

manual de instrucciones

Horno integrable 3HB548.
Forno integrável 3HB548.

[es]	Instrucciones de uso	2
[pt]	Instruções de serviço	16

Consejos y advertencias de seguridad	2	Seguro para niños	8
Antes del montaje.....	2	Modificar los ajustes básicos.....	8
Consejos y advertencias sobre seguridad.....	2	Cuidados y limpieza	9
Causas de los daños.....	3	Productos de limpieza.....	9
Su nuevo horno.....	3	Función luz.....	9
Panel de mando.....	3	Abatir la resistencia del grill.....	9
Mando de funciones	4	Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho ...	10
Teclas de manejo y panel indicador.....	4	Descolgar y colgar la puerta del horno	10
Mando de temperatura.....	4	Montar y desmontar los cristales de la puerta	11
Interior del horno.....	4	Qué hacer en caso de avería	11
Accesorios	5	Tabla de averías	11
Antes del primer uso	5	Cambiar la lámpara del horno	11
Programar la hora.....	5	Cristal protector	12
Calentar el horno	5	Servicio de Asistencia Técnica	12
Limpieza de los accesorios	5	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	12
Programar el horno.....	5	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	12
Tipo de calentamiento y temperatura.....	5	Ahorrar energía	12
Calentamiento rápido.....	6	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 12	
Programar las funciones de tiempo.....	6	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de	
Reloj avisador.....	6	cocina	12
Duración del tiempo de cocción	6	Pasteles y repostería.....	13
Tiempo de finalización.....	7	Carne, ave, pescado y gratinado	13
Programación rápida 1h.....	8	Platos especiales.....	14
Hora.....	8	Otras sugerencias	15

Consejos y advertencias de seguridad

Leer atentamente las instrucciones de este manual. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato a otra persona debe incluirse el manual correspondiente.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. En hornos polivalentes leer las instrucciones de uso que se adjuntan con la placa para conocer el funcionamiento de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños durante el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el aparato. La garantía queda anulada en caso de daños derivados de una conexión indebida.

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.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento. Por precaución, se recomienda mantener siempre cerrada la puerta del horno, incluso cuando el horno esté apagado.

No colgarse, sentarse o jugar con la puerta del horno, incluso cuando esté cerrada.

Interior del horno caliente

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del horno con prudencia. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No verter agua en el interior del horno cuando esté caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

- No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el interior del horno. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

⚠ ¡Peligro de incendio!

- No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno. No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel de hornear podría rozar los elementos calefactores e incendiarse. Sujetar el papel de hornear siempre con un recipiente o un molde. Cubra con papel de hornear exclusivamente la superficie necesaria. El papel de hornear no debe sobrepasar la medida del accesorio.

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislante del cable puede derretirse.

Accesorios y recipientes calientes

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar agarradores.

Reparaciones inadecuadas

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

¡Atención!

- Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno: No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.
- Agua en el horno caliente: No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
- Alimentos líquidos: No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de frutas: No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta del horno muy sucia: Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.
- Puerta del horno como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse. El cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.

Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre los accesorios y los componentes del interior del horno.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios escamoteables

En algunos hornos, los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Mando de funciones

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

Posición	Utilización
 Posición cero	El horno está apagado.
 Aire caliente*	Para pasteles y repostería. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
 Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
 Horno leña	Para pizza fresca, refrigerada y congelada, para hojaldres, empanadas o cocas y para repostería, p. ej. magdalenas. Este tipo de calentamiento pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador. El calor llega al alimento desde la parte inferior de forma más intensa, aportando un ligero calor desde la parte superior.
 Grill con aire caliente	Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
 Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
 Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
 Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN60350.

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento la lámpara del interior del horno se enciende.

Teclas de manejo y panel indicador

Las teclas sirven para ajustar distintas funciones adicionales. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Tecla	Utilización
 Funciones de tiempo	Seleccionar el reloj avisador  , la duración del tiempo de cocción  , el tiempo de finalización  y la hora  .
 Menos	Reducir los valores programados.
 Más	Aumentar los valores programados.
 Programación rápida	Programar automáticamente una hora de cocción.
 Seguro para niños	Bloquear y desbloquear el panel de mando.
 Calentamiento rápido	Calentar el horno de forma especialmente rápida.

En el panel indicador, la flecha ► se sitúa delante del símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.

Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para seleccionar la temperatura o el nivel de grill.

Posición	Significado	
●	Posición cero	El horno no calienta.
50 - 270	Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.
—, —, —	Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie  y de amplia superficie  .
		— = nivel 1, suave
		— = nivel 2, medio
		— = nivel 3, fuerte

Cuando el horno calienta, el símbolo  se ilumina en el panel indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se ilumina con la función luz  ni con la función descongelar .

Nota: Al utilizar el grill, en tiempos de cocción superiores a 15 minutos, ajustar el mando de temperatura a grill suave.

Interior del horno

El horno incorpora un ventilador y una lámpara.

Luz

La lámpara del interior del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento.

No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición .

Ventilador

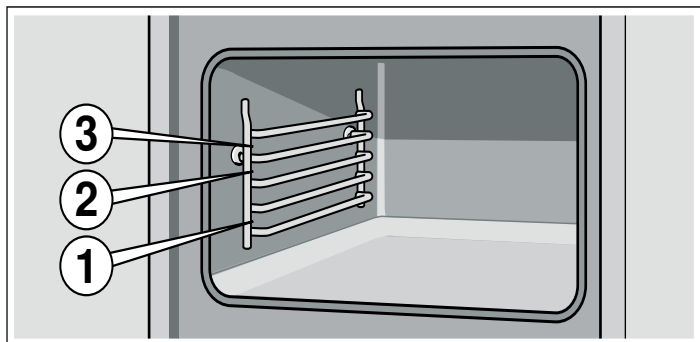
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 3 alturas diferentes.

Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



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

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados. Para consultar los accesorios disponibles consultar el catálogo comercial.



Parrilla

Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrillada y platos congelados.

Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja de horno esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Antes del primer uso

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

Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se ilumina el símbolo  y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra la hora **12:00**.

2. Ajustar la hora con las teclas **+** ó **-**.

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del horno.

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.
2. Seleccionar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

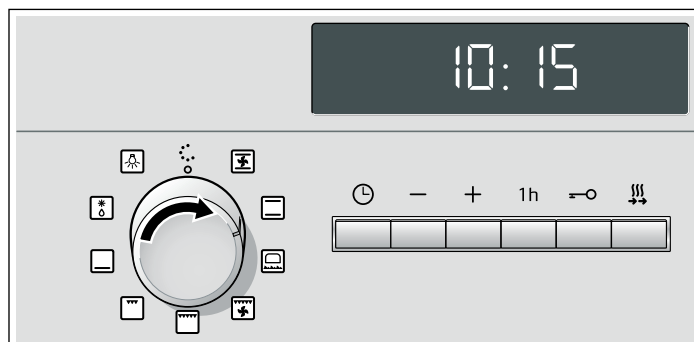
Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

Nota: Se recomienda precalentar siempre el horno antes de introducir el alimento para evitar que se generen condensaciones en el cristal en exceso.

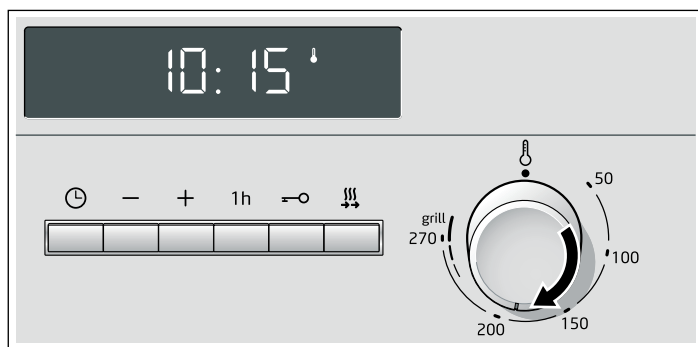
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior  a 190 °C.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

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

Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C. Son apropiados los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente
- Calor superior e inferior
- Horno leña
- Calor inferior

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar brevemente la tecla

En el panel indicador se ilumina el símbolo . El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo desaparece del panel indicador. Introducir el alimento en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar brevemente la tecla . El símbolo desaparece del panel indicador.

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla se abre el menú y se cambia de una función a otra. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. La flecha muestra qué función de tiempo se encuentra seleccionada. Con las teclas ó es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha .

Reloj avisador

El funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la desconexión automática del horno (duración del tiempo de cocción).

1. Pulsar una vez la tecla .
- En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha se encuentra delante de .
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas ó .
- Valor propuesto de la tecla = 10 minutos
- Valor propuesto de la tecla = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra . Apagar el reloj avisador con la tecla .

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas ó . El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a con la tecla . El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo que está en primer plano.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción o el tiempo de finalización o la hora , pulsar repetidamente la tecla hasta que la flecha se ilumine delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Duración del tiempo de cocción

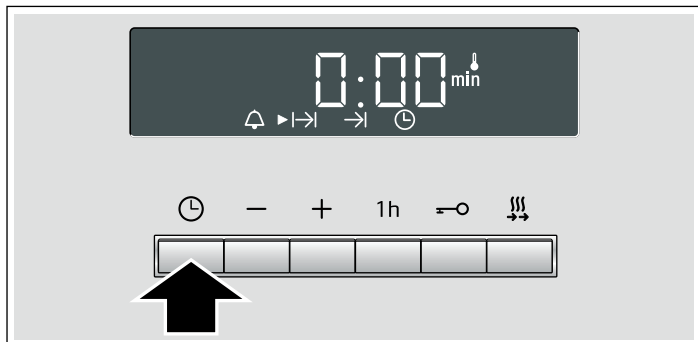
El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

3. Pulsar dos veces la tecla .

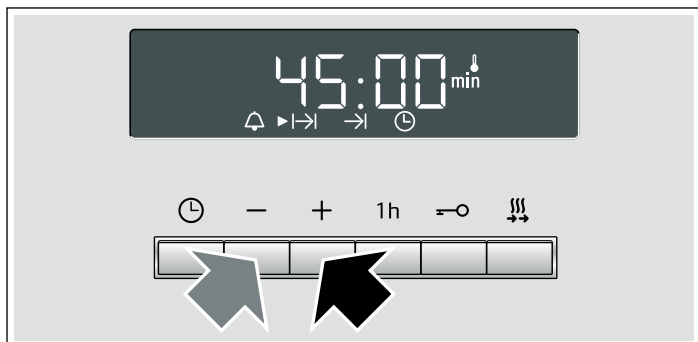
En el panel indicador se muestra **0:00**. Se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se sitúa delante de .



4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

Valor propuesto de la tecla **+** = 30 minutos

Valor propuesto de la tecla **-** = 10 minutos



Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción y se ilumina el símbolo . Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra **0:00**. Pulsar la tecla . Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**. O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Modificar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Cancelar el tiempo de cocción

Restablecer la duración del tiempo de cocción a **0:00** con la tecla **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El tiempo se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha  se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo que está en primer plano.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha  se ilumine delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. El horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. P. ej., se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.

Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h., el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30 h.

1. Ajustar el mando de funciones.

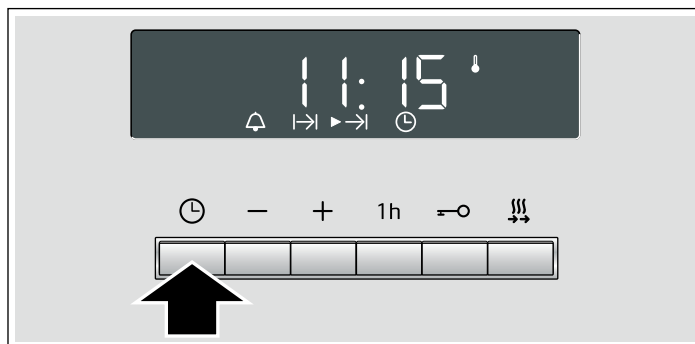
2. Ajustar el mando de temperatura.

3. Pulsar dos veces la tecla .

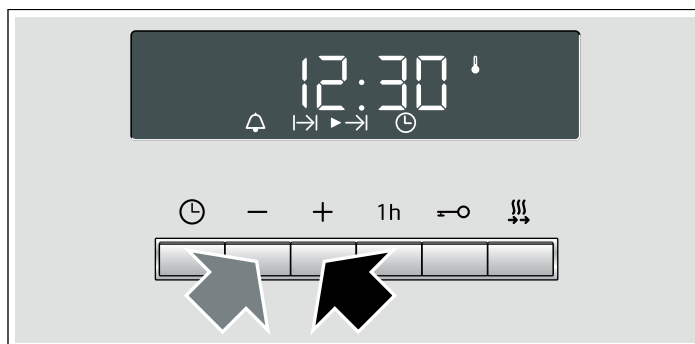
4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

5. Pulsar la tecla .

La fecha  se sitúa delante de . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.



6. Retrasar el tiempo de finalización con las teclas **+** ó **-**.



El horno muestra el tiempo programado tras unos segundos y queda ajustado en la posición de espera. En el panel indicador se muestra la hora a la que el alimento estará listo y delante del símbolo  se sitúa la flecha . Los símbolos  y  se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso del tiempo de cocción y la flecha  se sitúa delante del símbolo . El símbolo  se apaga.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra **0:00**. Pulsar la tecla . Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**. O pulsar dos veces la tecla  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar el tiempo de finalización

Modificar el tiempo de finalización con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla . No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización

Restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con la tecla **—**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla **⌚**.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha **►** se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo que está en primer plano.

Para consultar el reloj avisador **⌚**, la duración del tiempo de cocción **⌚**, el tiempo de finalización **→** o la hora **⌚**, pulsar repetidamente la tecla **⌚** hasta que la flecha **►** se ilumine delante del símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Programación rápida 1h

Esta función permite programar la cocción del horno durante una hora sin tener que realizar ningún ajuste previo. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar la tecla **1h**.

En el panel indicador se muestra **59:59**.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra **0:00**. Situar el mando de funciones en la posición **O**. El horno está apagado.

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador se ilumina el símbolo **⌚** y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla **⌚**.
En el panel indicador se muestra la hora **12:00**.
2. Ajustar la hora con las teclas **+** ó **—**.
Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla **⌚**.
En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha **►** se sitúa delante de **⌚**.
2. Modificar la hora con las teclas **+** ó **—**.
La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora pueden programarse con el seguro para niños activado.

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.

Activar el seguro para niños

No puede haber programada ninguna duración del tiempo de cocción ni ningún tiempo de finalización.

Pulsar la tecla **—O** durante aprox. cuatro segundos.

En el panel indicador aparece el símbolo **—O**. El seguro para niños está activado.

Desactivar el seguro para niños

Pulsar la tecla **—O** durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo **—O** del panel indicador se apaga. El seguro para niños está desactivado.

Modificar los ajustes básicos

Este horno presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Ajustes básicos	Selección 1	Selección 2	Selección 3
⌚ 1 Indicación de la hora	siempre*	sólo con la - tecla ⌚	
⌚ 2 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
⌚ 3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 2 seg.	aprox. 5 seg.*	aprox. 10 seg.

* Ajuste de fábrica

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla **⌚** durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la hora, p. ej. **⌚ 1** para la Selección **1**.
2. Modificar el ajuste básico con las teclas **+** ó **—**.
3. Confirmar con la tecla **⌚**.
En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Con la tecla **⌚** es posible pasar todos los niveles y con las teclas **+** ó **—** modificar el ajuste.
4. Para finalizar pulsar la tecla **⌚** durante aprox. 4 segundos.
Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado. No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- productos fuertes que contengan alcohol,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para vidrio.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.
Cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Visor	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar alcohol, vinagre ni otros productos de limpieza abrasivos o ácidos.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.

Zona	Productos de limpieza
Interior del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta (no retirar)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas o raíles	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Función luz

Para facilitar la limpieza del horno es posible conectar la lámpara del interior del horno.

Conectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

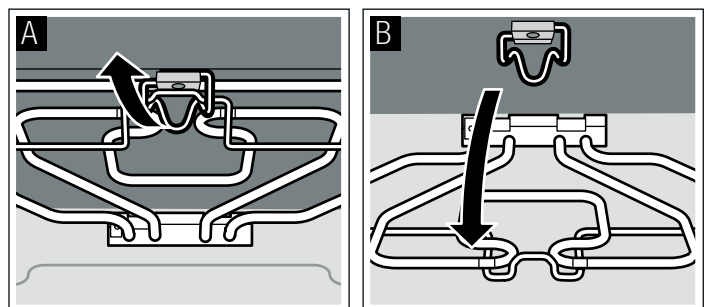
Abatir la resistencia del grill

Para facilitar la limpieza, en algunos hornos se puede abatir la resistencia del grill.

¡Peligro de quemaduras!

El horno debe estar frío.

1. Tirar hacia delante del asa del grill abatible y empujarlo hacia arriba hasta oír que encaja (figura A).
2. Al mismo tiempo, sujetar la resistencia del grill y abatirla hacia abajo (figura B).



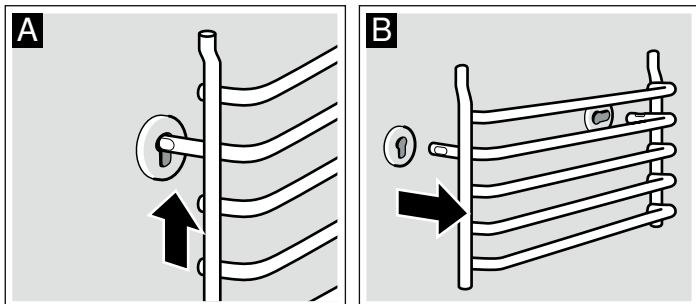
Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba la resistencia del grill. Empujar el asa de sujeción hacia abajo y encajar la resistencia del grill.

Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho

Es posible retirar las rejillas o raíles izquierdo y derecho para limpiarlos. El horno debe estar frío.

Descolgar las rejillas o raíles

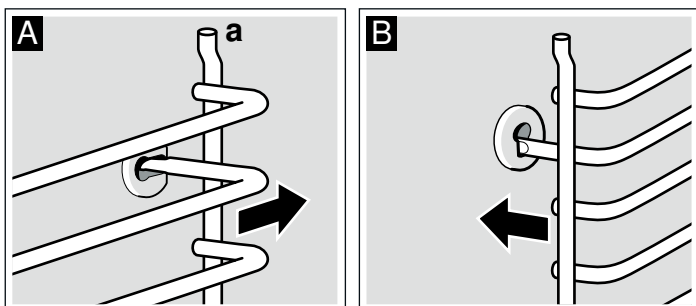
1. Levantar la rejilla o el raíl por la parte delantera
2. y descolgarla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla o raíl completamente hacia adelante y extraerlo (figura B).



Limpiar las rejillas o los raíles con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas o raíles

1. Insertar primero la rejilla o el raíl en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera (figura B).

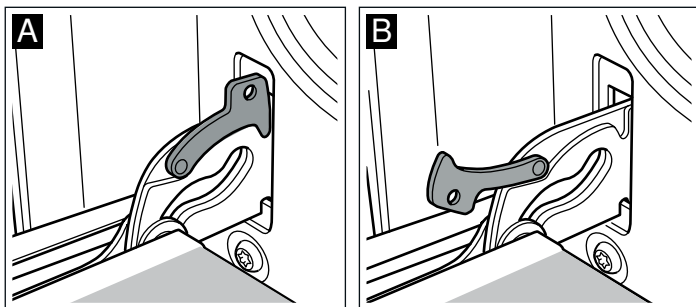


Las rejillas o raíles se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura (a) debe estar siempre hacia arriba.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje de la puerta y la limpieza de los cristales se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.

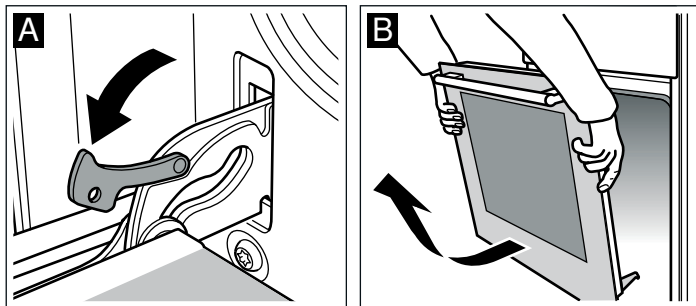


⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

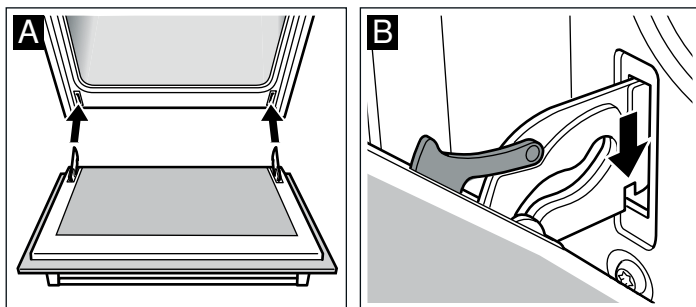
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope (figura B). Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

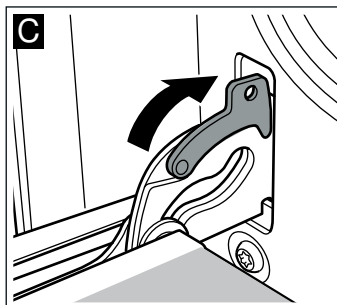
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas (figura A).
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados (figura B).



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

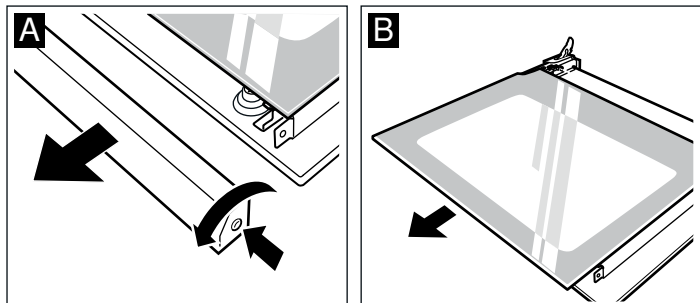
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

Desmontar

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Destornillar la cubierta superior de la puerta del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha (figura A).
3. Alzar y extraer el cristal superior (figura B).

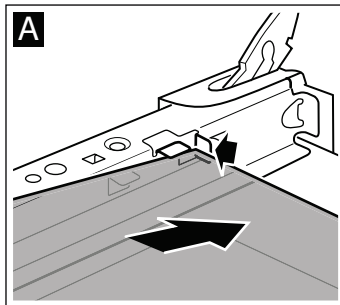


Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos, rascadores para vidrio, ni estropajos metálicos duros, ya que el cristal podría dañarse.

Montar

1. Introducir el cristal superior hacia atrás inclinándolo (figura A), con la superficie lisa hacia fuera. Observar que el código del cristal se encuentre abajo en la izquierda.



2. Colocar la cubierta y atornillarla.
3. Colgar la puerta del horno.

Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se encuentra en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador se ilumina ☹ y ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
El horno no se calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces en ambas direcciones.

Mensajes de error

Cuando en el panel indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla ☹. El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Si el mensaje de error no desaparece, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Los siguientes mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar si alguna tecla se ha atascado, está cubierta o sucia.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

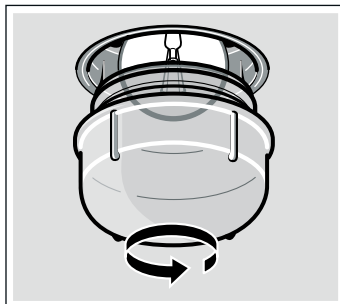
Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio de 220-240V, base E14, 25W y resistentes a la temperatura (T300 °C) a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica. Asegurarse de que está bien desconectado.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



3. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
4. Volver a enroscar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los cristales protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Servicio de Asistencia Técnica ☎

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía durante el ciclo de horneado y asado, así como sobre el modo adecuado de eliminar el aparato.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.
- Mantener la puerta del horno cerrada durante los ciclos de cocción, horneado o asado.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo

pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

- En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Deseche el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el interior del horno vacío y frío.
Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del interior del horno que no sean necesarios. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.

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

Pasteles y repostería

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

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la bandeja esmaltada	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Flan (baño María)	Flanera en recipiente con agua	1		210	60-70
Tarta de queso*	Molde desarmable negro	1		180	65
Bizcocho tradicional español	Molde desarmable negro	1		170-175	40-45
Bizcocho ligero	Molde desarmable	1		175	40

* Precalentar el horno durante 10 minutos. Después de la cocción, dejar reposar durante 20 minutos con el horno apagado.

Pasteles en la bandeja de horneado	Bandeja	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pizza fresca	Esmaltada	1		190-200	20-25
Magdalenas	Esmaltada	2		170-180	30-35

Carne, ave, pescado y gratinado

Las tablas de cocción siguientes han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Las indicaciones del peso de la tabla aves se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

No asar las aves enteras, cortar por la mitad o en piezas más pequeñas.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminado el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Consejos prácticos para asar

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

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

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

Consejos prácticos para asar al grill

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm.

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

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Pierna de cordero*	1250-2500 g (1 ó 2 piernas)	Bandeja esmaltada	1		190-200	100-125
Lomo de cerdo**	800 g (en una pieza)	Parrilla + recipiente abierto (bandeja de cristal)	1		190	70-80
Costillas de cerdo	1500 g	Bandeja esmaltada	1		220-240	45-60
Conejo***	1000-1500 g	Bandeja esmaltada	1		190	60-70
Salchichas****	750 g	Parrilla + bandeja esmaltada	2+1		3	15
Chuletas de cordero*****	1000 g	Parrilla + bandeja esmaltada	2+1		3	20
Pinchos morunos*****	1200 g (12 unidades)	Parrilla + bandeja esmaltada	2+1		3	20

* Dar la vuelta a los 60-80 minutos.

** Dorar ligeramente en la sartén y dar la vuelta cada 20 minutos.

*** Dar la vuelta a los 45-50 minutos.

**** Dar la vuelta a los 10 minutos.

***** Dar la vuelta a los 15 minutos.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Codornices*	600 g (4 unidades)	Bandeja esmaltada	1		170-180	35-45
Muslos de pollo**	1500 g (6 unidades)	Bandeja esmaltada	2		210-220	45-50
Mitades de pollo**	1300-1400 g (2 mitades)	Bandeja esmaltada	1		200-220	60-65

* Añadir las patatas a los 10 minutos y dar la vuelta a las codornices a los 20-25 minutos.

** Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorada ej. a la sal	500 g	Bandeja esmaltada	1		180-190	40-50
Merluza rellena	750 g	Bandeja esmaltada	1		170-180	60-70
Lubina (filetes)*	500 g	Bandeja esmaltada + recipiente abierto	2		180	30-35
Rodaballo (filetes)*	1000 g	Bandeja esmaltada + recipiente abierto	1		180	40-45
Besugo	500 g	Bandeja esmaltada	2		180-190	30-45
Truchas	1000 g (3-4 unidades)	Parrilla + bandeja esmaltada	2+1		3	20-25
Sardinas enteras**	1000 g (12 unidades)	Parrilla + bandeja esmaltada	2+1		3	10-15

* Precalentar el horno durante 10 minutos.

** Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

Gratinado	Recipiente	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Tostadas (6-10 unidades)	Parrilla	3		3	5-7

Platos especiales

A bajas temperaturas se consigue un buen yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios y las rejillas o raíles izquierdo y derecho del interior del horno.

Preparar yogur

1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C.
2. Mezclar 150 g de yogur (a temperatura del frigorífico).

3. Verterlo en tazas o tarros y cubrirlos con film transparente.

4. Precalentar el interior del horno como se indica.

5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del interior del horno y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

1. Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo.
2. Precalentar el interior del horno como se indica.
3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el interior del horno una vez apagado.

Plato	Recipientes	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura	Tiempo
Yogur	Colocar las tazas o los tarros	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Dejar levar la masa de levadura	Colocar un recipiente resistente al calor	en la base del interior del horno		Precalentar a 50 °C, apagará el aparato e introducir la masa de levadura en el interior del horno.	5-10 min. 20-30 min.

Otras sugerencias

Sugerencias	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Lasaña refrigerada*/**	1 unidad	Bandeja esmaltada	2		220	25-35
Lasaña congelada*/**	1 unidad	Bandeja esmaltada	2		215-225	45-50
Champiñones rellenos		Parrilla + bandeja esmaltada	2+1		3	10-15
Escalibada	1400 g	Bandeja esmaltada	1		180	40-45
Pizza refrigerada**	1 unidad	Bandeja esmaltada	1		200	10
					180	10-12
Pizza congelada**	1 unidad	Bandeja esmaltada	1	 / 	200	15

* Si desea obtener un color más dorado, gratinar durante 1 minuto.

** Precalentar el horno durante 10 minutos.

Instruções de segurança	16	Dispositivo de segurança para crianças	22
Antes da montagem.....	16	Modificar as regulações de base	22
Instruções de segurança.....	16	Cuidados e limpeza	23
Causas dos danos	17	Produtos de limpeza	23
O seu novo forno	17	Função luz.....	23
Painel de comandos	17	Rebater a resistência do grelhador	23
Comando de funções	18	Desmontar e montar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito	24
Teclas de comando e painel indicador.....	18	Montar e desmontar a porta do forno	24
Comando de temperatura.....	18	Montar e desmontar os vidros da porta	25
Interior do forno.....	18	O que fazer em caso de avaria	25
Acessórios.....	19	Tabela de avarias	25
Antes da primeira utilização	19	Substituir a lâmpada do forno.....	25
Programar a hora	19	Vidro de protecção.....	26
Aquecer o forno	19	Serviço de Assistência Técnica	26
Limpeza dos acessórios.....	19	Número E e número FD	26
Programar o forno	19	Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	26
Tipo de aquecimento e temperatura.....	19	Poupar energia.....	26
Aquecimento rápido.....	20	Eliminação de resíduos não poluente	26
Programar as funções de tempo	20	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	26
Alarme.....	20	Bolos e doçaria.....	27
Tempo de cozedura	20	Carne, aves, peixe e gratinado	27
Tempo de finalização.....	21	Pratos especiais.....	28
Programação rápida de 1h.....	22	Outras sugestões	29
Hora.....	22		

Instruções de segurança

Ler atentamente as instruções deste manual. Guardar as instruções de serviço e montagem. Se o aparelho for dado a outra pessoa, deve incluir o manual correspondente.

Estas instruções de serviço são válidas tanto para fornos independentes como polivalentes. No caso dos fornos polivalentes, ler as instruções de serviço que acompanham a placa para ficar a conhecer o funcionamento dos elementos de comando da mesma.

Antes da montagem

Danos durante o transporte

Verificar o aparelho depois de retirar da embalagem. Em caso de danos ocorridos durante o transporte, não ligar o aparelho; contactar a Assistência Técnica e enviar um relatório escrito descrevendo todos os danos registados, caso contrário perderá o direito de exigir qualquer tipo de indemnização.

Ligação eléctrica

Só um técnico especialista autorizado pode ligar o aparelho. A garantia é anulada em caso de danos devidos a uma ligação incorrecta.

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 a ligação do aparelho devem ser realizadas por um técnico autorizado. A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos (lesões pessoais e morte por electrocussão). O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado nem pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.

Instruções de segurança

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilizar o aparelho apenas para a preparação de alimentos.

O aparelho não deve ser utilizado sem vigilância, por adultos ou crianças

- se sofrerem de qualquer tipo de diminuição das suas capacidades físicas ou mentais, ou
- se não tiverem a experiência ou os conhecimentos suficientes

Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.

Porta do forno

A porta do forno deve ficar fechada enquanto o forno estiver em funcionamento. Por segurança, recomenda-se manter sempre a porta do forno fechada, mesmo quando o forno está desligado.

Não pendurar-se, sentar-se ou brincar com a porta do forno, mesmo quando está fechada.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

- Nunca tocar no espaço interior do forno nem nas resistências enquanto estiverem quentes. Abrir cuidadosamente a porta do forno. Pode sair vapor quente. Manter as crianças afastadas do aparelho.
- Não derramar água no interior do forno enquanto estiver quente. Pode produzir vapor de água quente.

- Não preparar alimentos utilizando grandes quantidades de bebidas alcoólicas com alto teor de álcool. Os vapores do álcool podem provocar um incêndio no interior do forno. Utilizar bebidas alcoólicas com alto teor de álcool apenas em pequenas quantidades e abrir a porta do forno com cuidado.

⚠ Perigo de incêndio!

- Nunca introduzir objectos inflamáveis dentro do forno. Não abrir a porta caso esteja a sair fumo do aparelho. Desligar o aparelho. Desligar a ficha ou o fusível da caixa de fusíveis.
- Fixar bem o papel vegetal aos acessórios quando pré-aquecer o aparelho. Quando abrir a porta do aparelho, produz-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Segurar o papel vegetal sempre com um recipiente ou uma forma. Cobrir com papel vegetal apenas a superfície necessária. O papel vegetal não deve ultrapassar o tamanho do acessório.

⚠ Perigo de curto-circuito!

Nunca fixar os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O revestimento isolante do cabo pode derreter.

Acessórios e recipientes quentes

⚠ Perigo de queimaduras!

Não retirar do forno os acessórios ou recipientes quentes sem utilizar pegas.

Reparações inadequadas

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com formação adequada. Desligar a ficha ou o fusível na caixa de fusíveis, em caso de avaria do aparelho. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Causas dos danos

Atenção!

- Acessórios, recipientes, película aderente, papel vegetal ou papel de alumínio na base do forno: Não colocar acessórios na base do forno. Não cobrir a base do forno com qualquer tipo de película aderente nem papel. Não colocar recipientes na base do forno se a temperatura regulada for superior a 50 °C. Aquecem demasiado. Os tempos de cozedura deixam de ser válidos e o esmalte fica danificado.
- Água no forno quente: Não derramar água no interior do forno enquanto estiver quente. Forma-se vapor de água. A oscilação térmica pode provocar danos no esmalte e nos acessórios.
- Alimentos líquidos: Não conservar alimentos líquidos durante um período de tempo prolongado no interior do forno com a porta fechada. O esmalte ficaria danificado.
- Sumo de fruta: Não encher demasiado o tabuleiro quando fizer bolos de fruta sumarentos. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas impossíveis de eliminar. Sempre que possível, utilizar o tabuleiro esmaltado fundo.
- Arrefecer com a porta aberta: Deixar arrefecer o forno apenas com a porta fechada. As partes frontais dos móveis contíguos podem danificar-se pouco a pouco mesmo com a porta do forno ligeiramente aberta.
- Junta do forno muito suja: Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fica bem fechada durante o funcionamento. As partes frontais dos móveis contíguos podem deteriorar-se. Manter o vedante do forno sempre limpo.
- Porta do forno como superfície de apoio: Não apoiar-se nem sentar-se na porta do forno aberta. Não colocar recipientes nem acessórios sobre a porta do forno.
- Transportar o aparelho: Não transportar nem segurar o aparelho pelo puxador da porta. O puxador não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se. O vidro da porta pode deslocar-se e ficar desalinhado com a parte frontal do forno.

O seu novo forno

Apresentamos-lhe o seu novo forno. Este capítulo descreve as funções do painel de comandos e dos respectivos elementos individuais. Também inclui informações sobre os acessórios e os componentes do espaço interior do forno.

Painel de comandos

Apresentamos-lhe uma vista geral do painel de comandos. No painel indicador não é possível mostrar todos os símbolos ao mesmo tempo. Os elementos podem variar consoante o modelo do aparelho.



Comandos giratórios retrácteis

Em alguns fornos, os comandos giratórios são retrácteis. Para bloquear ou desbloquear o comando giratório, pressionar o mesmo quando estiver na posição zero.

Comando de funções

O comando de funções permite seleccionar o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
○ Posição zero	O forno está desligado.
☐ Ar quente*	Para bolos e pastelaria. Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor de modo uniforme no forno.
☐ Calor superior e inferior*	Para bolos, gratinados e assados de carne magra, por exemplo, de vitela ou caça, utilizando um nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior.
☐ Forno a lenha	Para pizza fresca, refrigerada e congelada, massa folhada, empadas ou pizzas e pastelaria, por exemplo, madalenas. Este tipo de aquecimento coloca em funcionamento o calor inferior e o ventilador. O alimento recebe calor de forma mais intensa na parte inferior e mais ligeira na parte superior.
☐ Grelhador com ar quente	Assar pedaços de carne, aves e peixe. A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. A turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador à volta dos alimentos.
☐ Grelhador, grande superfície	Grelhar bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador é aquecida.
☐ Grelhador, pequena superfície	Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. A parte central da resistência da grelha aquece.
☐ Calor inferior	Confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior.
☐ Descongelação	Descongelação, por exemplo, carne, aves, pão e bolos. A turbina faz circular o ar quente à volta do alimento.
☐ Luz	Acender a lâmpada do interior do forno.

* Tipo de aquecimento através do qual se determina a classe de eficiência de energia segundo a norma EN60350.

Quando é seleccionado um tipo de aquecimento, a lâmpada do interior do forno acende-se.

Teclas de comando e painel indicador

As teclas servem para regular diferentes funções adicionais. Os valores regulados são apresentados no painel indicador.

Tecla	Utilização
🕒 Funções de tempo	Seleccionar o alarme 🔔, o tempo de cozedura I→II, o tempo de finalização →II e a hora 🕒.
— Menos	Reduzir os valores programados.
+ Mais	Aumentar os valores programados.
1h Programação rápida	Programar automaticamente uma hora de cozedura.
🔒 Dispositivo de segurança para crianças	Bloquear e desbloquear o painel de comandos
🔥 Aquecimento rápido	Aquecer o forno de forma particularmente rápida.

No painel indicador, a seta ► situa-se em frente do símbolo correspondente à função de tempo que está activa.

Comando de temperatura

O comando de temperatura permite seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador.

Posição	Significado
● Posição zero	O forno não aquece.
50 - 270 Margem de temperatura	Temperatura do interior do forno em °C.
—, —, — Níveis do grelhador	Os níveis para o grelhador de pequena superfície ☐ e de grande superfície ☐. — = nível 1, suave — = nível 2, médio — = nível 3, forte

Quando o forno está a aquecer, o símbolo 🔥 acende no painel indicador. Nos intervalos do aquecimento apaga-se. O símbolo não acende com a função Luz ☐ nem com a função Descongelação ☐.

Nota: Quando utilizar o grelhador, em tempos de cozedura superiores a 15 minutos, regular o comando de temperatura para grelhador suave.

Interior do forno

O forno inclui um ventilador e uma lâmpada.

Luz

A lâmpada do forno mantém-se acesa enquanto o forno está em funcionamento.

Não obstante, é possível acender a lâmpada com o forno apagado colocando o comando de função na posição ☐.

Ventoinha

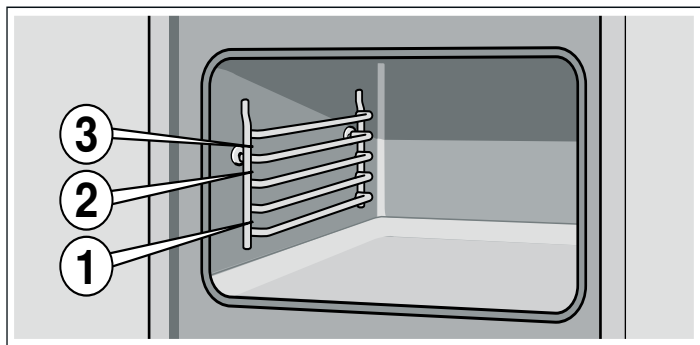
A ventoinha liga-se e desliga-se sempre que necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta. Atenção! Não tapar o orifício de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

A ventoinha mantém-se em funcionamento durante algum tempo depois de o forno se desligar, para que arrefeça mais rapidamente.

Acessórios

É possível colocar os acessórios no forno em 3 alturas diferentes.

É possível extrair 2/3 do acessório sem que ele caia. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.



Se os acessórios aquecerem, podem deformar-se. Depois de arrefecidos, desaparece a deformação sem afectar o funcionamento.

O seu forno só está equipado com alguns dos seguintes acessórios.

Os acessórios podem ser adquiridos através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Ver quais os acessórios disponíveis no catálogo comercial.



Grelha

Para recipientes, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.

Introduzir a grelha com a curvatura voltada para baixo .



Tabuleiro de forno plano de esmalte

Para bolos, massas e bolachas.

Introduzir o tabuleiro no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.

Antes da primeira utilização

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

Programar a hora

Após a ligação, no painel indicador acende-se o símbolo  e três zeros. Acertar a hora.

1. Pressionar a tecla .

No indicador, a hora apresentada é **12:00**.

2. Regular a hora com as teclas **+** ou **-**.

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio e fechado. O mais eficaz é aquecer o forno durante uma hora com calor superior e inferior  a 240 °C. Verificar se não há restos da embalagem no interior do forno.

1. Seleccionar o calor superior e inferior  com o comando de funções.

2. Seleccionar 240 °C com o comando de temperatura.

Desligar o forno uma hora depois. Para tal, colocar o comando de funções na posição zero.

Limpeza dos acessórios

Antes de serem utilizados pela primeira vez, os acessórios devem ser limpos a fundo com água quente, um pouco de sabão e um pano.

Programar o forno

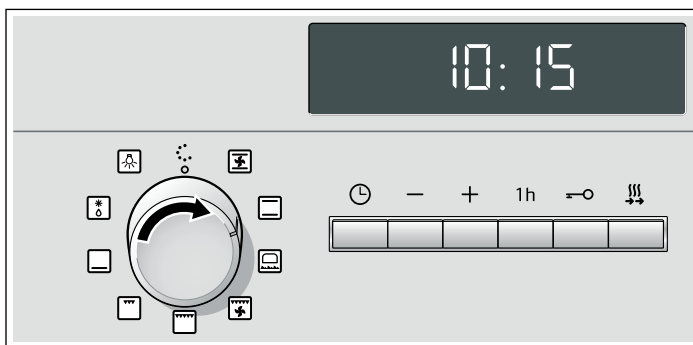
Existem várias formas de programar o forno. Segue-se uma descrição de como programar o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador. O forno permite programar o tempo de cozedura (duração) e a hora de conclusão de cada prato. Para obter mais informações, consultar o capítulo *Programar as funções de tempo*.

Nota: Recomenda-se pré-aquecer sempre o forno antes de introduzir o alimento para evitar que se gere uma condensação excessiva no vidro.

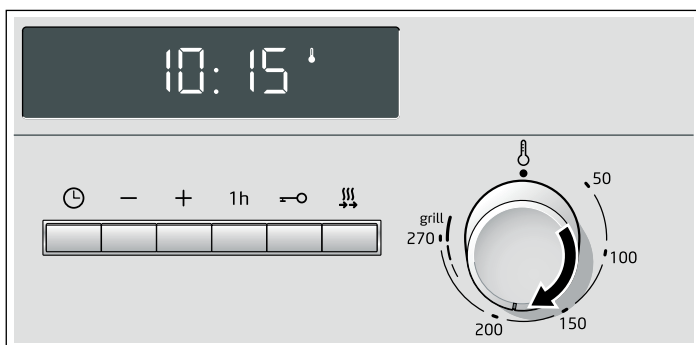
Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo da imagem: calor superior e inferior  a 190 °C.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento com o comando de funções.



2. Seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Rode o selector de funções para a posição inicial (desligado).

Alterar as regulações

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

Aquecimento rápido

Com a função de aquecimento rápido, o forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.

Deve utilizar-se o aquecimento rápido para temperaturas superiores a 100 °C. São adequados os seguintes tipos de aquecimento:

- Ar quente
- Calor superior e inferior
- Forno a lenha
- Calor inferior

Para se conseguir um resultado de cozedura uniforme, o alimento não deve ser colocado no forno antes de o aquecimento rápido terminar.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento e a temperatura.

2. Pressionar brevemente a tecla .

O símbolo acende-se no painel indicador. O forno começa a aquecer.

Fim do aquecimento rápido

É emitido um sinal sonoro. O símbolo desaparece do painel indicador. Introduzir o alimento no forno.

Cancelar o aquecimento rápido

Pressionar brevemente a tecla . O símbolo desaparece do painel indicador.

Programar as funções de tempo

Este forno tem várias funções de tempo. Com a tecla acede-se ao menu e alterna-se de uma função para outra. Os símbolos de tempo mantêm-se acesos enquanto as regulações são efectuadas. A seta ► mostra qual a função de tempo seleccionada. Com as teclas + ou - é possível modificar uma função de tempo já regulada, sempre que antes do símbolo do tempo apareça a seta ►.

Alarme

O funcionamento do alarme não depende do funcionamento do forno. O alarme tem sinal sonoro próprio. Deste modo, é possível distinguir entre o fim do tempo do alarme e a desconexão automática do forno (tempo de cozedura).

1. Pressionar uma vez a tecla .

No painel indicador acendem-se os símbolos de tempo, a seta ► está em frente a .

2. Programar o tempo do alarme, com as teclas + ou -.

Valor sugerido da tecla + = 10 minutos

Valor sugerido da tecla - = 5 minutos

O tempo programado aparece após alguns segundos. Inicia-se o tempo do alarme. No painel indicador acende-se o símbolo ► e aparece o período decorrido do tempo do alarme. Todos os outros símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do alarme terminou

É emitido um sinal sonoro. No painel indicador aparece 0:00. Desligar o alarme com a tecla .

Modificar o tempo do alarme

Modificar o tempo do alarme com as teclas + ou -. O tempo modificado aparece após alguns segundos.

Cancelar o tempo do alarme

Restabelecer o tempo do alarme para 0:00 com a tecla -. O tempo modificado é apresentado após alguns segundos. O alarme desliga-se.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, no painel indicador acendem-se os símbolos correspondentes. A seta ► situa-se em frente ao símbolo da função de tempo que está em primeiro plano.

Para consultar o alarme , o tempo de cozedura , o tempo de finalização ou a hora , pressionar repetidamente a tecla até que a seta ► se acenda em frente ao símbolo pretendido. O valor correspondente é apresentado durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de cozedura

O forno permite programar o tempo de cozedura para cada alimento. Depois de o tempo de cozedura terminar, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, não é necessário interromper outras tarefas para desligar o forno e não há o perigo de, acidentalmente, ultrapassar o tempo de cozedura.

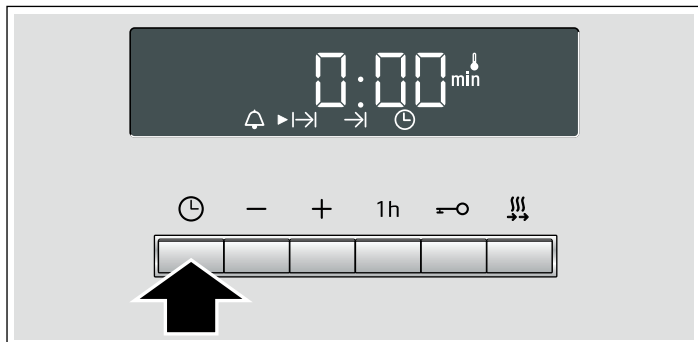
Exemplo da imagem: tempo de cozedura de 45 minutos.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento com o comando de funções.

2. Seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura.

3. Pressionar duas vezes a tecla ☹.

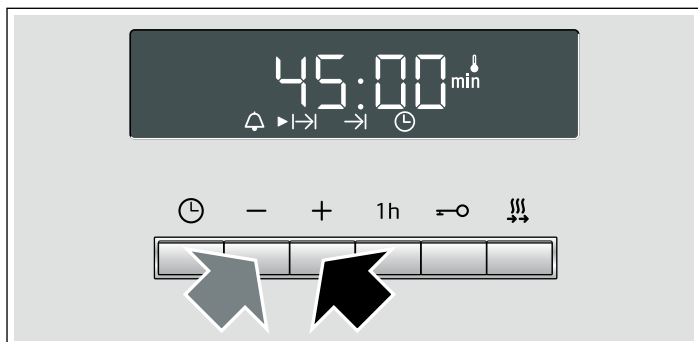
No painel indicador aparece 0:00. Acendem-se os símbolos de tempo, a seta ► situa-se em frente de I→I.



4. Programar o tempo de cozedura com as teclas + ou -.

Valor sugerido da tecla + = 30 minutos

Valor sugerido da tecla - = 10 minutos



Após alguns segundos o forno liga-se. No painel indicador é apresentado o período decorrido do tempo de cozedura e acende-se o símbolo ►I→I. Todos os outros símbolos de tempo se apagam.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece 0:00. Pressionar a tecla ☹. Programar um novo tempo de cozedura com as teclas + ou -. Ou pressionar duas vezes a tecla ☹ e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de cozedura

Modificar o tempo de cozedura com as teclas + ou -. O tempo modificado aparece após alguns segundos. Se o alarme estiver programado, carregar na tecla ☹.

Cancelar o tempo de cozedura

Restabelecer o tempo de cozedura para 0:00 com a tecla -. O tempo modificado é apresentado após alguns segundos. O tempo foi cancelado. Se o alarme estiver programado, pressionar a tecla ☹.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, no painel indicador acendem-se os símbolos correspondentes. A seta ► situa-se em frente ao símbolo da função de tempo que está em primeiro plano.

Para consultar o alarme ☹, o tempo de cozedura I→I, o tempo de finalização →I ou a hora ☹, pressionar repetidamente a tecla ☹ até que a seta ► se acenda em frente ao símbolo pretendido. O valor correspondente é apresentado durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de finalização

O forno permite programar a hora a que se pretende ter o prato pronto. O forno liga-se automaticamente e desliga-se à hora pretendida. Por exemplo, pode colocar-se o alimento no interior do forno de manhã e programar o forno para que esteja pronto ao meio-dia.

Certificar-se de que os alimentos não se deterioram por ficarem demasiado tempo no forno.

Exemplo da imagem: são 10:30 h, o tempo de cozedura é de 45 minutos e o forno deve desligar-se às 12:30 h.

1. Regular o comando de funções.

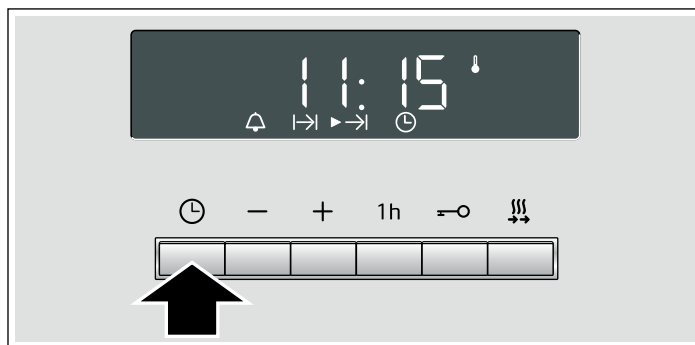
2. Regular o comando de temperatura.

3. Pressionar duas vezes a tecla ☹.

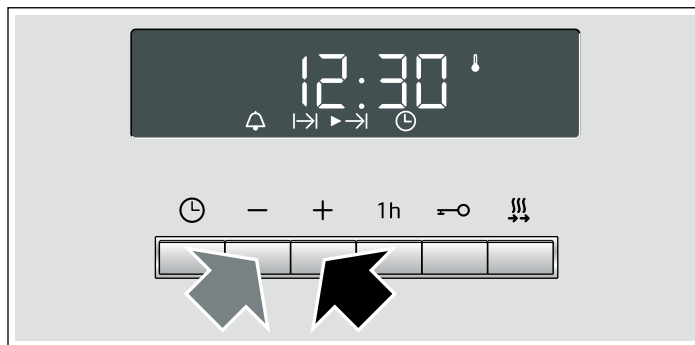
4. Programar o tempo de cozedura com as teclas + ou -.

5. Pressionar a tecla ☹.

A seta ► situa-se em frente de →I. É apresentada a hora a que o prato vai estar pronto.



6. Atrasar o tempo de finalização com as teclas + ou -.



O forno apresenta o tempo programado após alguns segundos e fica regulado na posição de espera. No painel indicador é apresentada a hora a que o alimento estará pronto e em frente do símbolo →I situa-se a seta ►. Os símbolos ☹ e ☹ apagam-se. Quando se liga o forno, é apresentado o período decorrido do tempo de cozedura e a seta ► situa-se em frente do símbolo I→I. O símbolo →I apaga-se.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece 0:00. Pressionar a tecla ☹. Programar um novo tempo de cozedura com as teclas + ou -. Ou pressionar duas vezes a tecla ☹ e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de finalização

Modificar o tempo de finalização com as teclas + ou -. O tempo modificado é apresentado após alguns segundos. Se o alarme estiver programado, pressionar duas vezes a tecla ☹. Não modificar o tempo de finalização, caso o tempo de cozedura já esteja em curso. O resultado final poderia ser alterado.

Cancelar o tempo de finalização

Restabelecer o tempo de finalização para a hora actual com a tecla **—**. O tempo modificado é apresentado após alguns segundos. O forno liga-se. Se o alarme estiver programado, pressionar duas vezes a tecla **⌚**.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, no painel indicador acendem-se os símbolos correspondentes. A seta **▶** situa-se em frente ao símbolo da função de tempo que está em primeiro plano.

Para consultar o alarme **⌚**, o tempo de cozedura **⌚** ou a hora **⌚**, pressionar repetidamente a tecla **⌚** até que a seta **▶** se acenda em frente ao símbolo pretendido. O valor correspondente é apresentado durante uns segundos no painel indicador.

Programação rápida de 1h

Esta função permite programar o forno para uma hora de cozedura sem necessidade de qualquer regulação prévia. Depois de o tempo de cozedura terminar, o forno desliga-se automaticamente.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Pressionar a tecla **1h**.

No painel indicador aparece **59:59**.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **0:00**. Colocar o comando de funções na posição **0**. O forno está desligado.

Hora

Após a ligação ou no caso de uma falha de corrente eléctrica, no painel indicador acende-se o símbolo **⌚** e três zeros. Acertar a hora.

1. Pressionar a tecla **⌚**.

No painel indicador é apresentada a hora **12:00**.

2. Regular a hora com as teclas **+** ou **—**.

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Modificar a hora

Não pode estar programada nenhuma outra função de tempo.

1. Pressionar quatro vezes a tecla **⌚**.

No painel indicador acendem-se os símbolos de tempo, a seta **▶** situa-se em frente de **⌚**.

2. Modificar a hora com as teclas **+** ou **—**.

A hora programada é apresentada passados alguns segundos.

Ocultar a hora

É possível ocultar a hora. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Dispositivo de segurança para crianças

O forno inclui um dispositivo de segurança para crianças para evitar que estas o liguem acidentalmente.

O forno não responde a nenhuma regulação. O alarme pode ser programado com o dispositivo de segurança para crianças activado.

Quando o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador estão programados, o dispositivo de segurança para crianças interrompe o aquecimento.

Activar o dispositivo de segurança para crianças

Não pode estar programado nenhum tempo de cozedura nem nenhum tempo de finalização.

Pressionar a tecla **—O** durante aproximadamente quatro segundos.

No painel indicador, aparece o símbolo **—O**. O dispositivo de segurança para crianças está activado.

Desactivar o dispositivo de segurança para crianças

Pressionar a tecla **—O** durante aproximadamente quatro segundos.

O símbolo **—O** do painel indicador apaga-se. O dispositivo de segurança para crianças está desactivado.

Modificar as regulações de base

Este forno apresenta diversas regulações de base. Estas regulações podem ser adaptadas às necessidades próprias do utilizador.

Regulações de base	Seleccção 1	Seleccção 2	Seleccção 3
⌚ 1 Indicação da hora	sempre*	apenas com a tecla ⌚	-
⌚ 2 Duração do sinal sonoro após terminar o tempo de cozedura ou o tempo do alarme	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
⌚ 3 Tempo de espera até à aplicação de uma regulação	aprox. 2 seg.	aprox. 5 seg.*	aprox. 10 seg.

* Regulação de fábrica

Não pode estar programada nenhuma outra função de tempo.

1. Pressionar a tecla **⌚** durante aprox. 4 segundos.

No painel indicador é apresentada a regulação de base actual para a hora, por exemplo, **⌚ 1** para a Seleccção **1**.

2. Modificar a regulação de base com as teclas **+** ou **—**.

3. Confirmar com a tecla **⌚**.

No painel indicador é apresentada a seguinte regulação de base. Com a tecla **⌚** é possível passar todos os níveis e com as teclas **+** ou **—** modificar a regulação.

4. Para terminar, pressionar a tecla **⌚** durante aprox. 4 segundos.

Foram aplicadas todas as regulações de base.

As regulações de base podem voltar a modificar-se a qualquer momento.

Cuidados e limpeza

O forno pode conservar durante muito tempo o aspecto reluzente e a capacidade funcional desde que se efectue regularmente a limpeza e a manutenção pertinentes. Segue-se uma descrição de como efectuar o tratamento cuidadoso e a limpeza do forno.

Notas

- É possível que a parte frontal do forno apresente tonalidades diferentes devido aos diversos materiais como o vidro, plástico ou metal.
- As sombras que surgem no vidro da porta e parecem sujidade são reflexos de luz da lâmpada do forno.
- O esmalte queima-se quando o forno atinge uma temperatura muito elevada. Pode provocar ligeiras descolorações. Este fenómeno é normal e não afecta o funcionamento do forno. Não é possível esmaltar totalmente as bordas dos tabuleiros finos. Deste modo, podem ter um toque áspero o que não afecta a cobertura anticorrosiva.

Produtos de limpeza

Ter em conta as indicações da tabela para não danificar as várias superfícies do forno utilizando um produto de limpeza inadequado. Não utilizar

- produtos de limpeza abrasivos nem ácidos;
- produtos fortes que contenham álcool,
- esfregões nem esponjas duras;
- aparelhos de limpeza de alta pressão ou por jacto de vapor.

Lavar bem os panos novos antes de os utilizar.

Zona	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave. Não utilizar limpa-vidros ou raspadores para vidro.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave. Limpar imediatamente as manchas de cal, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de assistência técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento do aço inoxidável e adequados para as superfícies quentes. Aplicar o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar um raspador para vidro.
Visor	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar álcool, vinagre nem outros produtos de limpeza abrasivos ou ácidos.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar raspadores para vidro.
Interior do forno	Água quente com um pouco de sabão ou água com vinagre: Limpar com um pano. Em caso de sujidade forte, utilizar esfregões de aço inoxidável ou produtos de limpeza específicos para fornos. Utilizar apenas quando o interior do forno estiver frio.

Zona	Produtos de limpeza
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano.
Vedante (não retirar)	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano. Não esfregar.
Grelhas ou calhas	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.
Guias corredeiras	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano ou uma escova. Não pôr de molho nem lavar na máquina de lavar loiça.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.

Função luz

Para facilitar a limpeza do forno, é possível acender a lâmpada do interior do forno.

Acender a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

A lâmpada acende-se. O comando de temperatura deve estar desligado.

Apagar a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

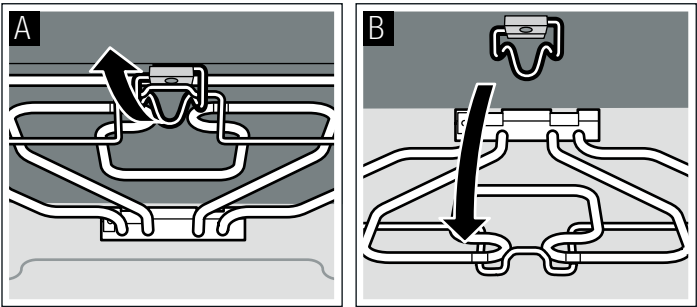
Rebater a resistência do grelhador

Para facilitar a limpeza, em alguns fornos é possível rebater a resistência do grelhador.

Perigo de queimaduras!

O forno deve estar frio.

1. Puxar o puxador do grelhador rebatível para si e empurrar para cima até ouvir um estalido (figura A).
2. Ao mesmo tempo, segurar a resistência do grelhador e empurrá-la para baixo (figura B).



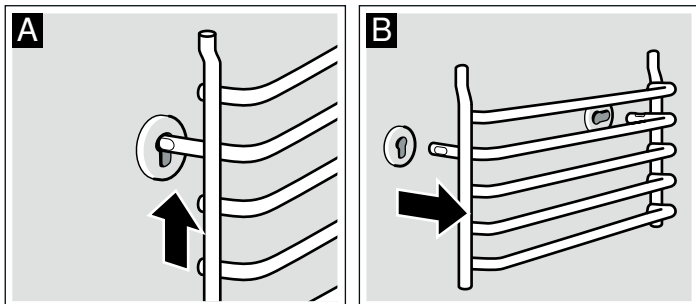
Terminada a limpeza, volte a deslocar para cima a resistência do grelhador. Empurrar o puxador de sustentação para baixo e encaixar a resistência do grelhador.

Desmontar e montar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito

É possível retirar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito, para serem limpas. O forno deve estar frio.

Desmontar as grelhas ou calhas

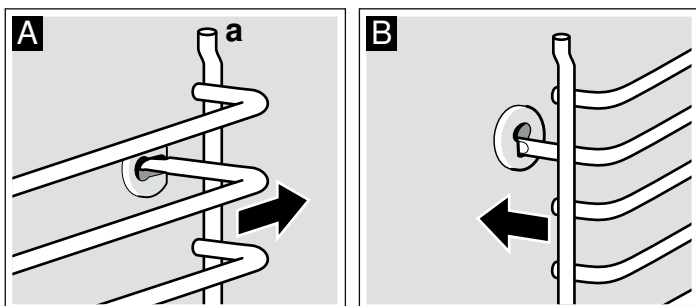
1. Levantar a grelha ou calha pela parte da frente
2. e desmontá-la (figura A).
3. Depois puxar completamente a grelha ou calha e retirá-la (figura B).



Limpar as grelhas ou calhas com detergente para a loiça e uma esponja. Para as manchas resistentes recomenda-se uma escova.

Montar as grelhas ou calhas

1. Primeiro, inserir a grelha ou a calha na ranhura posterior fazendo um pouco de pressão para trás (figura A)
2. e depois introduzir na ranhura frontal (figura B).

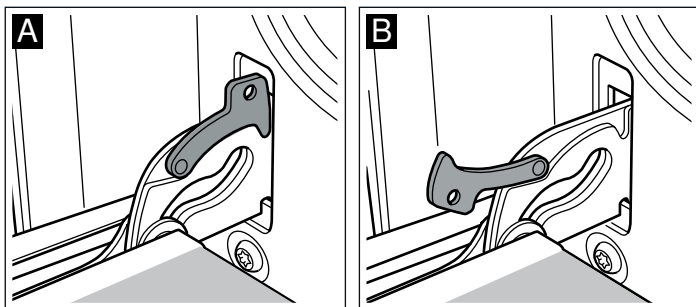


As grelhas ou calhas ajustam-se à esquerda e à direita. A curvatura (a) deve estar sempre voltada para cima.

Montar e desmontar a porta do forno

Para facilitar a desmontagem da porta e a limpeza dos vidros, é possível desprender a porta do forno.

As dobradiças da porta do forno estão equipadas com uma alavanca de bloqueio. Se a alavanca de bloqueio estiver fechada (figura A), não é possível desmontar a porta. Se se abrir a alavanca de bloqueio para desmontar a porta (figura B), as dobradiças ficam bloqueadas. Desta forma, não podem fechar-se bruscamente.

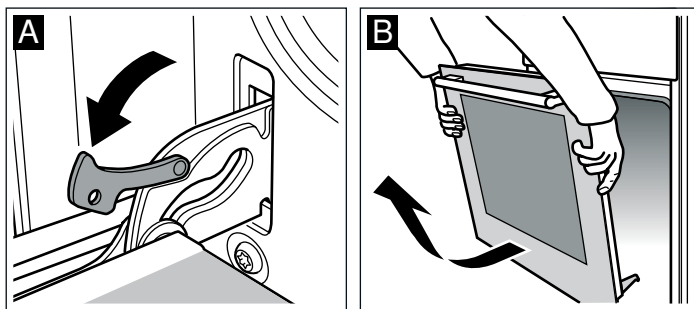


⚠ Perigo de lesões!

Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente. Verificar sempre se as alavancas de bloqueio estão fechadas, excepto quando se desmontar a porta caso em que as alavancas devem estar abertas.

Desmontar a porta

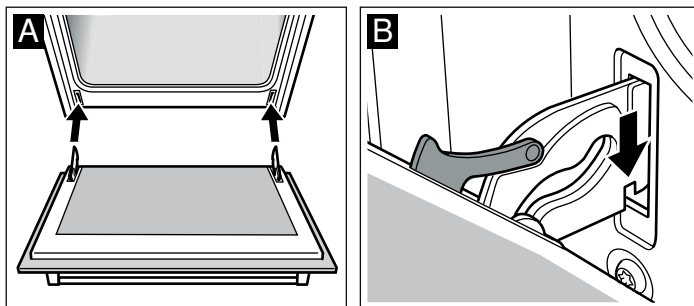
1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Retirar as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda (figura A).
3. Fechar a porta do forno até acima (figura B). Segurar na porta com ambas as mãos dos dois lados. Fechá-la um pouco mais e retirá-la.



Montar a porta

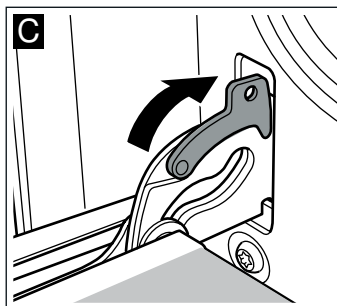
Voltar a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

1. Quando voltar a montar a porta, verificar se as duas dobradiças encaixam exactamente dentro das respectivas aberturas (figura A).
2. A ranhura inferior das dobradiças deve encaixar dos dois lados (figura B).



Se as dobradiças não ficarem correctamente montadas, podem provocar um desalinhamento da porta.

3. Fechar novamente as alavancas de bloqueio (figura C). Fechar a porta do forno.



⚠ Perigo de lesões!

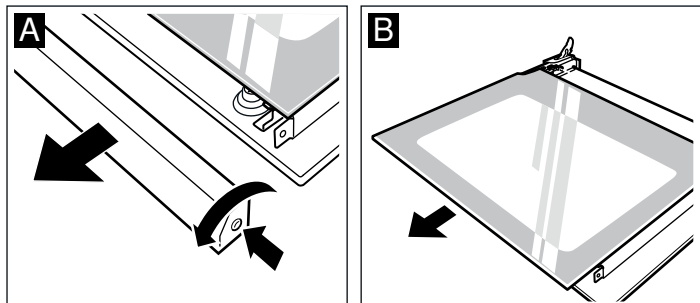
Não tocar na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Montar e desmontar os vidros da porta

É possível retirar os vidros da porta do forno para facilitar a limpeza.

Desmontar

1. Desmontar a porta do forno e colocá-la sobre um pano com o puxador voltado para baixo.
2. Desaparafusar a tampa superior da porta do forno. Para tal, desapertar os parafusos situados do lado esquerdo e direito (figura A).
3. Levantar e retirar o vidro superior (figura B).

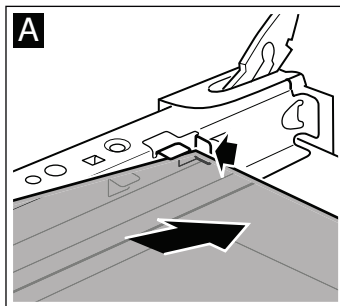


Limpar os vidros com um limpa-vidros e um pano suave.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem corrosivos, raspadores para vidro nem esfregões de metal duros porque pode danificar o vidro.

Montar

1. Introduzir o vidro superior para trás inclinando-o (figura A), com a superfície lisa voltada para fora.
Verificar se o código do vidro está na parte inferior esquerda.



2. Colocar a tampa e aparafusá-la.
3. Montar a porta do forno.

Voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

O que fazer em caso de avaria

Muitas vezes, quando ocorre uma avaria, pode tratar-se de uma pequena anomalia fácil de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tentar resolver a avaria com a ajuda da seguinte tabela.

Tabela de avarias

Avaria	Causa possível	Solução/conselhos
O forno não funciona.	O fusível está danificado.	Verificar na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
	Corte no fornecimento eléctrico.	Verificar se a luz da cozinha acende ou se outros electrodomésticos funcionam.
No indicador acende-se ⌚ e zeros.	Corte no fornecimento eléctrico.	Acertar novamente a hora.
O forno não aquece.	Os contactos têm pó.	Rodar os botões giratórios várias vezes em ambas as direcções.

Mensagens de erro

Quando no painel indicador aparecer uma mensagem de erro com E, pressionar a tecla ⏻. A mensagem desaparece. A função de tempo regulada apaga-se. Se a mensagem de erro não desaparecer, contactar o Serviço de assistência técnica.

As seguintes mensagens de erro podem ser resolvidas pelo próprio utilizador.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/conselhos
E011	Pressionou uma tecla durante demasiado tempo ou esta está presa.	Pressionar todas as teclas uma por uma. Verificar se há alguma tecla presa, tapada ou suja.

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de assistência técnica com formação adequada.

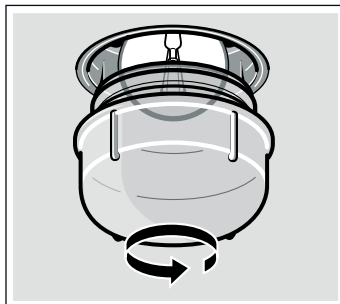
Substituir a lâmpada do forno

Se a lâmpada do forno estiver deteriorada, deverá ser substituída. É possível adquirir lâmpadas de substituição de 220-240 V, base E14, 25 W e resistentes à temperatura (T300 °C), através do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados. Utilizar apenas estas lâmpadas.

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

Desconectar o aparelho da rede de alimentação eléctrica. Assegurar-se de que está correctamente desligado.

1. Colocar um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.
2. Retirar o vidro de protecção, desapertando-o para o lado esquerdo.



3. Substituir a lâmpada por um tipo de lâmpada idêntico.
4. Voltar a apertar o vidro de protecção.
5. Retirar o pano de cozinha e voltar a ligar o aparelho à corrente.

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos. É possível obter vidros de protecção através do Serviço de Assistência Técnica. Indicar o n.º do produto e o n.º de fabrico do aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se na parte lateral direita da porta do forno. Para que em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica ☎

Tenha em atenção que no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente

Neste capítulo damos conselhos sobre como poupar energia durante o tempo de cozedura, bem como sobre o modo adequado de eliminar o aparelho.

Poupar energia

- Pré-aquecer o forno apenas quando vem indicado na receita ou nas tabelas.
- Utilizar formas escuras, lacadas ou esmaltadas a preto. Absorvem melhor o calor.
- Manter a porta do forno fechada durante os tempos de cozedura.
- Se tiver vários bolos para cozer, faça-o de preferência um a seguir ao outro. O forno ainda estará quente. Desta forma, reduz-se o tempo de cozedura por cada bolo. Também é

possível colocar duas formas rectangulares de cada vez, lado a lado.

- Nos tempos de cozedura longos, é possível desligar o forno 10 minutos antes de acabar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar.

Eliminação de resíduos não poluente

Eliminar a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Notas

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à introdução no interior frio e vazio do aparelho.
Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas. Apenas deve forrar os acessórios com papel antiaderente após o pré-aquecimento.

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

Bolos e doçaria

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e consistência da massa. Por esta razão, as tabelas de cozedura indicam sempre umas margens de tempo.

Bolos com preparação em formas	Forma sobre o tabuleiro esmaltado	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Pudim (em banho-maria)	Forma para pudim em recipiente com água	1		210	60-70
Tarte de queijo*	Forma preta desmontável	1		180	65
Bolo tradicional espanhol	Forma preta desmontável	1		170-175	40-45
Biscoito leve	Forma desmontável	1		175	40

* Pré-aquecer o forno durante 10 minutos. Depois da cozedura, deixar repousar durante 20 minutos com o forno desligado.

Bolos no tabuleiro do forno	Tabuleiro	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Pizza fresca	Esmaltado	1	/	190-200	20-25
Madalenas	Esmaltado	2		170-180	30-35

Carne, aves, peixe e gratinado

As tabelas de cozedura seguintes foram calculadas exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio. Os tempos determinados na tabela têm apenas um valor orientativo e podem variar em função da qualidade e da natureza da carne.

As indicações sobre o peso da tabela "aves" referem-se a aves sem recheio e preparadas para assar.

Não assar as aves inteiras: cortá-las pela metade ou em pedaços mais pequenos.

A carne de ave obtém um delicioso castanho dourado estaladiço se, depois de terminada a cozedura, untar com manteiga, água com sal ou com sumo de laranja.

Indicações práticas para assar

O resultado de um assado depende do tipo e da qualidade da carne utilizada.

Os pedaços de carne deverão ser virados assim que tiver passado metade do tempo de cozedura.

Virar a ave inteira uma vez passados dois terços do tempo de cozedura.

Conselhos práticos para grelhar no grelhador

Os pedaços de carne para grelhar no grelhador deverão ser iguais em termos de grossura. Grossura mínima entre 2 e 3 cm.

Introduzir adicionalmente o tabuleiro esmaltado no nível 1. Este recolhe o sumo da carne e o forno fica mais limpo. Virar os pedaços de carne ou peixe sempre que tiverem passado dois terços do tempo indicado.

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Tempo em minutos
Perna de borrego*	1250-2500 g (1 ou 2 pernas)	Tabuleiro esmaltado	1		190-200	100-125
Lombo de porco**	800 g (uma peça)	Grelha + recipiente aberto (tabuleiro de vidro)	1		190	70-80
Costelas de porco	1500 g	Tabuleiro esmaltado	1		220-240	45-60
Coelho***	1000-1500 g	Tabuleiro esmaltado	1		190	60-70
Salsichas****	750 g	Grelha + tabuleiro esmaltado	2+1		3	15
Costeletas de borrego*****	1000 g	Grelha + tabuleiro esmaltado	2+1		3	20
Espetadas de carne*****	1200 g (12 unidades)	Grelha + tabuleiro esmaltado	2+1		3	20

* Virar aos 60-80 minutos.

** Dourar ligeiramente na sertã e virar a cada 20 minutos.

*** Virar aos 45-50 minutos.

**** Virar aos 10 minutos.

***** Virar aos 15 minutos.

Aves	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Codornizes*	600 g (4 unidades)	Tabuleiro esmaltado	1		170-180	35-45
Coxas de frango**	1500 g (6 unidades)	Tabuleiro esmaltado	2		210-220	45-50
Metades de frango**	1300-1400 g (2 metades)	Tabuleiro esmaltado	1		200-220	60-65

* Acrescentar as batatas aos 10 minutos e virar as codornizes aos 20-25 minutos.

** Virar após terem passado $\frac{2}{3}$ do tempo.

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Tempo em minutos
Dourada, por ex., em sal	500 g	Tabuleiro esmaltado	1		180-190	40-50
Pescada recheada	750 g	Tabuleiro esmaltado	1		170-180	60-70
Robalo (filetes)*	500 g	Tabuleiro esmaltado + recipiente aberto	2		180	30-35
Rodovalho (filetes)*	1000 g	Tabuleiro esmaltado + recipiente aberto	1		180	40-45
Besugo	500 g	Tabuleiro esmaltado	2		180-190	30-45
Trutas	1000 g (3-4 unidades)	Grelha + tabuleiro esmaltado	2+1		3	20-25
Sardinhas inteiras**	1000 g (12 unidades)	Grelha + tabuleiro esmaltado	2+1		3	10-15

* Pré-aquecer o forno durante 10 minutos.

** Virar após ter passado metade do tempo.

Gratinado	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Tempo em minutos
Torradas (6-10 unidades)	Grelha	3		3	5-7

Pratos especiais

A baixas temperaturas consegue-se um óptimo iogurte cremoso, bem como uma massa de levedura fofa.

Retirar, em primeiro lugar, os acessórios e as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito, do interior do forno.

Preparar iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % de matéria gorda) e deixar arrefecer até atingir os 40 °C.
2. Misturar 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).

3. Vertê-lo para taças ou boiões e cobri-los com película aderente.

4. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.

5. Em seguida, colocar as taças ou boiões sobre a base do interior do forno e confeccionar segundo as indicações.

Deixar crescer a massa de levedura

1. Preparar a massa de levedura da forma habitual. Verter a massa num recipiente de cerâmica resistente ao calor e tapá-lo.
2. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.
3. Desligar o aparelho e deixar crescer a massa no interior do forno, depois de desligado.

Prato	Recipientes	Altura	Tipo aquecimento	Temperatura	Tempo
iogurte	Colocar as taças ou os pequenos boiões	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Deixar crescer a massa de levedura	Colocar um recipiente resistente ao calor	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho e colocar a massa de levedura no forno.	5-10 min. 20-30 min.

Outras sugestões

Sugestões	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci- mento	Temperatura em °C, nível do gre- lhador	Tempo em minutos
Lasanha refrigerada*/**	1 unidade	Tabuleiro esmaltado	2		220	25-35
Lasanha congelada*/**	1 unidade	Tabuleiro esmaltado	2		215-225	45-50
Cogumelos recheados		Grelha + tabuleiro esmaltado	2+1		3	10-15
Escalibada (Verduras assadas)	1400 g	Tabuleiro esmaltado	1		180	40-45
Pizza refrigerada**	1 unidade	Tabuleiro esmaltado	1		200	10
					180	10-12
Pizza congelada**	1 unidade	Tabuleiro esmaltado	1	 / 	200	15

* Se quiser obter uma cor mais dourada, gratinar durante 1 minuto.

** Pré-aquecer o forno durante 10 minutos.



9000378092

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

01 910621