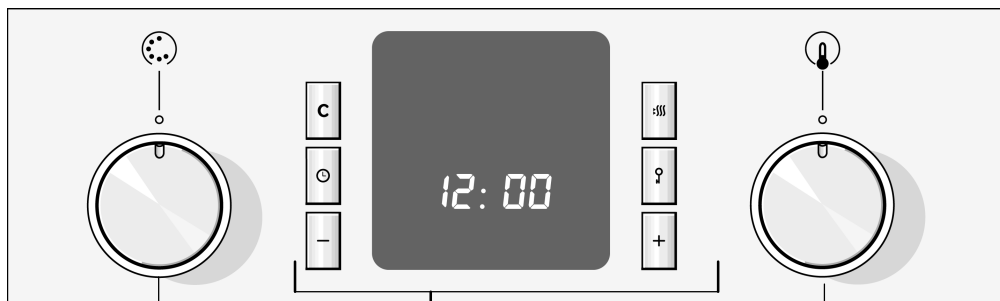
Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

O seu novo fogão

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

O painel de comandos

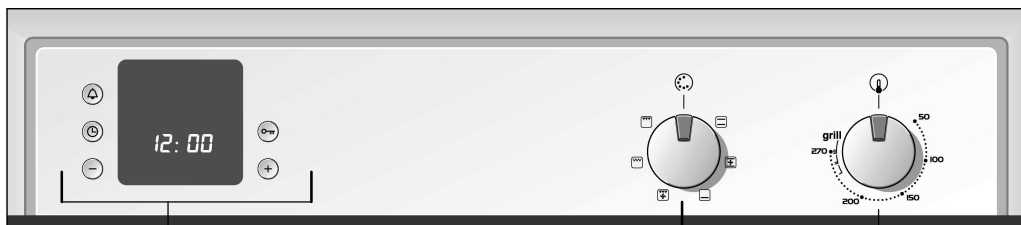
Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Comando de funções

Painel indicador e teclas de comando

Comando de temperatura



Painel indicador e teclas de comando

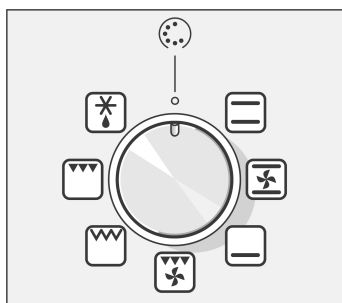
Comando de funções

Comando de temperatura

Comando de funções (conforme os modelos)

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.

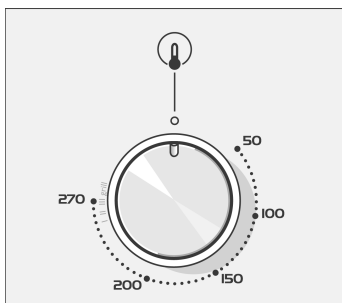
Assim, em função do modelo, o seu forno poderá estar equipado com algumas ou com todos estes tipos de aquecimento:



- | | |
|--|---------------------------------|
| | Calor superior e inferior |
| | Circulação de ar quente |
| | Calor inferior |
| | Grelhar com circulação de ar |
| | Grelhador de pequena superfície |
| | Grelhador de grande superfície |
| | Descongelação |

Em alguns modelos, no comando de funções também é recomendado um tipo de alimento (**Pesc.**, **Pastel.**, **Pizza**, **Carne**, ^{Gratin}, **Gratin**) para cozinhar com cada tipo de aquecimento. Não se esqueça de que se trata apenas de uma recomendação e que pode escolher, em qualquer momento, o tipo de aquecimento pretendido para cada alimento, em função da sua preferência.

Comando de temperatura (conforme os modelos)



O comando de temperatura permite regular a temperatura ou a potência do grelhador

Temperatura

50 - 270	Gama de temperaturas em °C
----------	----------------------------

Grelhador

I	Grelhador fraco
---	-----------------

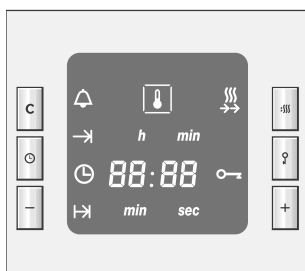
II	Grelhador médio
----	-----------------

III	Grelhador forte
-----	-----------------

Em alguns modelos, no comando de temperatura é-lhe recomendado, juntamente com cada nível de temperatura, um tipo de alimento (**Pesc, Pastel, Pizza, Carne, Gratin, Gratin**).

Não se esqueça de que pode escolher em qualquer momento a temperatura que pretender, em função da sua preferência.

Teclas de comando e painel indicador (conforme os modelos)



O seu aparelho possui todas ou algumas das seguintes teclas de comando:

Tecla C	Para activar a função limpia
----------------	-------------------------------------


Tecla de aquecimento rápido	Para que o forno atinja rapidamente a temperatura pretendida.
-----------------------------	---

Tecla do relógio	Para seleccionar as horas do relógio, o tempo de cozedura e a hora de conclusão .
------------------	--

Tecla de chave	Para activar e desactivar o sistema de bloqueio.
----------------	--

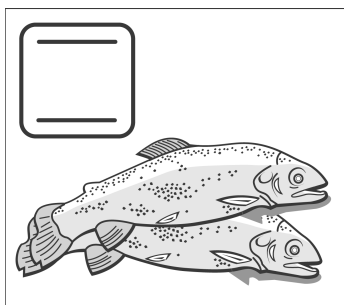
Tecla menos -	Permite-lhe diminuir os valores de ajuste.
---------------	--



Tecla Mais +	Permite-lhe aumentar os valores de ajuste
Tecla 	Para activar o alarme.

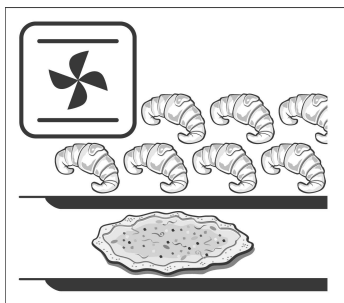
Instruções de utilização (conforme os modelos)

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



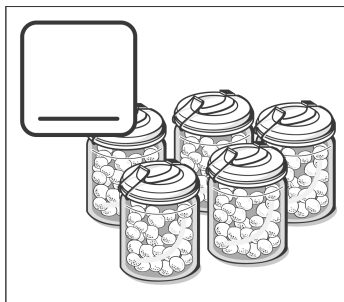
Calor superior e inferior

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



Ar quente circulante

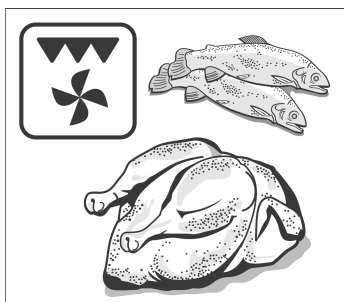
Esta opção coloca em funcionamento o calor inferior, superior e a turbina. Com este tipo de aquecimento, pode confeccionar bolos e pizzas.



Calor inferior

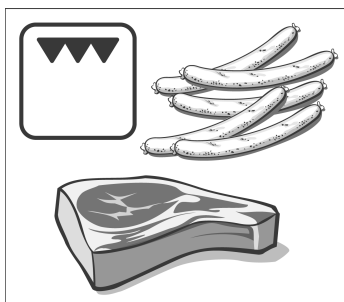
O calor é fornecido unicamente a partir da parte inferior do forno.

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.



Grelhar com ar circulante

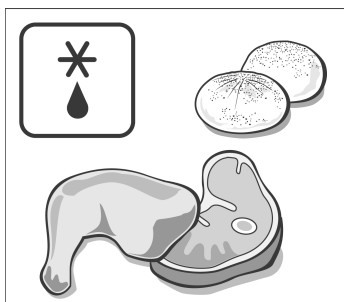
O grelhador e a turbina ligam-se e desligam-se alternadamente. Durante os intervalos de repouso do grelhador, a turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador em volta dos alimentos. Desta forma, os assados de carne e peixe adquirem um tom dourado atraente em toda a superfície.



Grelhados planos, grande superfície ☐

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

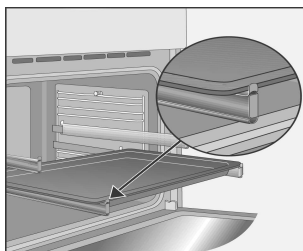
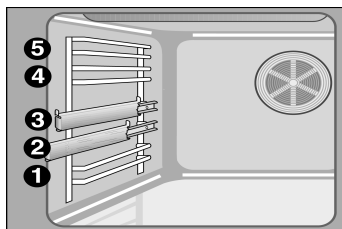
Grelhados planos, pequena superfície ☐: Só aquece a zona central da resistência do grelhador. Este tipo de aquecimento é indicado para quantidades pequenas. Deste modo, poupa-se energia. Coloque o alimento na parte central da grelha.



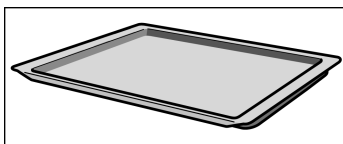
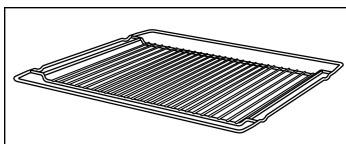
Descongelo

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.

O forno e respectivos acessórios (conforme os modelos)



Acessórios



Os acessórios podem ser colocados em 5 níveis diferentes no forno. De estes 5 níveis, dois estão equipados com guias telescópicas (ver figura). Estas guias podem ser retiradas ou inseridas no torno, puxando-as ou empurrando-as suavemente. Para introduzir o tabuleiro no forno só é necessário extrair as duas guias laterais do mesmo nível, colocar o tabuleiro sobre as mesmas e empurrá-lo para voltar a introduzi-las no forno.


Podem extrair-se até dois terços da sua profundidade sem se voltarem. Desta forma, os alimentos podem retirar-se facilmente.

Não toque nos acessórios nem no forno quando estes estiverem quentes.

O seu novo forno está equipado com alguns dos seguintes acessórios:

Grelha

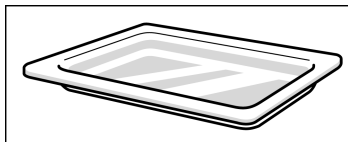
para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.

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.

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

Verifique se no painel indicador do forno estão a piscar o símbolo  e três zeros.

Se o símbolo  e três zeros estiverem a piscar




Execute o seguinte processo:

1. Carregue na tecla .
Aparece **12:00** e o símbolo  começa a piscar.
2. Programe a hora com as teclas + ou –.

Alguns segundos depois, é aplicada a hora. O símbolo  apaga-se. O forno estará, então, pronto para funcionar.

Mudança da hora


Por exemplo, mudar da hora de Inverno para a hora de Verão

Carregue na tecla  três vezes até o símbolo  piscar no painel indicador e modifique a hora com as teclas + ou –. Alguns segundos depois, é visualizada a hora. O símbolo  apaga-se.

Aquecer o forno

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

Como proceder

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

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar o forno manualmente

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


O forno desliga-se automaticamente

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

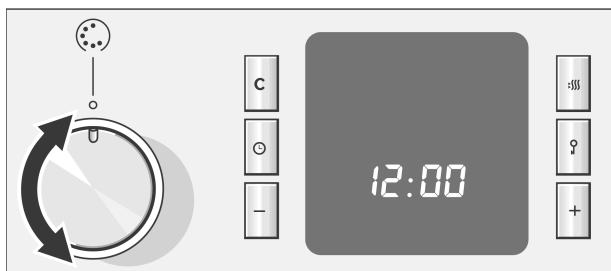
O forno liga-se e desliga-se automaticamente

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

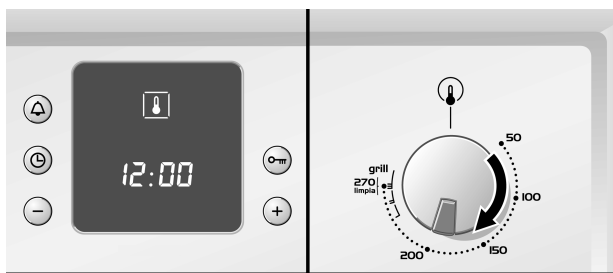
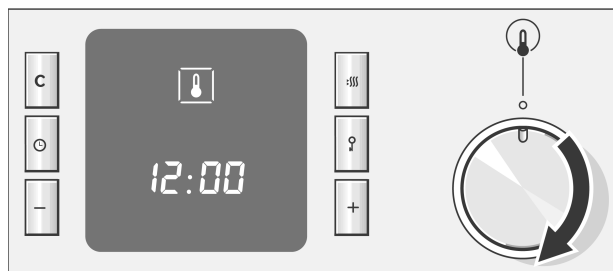
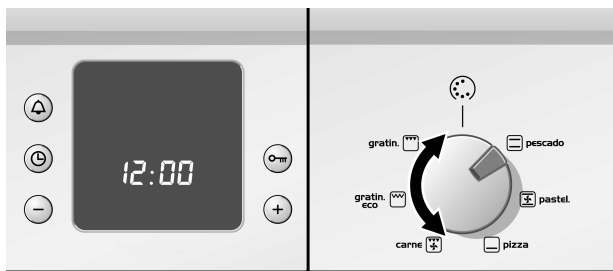
Como regular

1. Seleccione com o comando de funções o tipo de aquecimento pretendido (Ex.: )

Exemplo: Calor superior e inferior  a 190°C



2. Seleccione a temperatura 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.

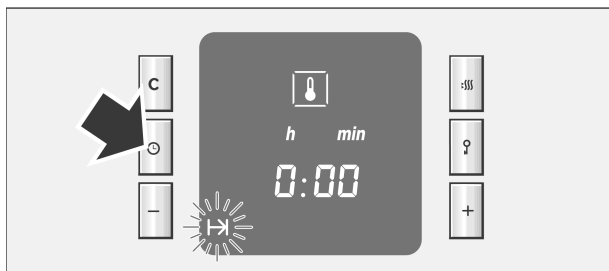
Modificar a temperatura


É possível modificar a temperatura ou o nível do grelhador em qualquer momento.

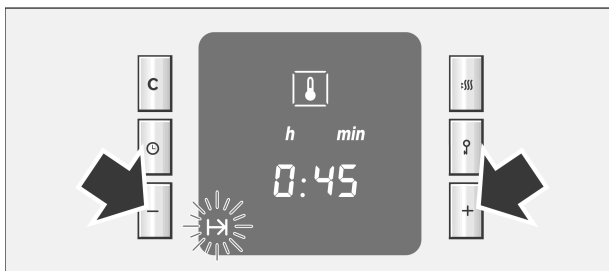
Pretende que o forno desligue automaticamente

Acerte a hora como descrito no ponto 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura para o prato a ser confeccionado. Exemplo: Tempo de cozedura 45 minutos.


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



4. Selecione o tempo de cozedura com as teclas + ou -. Tecla + valor sugerido= 30 minutos. Tecla - valor sugerido= 10 minutos. Alguns segundos depois, o forno liga-se. O símbolo  acende-se de modo permanente no painel indicador.



O tempo acabou



Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se. Carregue duas vezes na tecla  e rode o comando de funções para a posição 0.

Modificar o tempo de duração


Cancelar a função

Ligar e desligar automaticamente o forno

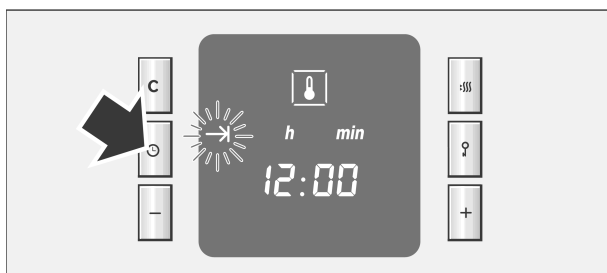
Execute os passos 1 a 4.

5. Carregue na tecla  várias vezes, até o símbolo  começar a piscar. No painel indicador poderá ver quando estaria pronta a receita.

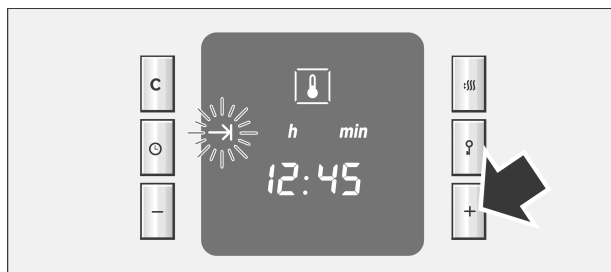
Carregue na tecla . Modifique o tempo de cozedura com a tecla + ou -.

Carregue na tecla . Carregue na tecla - até o tempo de cozedura voltar a 0. Rode o comando de funções para a posição 0.

Exemplo: São 11:15 horas. A receita demora 45:00 minutos e deve estar pronta às 12:45.




6. Atrase a hora de conclusão com a tecla + (Ex: 12:45). Uns segundos depois, a função é aplicada. No painel indicador poderá ver a hora de conclusão até o forno se ligar.







O tempo acabou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se automaticamente. Carregue duas vezes na tecla  e rode o comando de funções para a posição 0.



Nota

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


Aquecimento rápido (conforme os modelos)

Esta função permite-lhe atingir a temperatura pretendida com grande rapidez. É de grande utilidade para pré-aquecer o forno, mas não se esqueça de que não devem de existir alimentos no interior do mesmo.

Como se programa

1. Seleccione o tipo de aquecimento pretendido com o comando de funções.
2. Seleccione a temperatura pretendida com o comando de temperatura e carregue na tecla . O símbolo  acende-se no painel indicador. A função é activada.

O aquecimento rápido está concluído

Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo  apaga-se e o forno continua o processo normal de aquecimento.

Nota

Pode-se utilizar com todos os tipos de aquecimento, excepto com "Descongelar".

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 programado de cozedura do forno. Também funciona quando a segurança para crianças está activada.

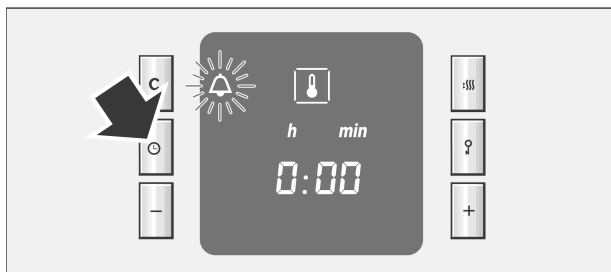
Como se programa


Conforme o modelo do seu forno, terá executar os passos indicados no **ponto A** ou no **ponto B**.

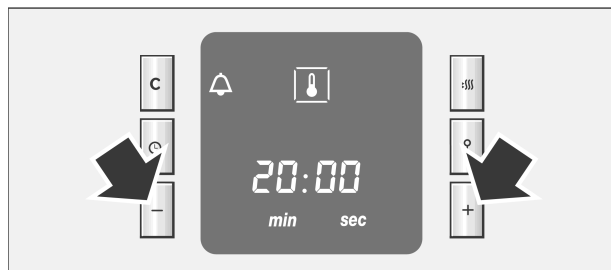
Ponto A: se o seu forno possui a **tecla C** deve executar os seguintes passos:

Exemplo: 20 minutos



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



2. Seleccione o tempo do alarme com a tecla + ou -. Tecla + valor sugerido=10 minutos. Tecla - valor sugerido=5 minutos. Alguns segundos depois, liga-se o alarme. 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  várias vezes, até o símbolo  se apagar.





Modificar o tempo do alarme

Carregue na tecla . Modifique o tempo com as teclas + o -.

Cancelar o tempo do alarme



Carregue na tecla . Carregue na tecla - até chegar a **0.00**.

Com o alarme activado: consultar a hora, a duração restante ou a hora de conclusão automática


Consultar a duração restante , a hora de conclusão  ou a hora : Carregar na tecla  várias vezes até aparecer o símbolo correspondente. O valor consultado aparece durante alguns segundos no painel indicador.

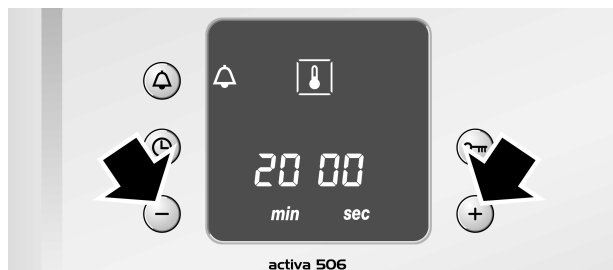
Ponto B: se o seu forno possuir a **tecla**  deve executar os seguintes passos:

Exemplo: 20 minutos



1. Carregue na tecla . O símbolo  começa a piscar no painel indicador.



2. Seleccione o tempo do alarme com a tecla + ou -. Tecla + valor sugerido=10 minutos. Tecla - valor sugerido = 5 minutos. Alguns segundos depois, liga-se o alarme. 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 símbolo  apaga-se.





Modificar o tempo do alarme

Carregue na tecla . Modifique o tempo com as teclas + ou -.

Cancelar o tempo do alarme

Carregue na tecla . Carregue na tecla – até chegar a **0.00**.

Com o alarme activado: consultar a hora, a duração restante ou a hora de conclusão da programação automática



Consultar a duração restante , a hora de conclusão  ou a hora : Carregar na tecla  várias vezes até aparecer o símbolo correspondente. O valor consultado aparece durante alguns segundos 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 não é necessário que o forno esteja desligado.

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 .

Se o forno estava ligado quando activou o bloqueio, quando o desactivar, o forno permanece ligado.

Nota

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

Se se activa o bloqueio, quando o forno está em funcionamento, este se desliga automaticamente.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejetores 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.

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

Aparelhos com painel frontal de alumínio

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.

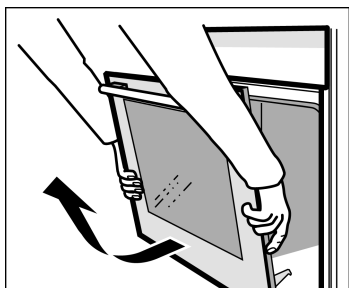
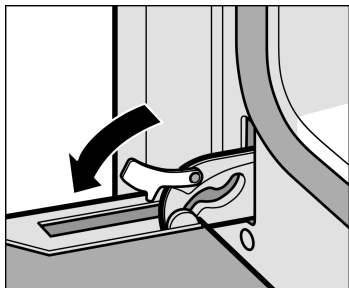
Para a limpeza não são adequados produtos de limpeza agressivos, esfregões que risquem e panos de limpeza grosseiros.

Forno

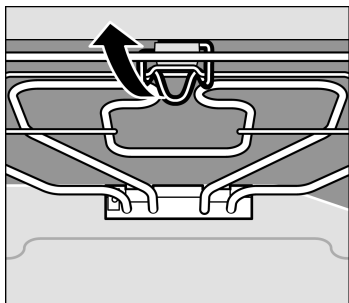
Não utilize esfregões de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

Ligar a lâmpada do forno

Desencaixar a porta do forno



Rebater a resistência do grelhador para baixo



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

Coloque o selector de funções na posição

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.

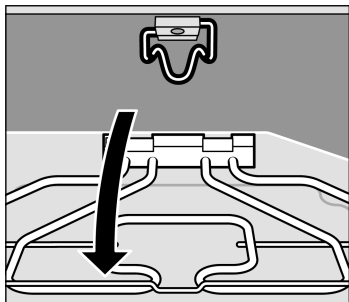
3. Coloque a porta do forno numa posição inclinada. Agarre em baixo, do lado direito e do lado esquerdo, com ambas as mãos. Feche a porta mais um pouco e retire-a para fora.

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

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.



Limpar as superfícies catalíticas do forno

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.

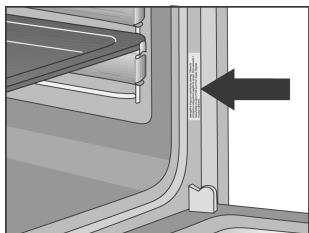
A parte posterior e as paredes laterais do forno (conforme os modelos) podem estar revestidos com um esmalte rugoso e mate. Estas paredes estão equipadas com um sistema anti-gordura de limpeza catalítica. Limpam-se automaticamente, enquanto o forno está ligado. No entanto, pode acontecer que algumas manchas não desapareçam de imediato, mas apenas quando o forno tiver sido ligado várias vezes.

Nunca limpe estas superfícies com produtos de limpeza para fornos.

Quando estas superfícies não ficarem suficientemente limpas após a limpeza automática, pode **recuperá-las com a função Limpeza (conforme os modelos)**.

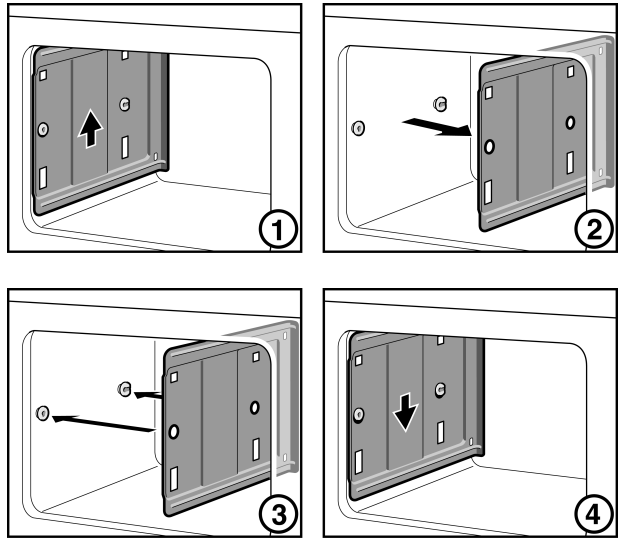
O eventual aparecimento de uma coloração no esmalte, não tem qualquer influência nas funções de auto-limpeza.

Substituição das paredes laterais do interior do forno.



As paredes laterais do forno (conforme os modelos) podem ser substituídas por outras novas, se o pretender. Adquiras junto da Assistência Técnica indicando os números de **E-Nr** e **FD**. Estes dados constam da etiqueta de características, situada na parte inferior direita do forno. Para poder vê-la, tem de abrir a porta (ver figura).

Para desmontá-las, primeiro, deve retirar os encaixes laterais de vareta (ver também "Limpar as armações") Em seguida, devem desmontar-se as paredes laterais, como exemplificado na figura.



Função Limpeza


Modelos que possuem a tecla **C**.

Só dispõem da função Limpeza os modelos que possuem a tecla **C**.

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.

Como se programa


Seleccione o tipo de aquecimento  com o comando de funções.

Seleccione o nível de temperatura 270 °C com o comando de temperatura. Carregue na tecla **C**. O símbolo CL acende-se no painel indicador. A função Limpeza é activada.

Cancelar a função

Se pretende desactivar a função Limpeza, volte a carregar na tecla **C**. O símbolo CL desaparece do painel indicador. A função Limpeza é desactivada.

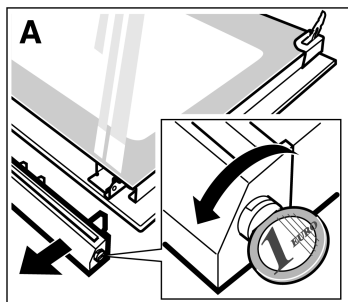
Forno não possuir a tecla **C**,

Se o seu forno não possuir a tecla **C**, pode realizar um ciclo de limpeza rodando o comando de temperatura até ao máximo (até ler a palavra “**limpia**” no comando) e seleccione a função  com o comando de funções. É recomendável que o deixe ligado durante uma hora. Decorrido esse tempo, coloque o comando de funções e o de temperatura na posição 0.

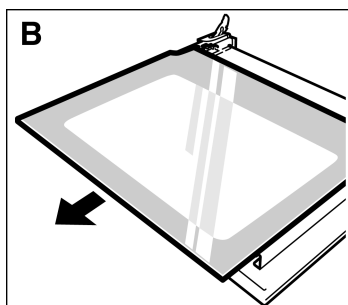
O forno estará ligado durante uma hora. Decorrido este tempo, ouve-se um sinal sonoro e o símbolo CL começa a piscar no painel indicador. Coloque o comando de funções e o de temperatura na posição 0. A função Limpeza é desactivada. Coloque o comando de funções e o de temperatura na posição 0

Limpeza dos vidros

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



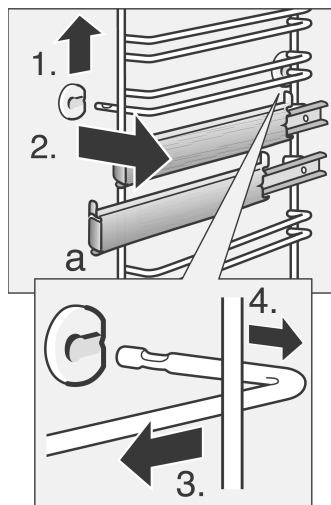
1. Desmonte a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para o efeito, rode os parafusos do lado esquerdo e do lado direito com uma moeda. (Figura A)



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.

Limpar as armações



As armações podem ser retiradas para fora para limpeza.

Desencaixe das armações:

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

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

Encaixe das armações:

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

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

Vedante

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

Acessórios

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

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.

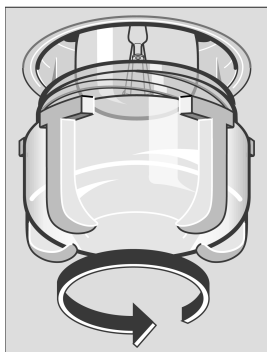
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

Substituir a lâmpada do forno

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

Como proceder



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

Substituição da tampa de vidro

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

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.

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 📞	

Para la protección del Medio Ambiente, utilizamos papel reciclado.

Para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.

5430003412 (1W00P4) 01 8503

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**