

manual de instrucciones

Horno integrable 3HB557.PE / 3HB558.PE
Forno integrável 3HB557.PE / 3HB558.PE

[es]	Instrucciones de uso	2
[pt]	Instruções de serviço	20

Consejos y advertencias de seguridad	2	Antes de la autolimpieza.....	10
Antes del montaje.....	2	Ajuste	10
Consejos y advertencias sobre seguridad.....	2	Después de la autolimpieza	10
Causas de los daños.....	3	Cuidados y limpieza	11
Su nuevo horno.....	4	Productos de limpieza	11
Panel de mando.....	4	Función luz.....	11
Mando de funciones	4	Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho ...	11
Sensores y panel indicador	5	Descolgar y colgar la puerta del horno	12
Sensores para modificar los valores programados.....	5	Montar y desmontar los cristales de la puerta	12
Interior del horno.....	5	Qué hacer en caso de avería	14
Accesorios	5	Tabla de averías	14
Antes del primer uso	6	Cambiar la lámpara del horno	14
Programar la hora.....	6	Cristal protector	14
Calentar el horno	6	Servicio de Asistencia Técnica	15
Limpieza de los accesorios	6	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	15
Programar el horno.....	6	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	15
Tipo de calentamiento y temperatura.....	6	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	15
Calentamiento rápido.....	6	Ahorrar energía	15
Programar las funciones de tiempo.....	7	Función Aire caliente eco	15
Reloj avisador.....	7	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	16
Duración del tiempo de cocción	7	Pasteles y repostería.....	17
Tiempo de finalización	8	Carne, ave, pescado y gratinado	17
Hora.....	8	Platos especiales.....	18
Modificar los ajustes básicos	9	Productos preparados	18
Desconexión automática.....	9	Comidas normalizadas.....	19
Autolimpieza.....	9	Hornear	19
Consejos y advertencias	9	Asar al grill	19

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.

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de realizar la autolimpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno.
- No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Causas de los daños

¡Atención!

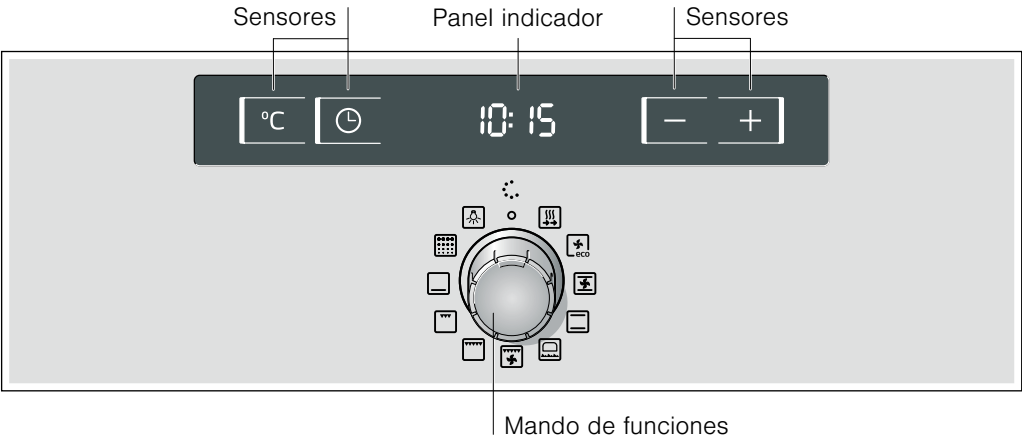
- Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno: No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. 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: la junta de fibra de vidrio que rodea el interior del horno constituye el sellado con el cristal de la puerta. En la medida de lo posible, se recomienda no limpiarla puesto que es muy sensible. Al frotarla podría resultar dañada. Si la junta está deteriorada, se puede adquirir una nueva en el Servicio de Asistencia Técnica.
- 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.
- Asar al grill: Al asar al grill, no colocar la bandeja universal profunda o la bandeja de horno plana a una altura superior a 3. Debido al fuerte calor, esta podría deformarse y dañar el esmalte al extraerla. Utilice la altura 4 y 5 sólo para asar directamente sobre la parrilla.

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

En algunos hornos, el mando giratorio es escamoteable. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Sensores

No pulsar los sensores con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Mando de funciones

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

Posición	Utilización
 Posición cero	El horno está apagado.
 Calentamiento rápido	El horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.
 Aire caliente eco*	Para la preparación, en un nivel y sin necesidad de precalentamiento, de pasteles, repostería, productos ultracongelados, asados y pescado. El ventilador reparte el calor de manera uniforme en el interior del horno para optimizar el uso de energía.
 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.

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

Posición	Utilización
 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.
 Autolimpieza	Limpieza automática del interior del horno. El horno se calienta hasta eliminar la suciedad.
 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 en el panel indicador se muestra .

Sensores y panel indicador

Los sensores sirven para ajustar distintas funciones. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Sensor	Función del sensor
°C Temperatura	Seleccionar la temperatura y el nivel de grill o de limpieza.
⌚ Funciones de tiempo	Seleccionar el reloj avisador ⌚, la duración del tiempo de cocción I→II, el tiempo de finalización →II y la hora ⌚.
- Menos	Reducir los valores programados.
+ Más	Aumentar los valores programados.

En el panel indicador, se ilumina el símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.

Sensores para modificar los valores programados

Con los sensores + ó - se pueden modificar todos los valores fijados y recomendados.

+ = Aumentar los valores programados.

- = Reducir los valores programados.

Márgenes

30-270	Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.
1-3	Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie ☐ y de amplia superficie ☐. 1 = nivel 1, suave 2 = nivel 2, medio 3 = nivel 3, fuerte
	Niveles de limpieza	Los niveles de limpieza para la autolimpieza ☐. 1 = nivel 1, suave 2 = nivel 2, media 3 = nivel 3, intensa
1 seg. - 23:59 h.		Duración del tiempo de cocción.
1 seg. - 23:59 h.		Tiempo del reloj avisador.

Cuando el horno calienta, el símbolo ⌚ se ilumina en el panel indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se ilumina en los niveles de grill y limpieza.

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. La lámpara se apaga si se ajustan temperaturas de hasta 60 °C, así como durante la limpieza automática. Esto permite una óptima regulación de precisión.

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.

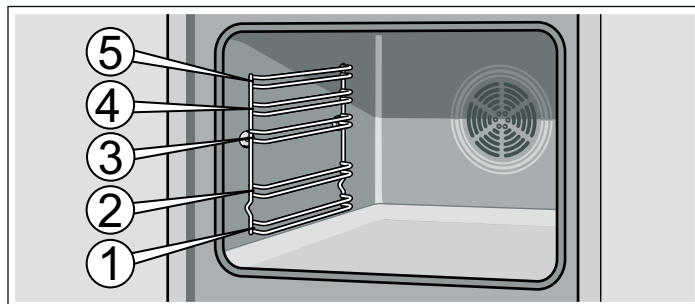
¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

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 5 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.

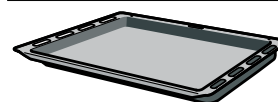
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo ☐.



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.



Bandeja universal esmaltada profunda

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

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



Soporte para accesorios

Durante la autolimpieza se puede limpiar también la bandeja universal profunda o la bandeja de horno plana.

Insertar el accesorio a derecha e izquierda.

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 **0:00**. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor .

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

2. Ajustar la hora con los sensores **+** ó **-**.

3. Confirmar la hora con el sensor .

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 de embalaje en el interior del horno.

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.

2. Pulsar el sensor **+** hasta que aparezca 240 °C en el panel indicador.

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

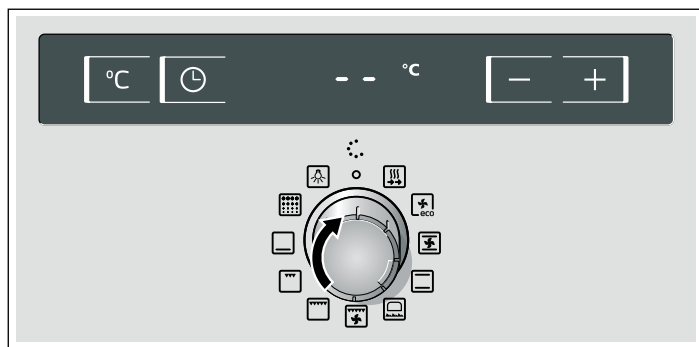
Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo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

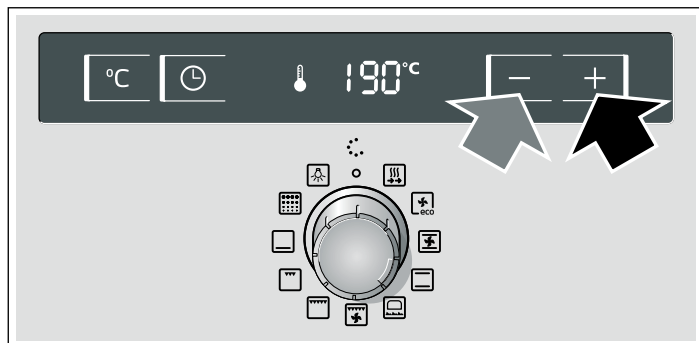
Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **-**.



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.

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.

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 calentamiento rápido  con el mando de funciones.
 2. Seleccionar la temperatura deseada con los sensores **+** y **-**.
- El símbolo  se ilumina en el panel indicador. El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

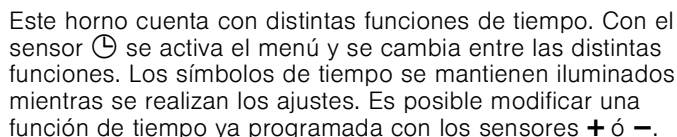
Suena una señal, el símbolo  se apaga. Introducir el alimento en el horno y seleccionar la función y temperatura deseadas.

Cancelar el calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Nota: Con la función calentamiento rápido no se puede programar una duración del tiempo de cocción.

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con el sensor  se activa el menú y se cambia entre las distintas funciones. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. Es posible modificar una función de tiempo ya programada con los sensores **+** ó **-**.

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 el sensor .

En el panel indicador se ilumina el símbolo .

2. Programar el tiempo del reloj avisador con los sensores **+** ó **-**.

Valor propuesto del sensor **+** = 10 minutos

Valor propuesto del sensor **-** = 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.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra **00:00**. Apagar el reloj avisador con el sensor .

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con los sensores **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Cuando se apaga el horno, el reloj avisador sigue funcionando. Restablecer el tiempo del reloj avisador a **00:00** con el sensor **-**. 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.

Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente el sensor  hasta que se ilumine el 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 45 minutos.

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

2. Pulsar dos veces el sensor .

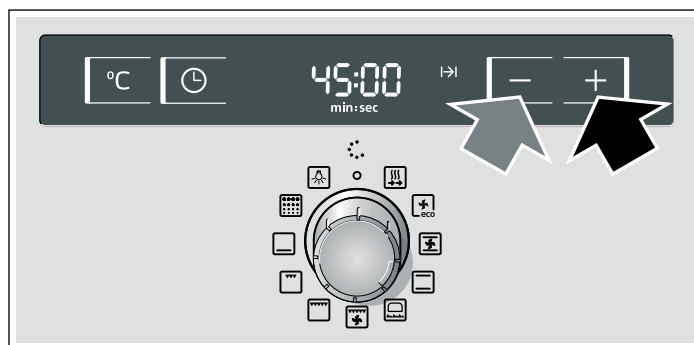
En el panel indicador se muestra **00:00** y el símbolo de la duración del tiempo de cocción .



3. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**.

Valor propuesto del sensor **+** = 30 minutos

Valor propuesto del sensor **-** = 10 minutos



4. Pulsar el sensor .

Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **-**.

Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra la temperatura programada y se ilumina el símbolo .

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el panel indicador se muestra **00:00**. Pulsar dos veces el sensor . Se puede ajustar un nuevo tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**. O pulsar el sensor  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Pulsar dos veces el sensor . Modificar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**.

Cancelar el tiempo de cocción

Pulsar dos veces el sensor . Restablecer el tiempo de cocción a **00:00** con el sensor **-**. El tiempo se ha cancelado.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.

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

Tiempo de finalización

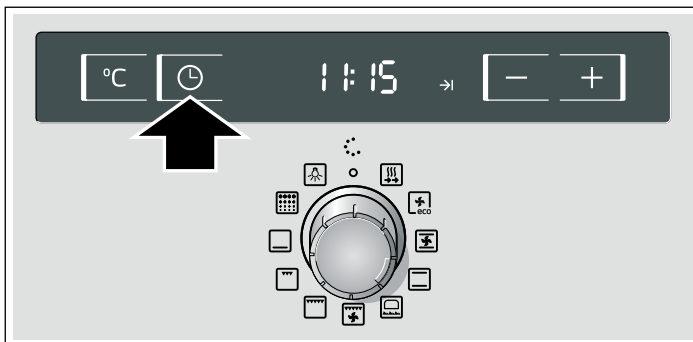
El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. Por ejemplo, se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

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

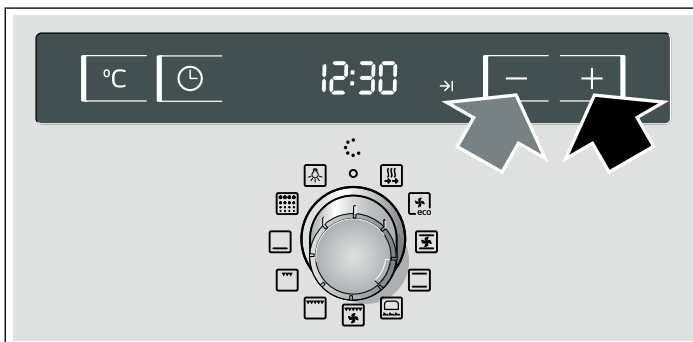
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30 h.

1. Ajustar el mando de funciones.
2. Pulsar dos veces el sensor .
3. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**.
4. Pulsar el sensor .

La hora a la que el plato estará listo y el símbolo de finalización  se muestran en el panel indicador.



5. Retrasar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **-**.



6. Pulsar el sensor °C.
Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores **+** ó **-**.

En el panel indicador se muestra la temperatura programada y el símbolo , el horno queda ajustado en la posición de espera. Cuando se enciende el horno se muestra la temperatura programada y el 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 **00:00**. Pulsar dos veces el sensor . Se puede ajustar un nuevo tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**. O pulsar el sensor  y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar el tiempo de finalización

Pulsar tres veces el sensor . Modificar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. 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

Pulsar tres veces el sensor  y restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con el sensor **-**. El horno se enciende.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes.

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

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador se ilumina el símbolo  y **0:00**. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor .
- Aparece la hora **12:00**.
2. Ajustar la hora con los sensores **+** ó **-**.
3. Confirmar la hora con el sensor .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo, el horno debe estar desconectado.

1. Pulsar dos veces el sensor .
- En el panel indicador se ilumina el símbolo .
2. Modificar la hora con los sensores **+** ó **-**.
3. Confirmar la hora con el sensor .

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar el capítulo, *Modificar los ajustes básicos*.

Modificar los ajustes básicos

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

Ajuste básico	Selección 0	Selección 1	Selección 2	Selección 3
1 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.
2 Indicación de la hora	no	sí*	-	-
3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	-	aprox. 2 seg.	aprox. 4 seg.*	aprox. 10 seg.
5 Se han reequipado las guías correderas	no	sí	-	-
6 Seleccionar los ajustes de fábrica para todos los valores	no*	sí	-	-
* Ajuste de fábrica				

El horno debe estar desconectado.

1. Pulsar el sensor durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la duración de la señal, p. ej. 1 selección 2.
2. Modificar el ajuste básico con los sensores + ó -.

3. Confirmar con el sensor .
 - En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. El sensor permite recorrer todos los ajustes y los sensores + ó -, modificarlos.
 4. Para finalizar, pulsar el sensor durante aprox. 4 segundos. Todos los ajustes básicos se han aplicado.
- Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Desconexión automática

Si no se han modificado los ajustes del aparato en varias horas, se activa la desconexión automática. El horno deja de calentar. Esto dependerá de la temperatura o el nivel de grill seleccionado.

La desconexión automática se activa

Suena una señal. En el panel indicador aparece . El horno deja de calentar.

Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga.

Eliminar la desconexión automática

Para que la desconexión automática no se active de forma involuntaria se debe seleccionar una duración del tiempo de cocción. El horno calienta hasta que haya transcurrido dicha duración.

Autolimpieza

Durante la autolimpieza el horno se calienta aprox. a 500 °C. De este modo se queman los restos de asado u horneado y sólo es necesario limpiar la ceniza del interior del horno.

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

Nivel	Grado de limpieza	Duración
1	suave	aprox. 1 hora, 15 minutos
2	medio	aprox. 1 hora, 30 minutos
3	intenso	aprox. 2 horas

Cuanto más intensa y antigua sea la suciedad, más alto deberá ser el nivel de limpieza. Es suficiente limpiar el interior del horno una vez cada dos o tres meses. Una limpieza precisa sólo requiere aprox. 2,5 - 4,7 kilovatios-hora.

Consejos y advertencias

Para la seguridad del usuario, la puerta del horno se bloquea automáticamente. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el interior del horno se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.

No intentar abrir la puerta del horno durante la autolimpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.

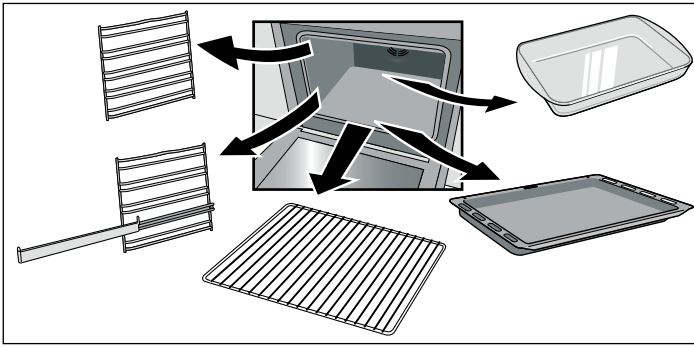
La lámpara del horno no se ilumina durante la autolimpieza.

¡Peligro de incendio!

La parte exterior del horno se calienta mucho. Evitar obstruir la parte delantera del horno. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener alejados a los niños.

Antes de la autolimpieza

El interior del horno debe estar vacío. Retirar los accesorios, los recipientes y las rejillas o raíles izquierdo y derecho. Consultar el capítulo *Cuidados y limpieza* para descolgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho.



Limpiar la puerta del horno y las superficies laterales del interior del horno por la zona de las juntas.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden incendiarse. Limpiar con un paño húmedo el interior del horno y los accesorios que se vayan a limpiar dentro del horno.

Limpieza conjunta de los accesorios

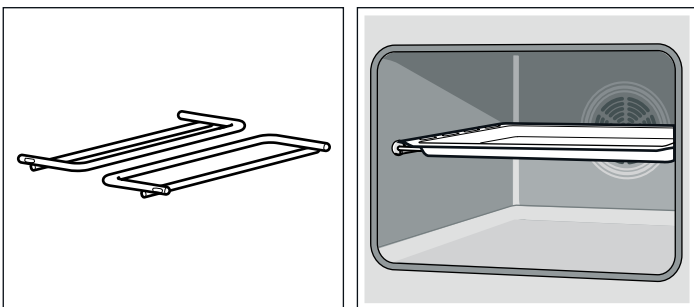
Las rejillas o raíles izquierdo y derecho no son apropiados para la autolimpieza. Retíralas del interior del horno.

Para una limpieza óptima del interior del horno se recomienda no utilizar la autolimpieza con las bandejas. No obstante, con el soporte para accesorios se puede autolimpiar la bandeja universal esmaltada profunda o la bandeja de horno esmaltada plana. Limpiar siempre un solo accesorio al mismo tiempo.

La parrilla no debe limpiarse con la función autolimpieza

Si su horno no dispone de este soporte se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en Internet con el número de material 466546.

El soporte para accesorios se inserta a la izquierda y a la derecha.



Limpiar con agua los restos de comida, aceite y jugo de asado de los accesorios.

Colocar la bandeja universal profunda o la bandeja de horno plana sobre el soporte.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la limpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Ajuste

Una vez elegido el nivel de limpieza, ajustar el horno.

1. Seleccionar la función Autolimpieza con el mando de funciones

2. Ajustar el nivel de limpieza deseado con los sensores **+** ó **-**.

En el panel indicador se muestra el nivel de limpieza y el símbolo **I→I**. La autolimpieza comienza transcurridos unos segundos.

Poco después del inicio se bloquea la puerta del horno. En el panel indicador se ilumina el símbolo . Sólo una vez se ha apagado el símbolo se puede volver a abrir la puerta del horno.

La autolimpieza ha finalizado

En el panel indicador se muestra **00:00**. El horno deja de calentar. Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga. La puerta del horno se puede volver a abrir cuando el símbolo del panel indicador se apaga.

Cambiar el nivel de limpieza

Tras el inicio no se puede cambiar el nivel de limpieza.

Interrumpir la autolimpieza

Girar el mando de funciones hasta posición cero. El horno se apaga. La puerta del horno se puede volver a abrir cuando el símbolo del panel indicador se apaga.

Retrasar el tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea que finalice la autolimpieza. De este modo, la autolimpieza puede llevarse a cabo, por ejemplo, durante la noche para poder utilizar el horno durante el día.

Programar como se describe en el punto 1 y 2. Antes de que se inicie la autolimpieza, pulsar tres veces el sensor y retrasar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **-**.

El horno pasa a modo de espera. En el panel indicador se muestra el nivel de limpieza y el símbolo **→I**. Cuando se inicia la autolimpieza se muestra el nivel de limpieza y el símbolo **I→I**. El símbolo **→I** se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

Para consultar la duración el nivel de limpieza o la hora de finalización de la autolimpieza pulsar repetidamente el sensor hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Después de la autolimpieza

Una vez se ha enfriado el interior del horno, limpiar los restos de ceniza con un paño húmedo.

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.
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados). Observar las indicaciones del fabricante.

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. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> .
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
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.

Desconectar la lámpara del horno

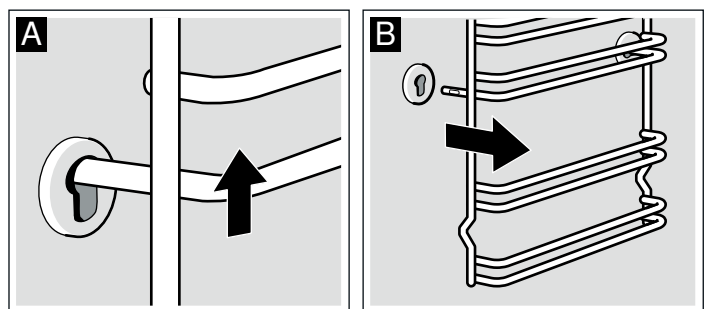
Girar el mando de funciones hasta la posición .

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

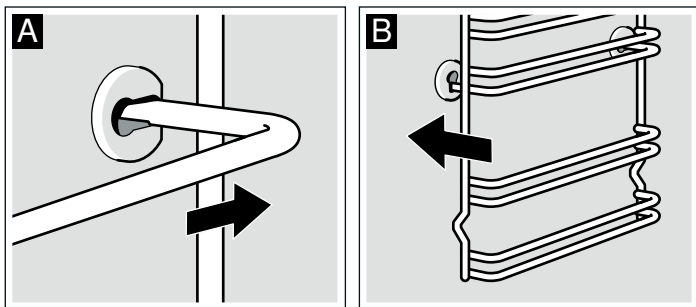
1. Levantar la rejilla o el raíl por la parte delantera
2. y descolgarla (figura A).
3. A continuación, tirar de la rejilla o raíl completamente hacia adelante y extraerlo (figura B).



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).

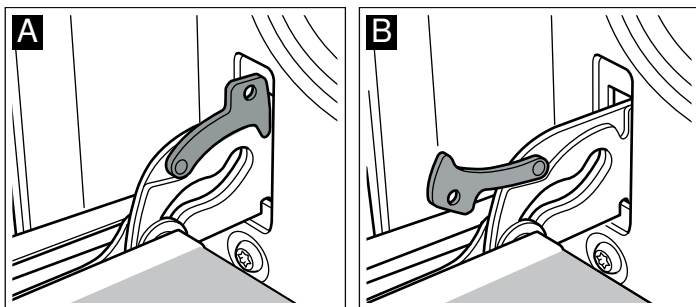


Las rejillas o raíles se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

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.

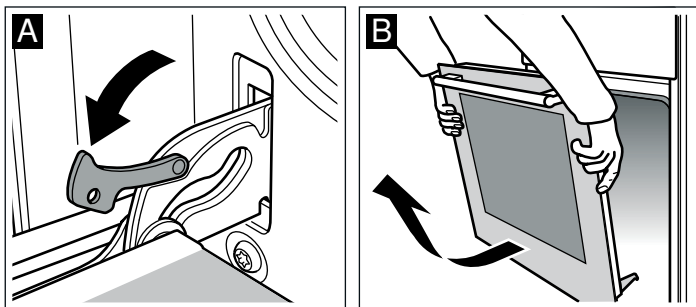


⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

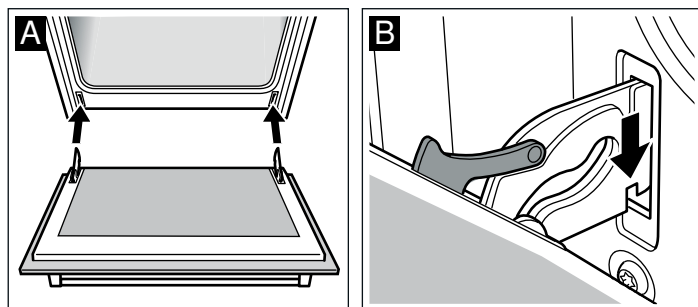
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope (figura B). Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

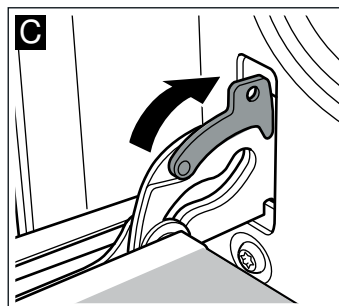
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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!

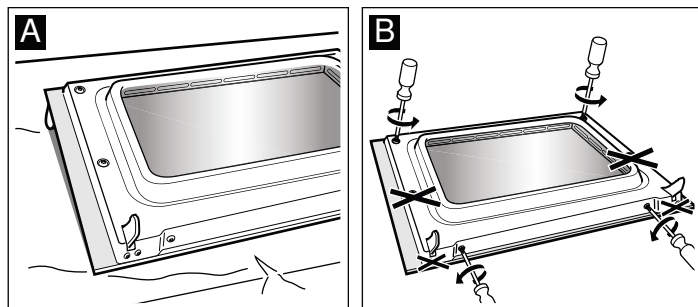
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

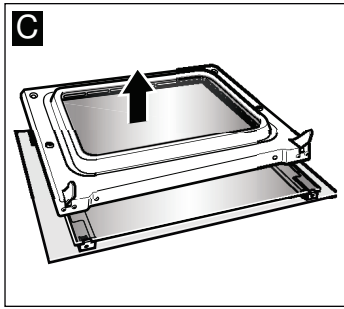
Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

Desmontar

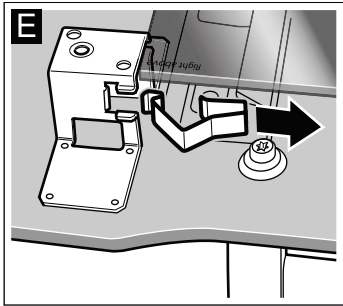
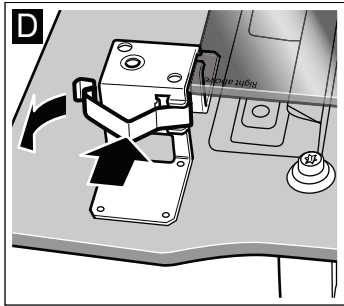
1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo (figura A).
2. Desenroscar primero los dos tornillos de abajo y a continuación los dos tornillos de arriba (figura B).



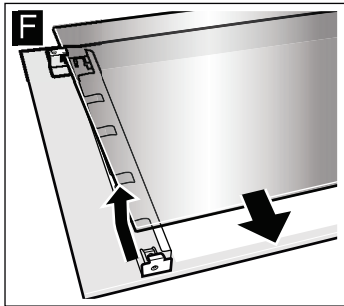
3. Retirar por completo el fondo de la puerta (figura C).



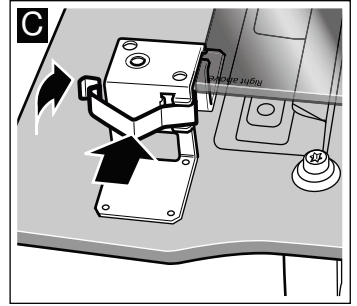
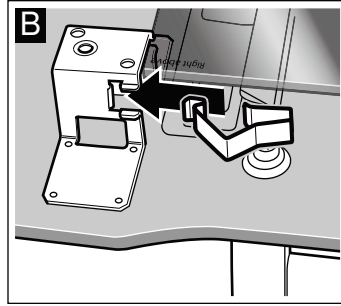
4. Retirar las dos abrazaderas por encima del cristal (figura D). Para ello, presionar ligeramente hacia abajo la abrazadera con el pulgar y tirar de la lengüeta con el índice (figura E).



5. Levantar el cristal interior, empujarlo ligeramente hacia arriba y extraerlo por abajo (figura F).

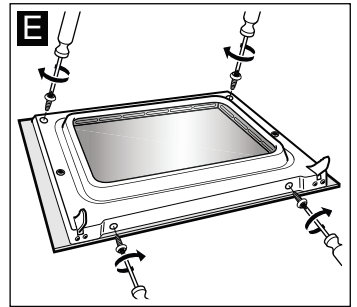
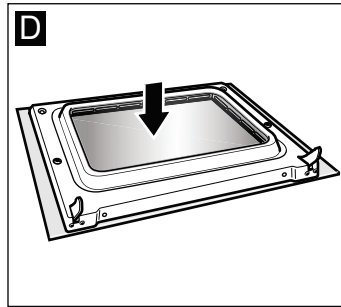


2. Colocar de nuevo las abrazaderas situadas arriba a la izquierda y a la derecha (figura B). Para ello, enganchar las abrazaderas en la zona superior del soporte y ejercer presión hasta que queden encastradas (figura C).



3. Colocar de nuevo el fondo de la puerta por completo (figura D).

4. Apretar de nuevo los tornillos, primero los tornillos de abajo y a continuación los tornillos de arriba (figura E).



5. Colgar la puerta del horno.

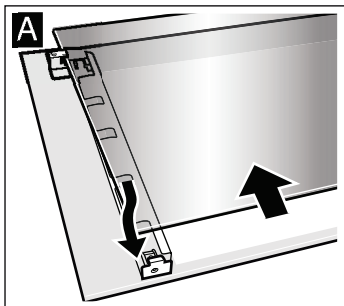
Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos ni rascadores para vidrio ya que el cristal podría dañarse.

Montar

Al montar los cristales, observar que la inscripción "right above" abajo en la izquierda se encuentre invertida.

1. Insertar el cristal interior inclinado hacia arriba y colocarlo abajo (figura A).



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 otros.	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
El horno no se calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar el mando giratorio varias veces en ambas direcciones.
La puerta del horno no se abre. En el indicador se ilumina el símbolo  .	La puerta del horno se ha bloqueado debido a la autolimpieza  .	Esperar hasta que se haya enfriado y el símbolo  se haya apagado.
En el indicador aparece FB .	Se ha activado la desconexión automática.	Girar el mando de funciones hasta la posición cero.

Mensajes de error

Cuando en el indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar el sensor . 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	Un sensor se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascado.	Pulsar todas los sensores uno por uno. Comprobar si algún sensor se ha atascado, está cubierto o sucio.
E106	Se ha activado el bloqueo de la puerta con la puerta abierta.	Pulsar el sensor  . Ahora se puede volver a programar.
E115	La temperatura en el interior del horno es demasiado alta.	La puerta del horno está bloqueada y el calentamiento se ha interrumpido. Esperar hasta que el horno se haya enfriado. Pulsar el sensor  y volver a ajustar la hora.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

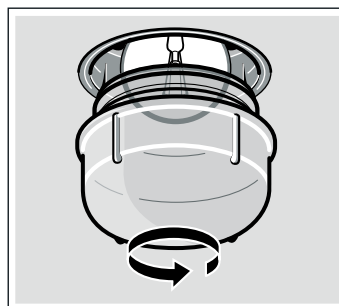
Cambiar la lámpara del horno

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.

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.

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.

Función Aire caliente eco

Con la función Aire caliente eco  se puede obtener un ahorro significativo de energía al cocinar platos a un nivel. Los ciclos de cocción, horneado y asado no requieren precalentamiento.

Notas

- Para asegurar la máxima eficacia de la función de ahorro de energía, el plato debe introducirse con el horno frío y vacío.
- Durante el ciclo de asado, la puerta del horno sólo debe abrirse si es estrictamente necesario, por ejemplo, para dar la vuelta a los alimentos. En el capítulo “Tablas y sugerencias”, se recogen numerosos consejos y sugerencias para el horneado y el asado.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos más apropiados para la función de ahorro de energía. En ella se detallan los ajustes de temperatura, accesorios y altura adecuados para cada plato.

La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos. Por ello, dichos valores se indican en la tabla mediante rangos aproximados. Se recomienda empezar con el valor más bajo. Seleccionando una temperatura más baja, se obtendrá un gratinado más uniforme. Si el resultado no fuera el esperado, ajústese un nivel de temperatura superior la próxima vez.

Tipo de calentamiento =  Aire caliente eco

	Accesorio	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles y repostería				
Triángulos de nuez	bandeja de horno plana	3	185-195	30-40
Pastel de masa bizcocho, fácil	parrilla + molde rectangular	2	170-180	50-60
Hojaldres de albaricoque	bandeja de horno plana	3	190-200	25-30
Bizcocho jaspeado	parrilla + molde rectangular	2	160-170	95-100
Bizcocho de mantequilla	parrilla + molde rectangular	2	150-160	60-70

	Accesorio	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Rosco de Saboya	parrilla + molde	2	150-160	75-80
Brazo de gitano	bandeja de horno plana	3	160-170	15-20
Bizcocho de agua	parrilla + molde esmaltado oscuro	2	160-165	40-45
Bizcocho tradicional español, 3 huevos	parrilla + molde esmaltado oscuro	1	160-170	40-45
Pastel plano de levadura	bandeja de horno plana	3	160-170	30-40
Pastas y galletas	bandeja de horno plana	3	130-140	15-25
Tarta de manzana	bandeja universal profunda	3	170-180	50-60
Magdalenas	bandeja de horno plana	3	150-160	20-30
Pastelillos huecos rellenos de crema	bandeja universal profunda	3	200-210	35-40
Mediasnoches de mantequilla (12 unidades)	bandeja de horno plana	3	170-180	15-20
Pan (1 kg)	bandeja de horno plana	3	200-210	55-65
Carnes				
Asado de ternera (1,5 kg de aguja de ternera)	parrilla + recipiente cerrado	2	200-210	110-120
Asado de cerdo (1 kg)	parrilla + recipiente abierto	2	180-190	110-120
Pescados				
Dorada / lubina al horno (2 piezas, 350 g cada una)	bandeja universal profunda	2	180-190	30-35
Dorada a la sal (2 piezas, 450 g cada una)	bandeja de horno plana	3	180-190	40-45
Merluza (1 pieza, de 1 kg)	bandeja de horno plana	2	180-190	50-55
Truchas (2 piezas, 300 g cada una)	bandeja de horno plana	2	180-190	25-30
Rape (2 piezas, 400 g cada una)	bandeja de horno plana	2	180-190	30-35
Comida precocinada congelada				
Pizza congelada base fina	parrilla	2	210-220	12-15
Pizza base gruesa	parrilla	2	180-190	25-30
Patatas fritas para hornear	bandeja de horno plana	3	210-220	20-25
Alitas de pollo	bandeja de horno plana	3	200-210	15-20
Varitas de pescado	bandeja de horno plana	3	210-220	20-25
Mini hojaldres rellenos	bandeja de horno plana	3	180-190	15-20
Lasaña congelada (450 g)	parrilla	2	210-230	40-50
Lasaña (2 piezas de 450 g cada una)	parrilla	2	210-230	40-50
Palitos de mozzarella	bandeja de horno plana	2	230-240	12-20
Jalapeños	bandeja de horno plana	3	200-210	15-20
Otros				
Gratinado de patata	parrilla + recipiente abierto	2	155-165	65-75
Lasaña fresca	parrilla + recipiente abierto	2	175-180	45-55

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 parrilla	Altura	Tipo calenta- miento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pasteles de masa batida	Molde alto / rectangular	2		170-190	50-60
Masa de bizcocho tradicional	Molde desarmable	1		160-170	40-45
Masa para bizcocho de agua	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Base de pastaflores (tarta de frutas)	Molde desarmable	1		180-200	25-35
Flan (baño María)	Molde para flan en reci- piente con agua	1		200-210	40-55
Quiche	Molde para tartas de hoja- lata, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50

Pasteles en la bandeja de horneado	Bandeja	Altura	Tipo calenta- miento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pizza fresca / Empanada	Esmaltada	2	/	180-190	20-25
Magdalenas	Esmaltada	3	/	160-170	30-35

Repostería	Bandeja	Altura	Tipo calenta- miento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Galletas de mantequilla	Esmaltada	3		160-170	20-30
Merengues	Esmaltada	3		80-90	180-210

Carne, ave, pescado y gratinado

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

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

Consejos prácticos para asar

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

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

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

Consejos prácticos para asar al grill

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

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

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo calen- tamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Roastbeef	1,0 kg	Abierto	1		220-240	45
Carne de cerdo (p. ej. espalda, pierna)	1,5 kg	Abierto	1		180-200	170
Pierna de cordero	1,5 kg	Abierto	1		180-200	120
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla*	4		3	15

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo calen- tamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pollo, entero	de 1,0 kg	Parrilla*	2		190-210	50-80
			2		200-220	60-70
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla*	2		190-210	90-110
			2		200-220	80-120
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla*	2		200-220	50-40

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Pescado, blanco / mixto (pieza entera) ej. dorada	600 g	Bandeja esmaltada	3		180-190	45-55
Pescado graso (piezas pequeñas) ej. salmón		Parrilla*	2		180-190	45-55
Merluza rellena	1,0 kg	Bandeja esmaltada	3		180-190	55-65

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Gratinado	Recipiente	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Tiempo en minutos
Gratinar tostadas	Parrilla*	4		3	5-8
Gratinado de patatas**	Molde para soufflés	2		160-180	50-70

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

** El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

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.

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo minutos
Patatas fritas	Parrilla o bandeja esmaltada	3		190-210	20-30
Pizza	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Bandeja esmaltada	3		190-200	20-25

Nota: La bandeja se puede deformar durante el horneado de productos congelados. Esto se debe a las diferencias de temperatura que sufren los accesorios. La deformación desaparece durante el horneado.

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas de los distintos aparatos.

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno plana	2		160-170	20-30
	Bandeja universal profunda	3		150-160	20-30
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		150-170	20-30
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1		170-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm.*	1		190-210	70-90

* Colocar los pasteles en diagonal sobre los accesorios.

Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja esmaltada en la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentamiento	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja esmaltada	5+1		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrido 2/3 del tiempo.

Instruções de segurança	20	Antes de iniciar a autolimpeza.....	28
Antes da montagem.....	20	Regulação	28
Instruções de segurança.....	20	Após a autolimpeza	28
Causas dos danos	21	Cuidados e limpeza	29
O seu novo forno	22	Produtos de limpeza	29
Painel de comandos	22	Função luz.....	29
Comando de funções	22	Desmontar e montar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito	29
Sensores e painel indicador	23	Montar e desmontar a porta do forno	30
Sensores para modificar os valores programados.....	23	Montar e desmontar os vidros da porta	30
Interior do forno.....	23	O que fazer em caso de avaria	32
Acessórios.....	23	Tabela de avarias	32
Antes da primeira utilização	24	Substituir a lâmpada do forno.....	32
Programar a hora	24	Vidro de protecção.....	32
Aquecer o forno	24	Serviço de Assistência Técnica	33
Limpeza dos acessórios.....	24	Número E e número FD	33
Programar o forno	24	Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	33
Tipo de aquecimento e temperatura.....	24	Eliminação de resíduos não poluente	33
Aquecimento rápido.....	24	Poupar energia.....	33
Programar as funções de tempo	25	Função Ar quente eco	33
Alarme.....	25	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	34
Tempo de cozedura	25	Bolos e doçaria.....	35
Tempo de finalização.....	26	Carne, aves, peixe e gratinado.....	35
Hora.....	26	Pratos especiais.....	36
Modificar as regulações básicas	27	Alimentos preparados	36
Desconexão automática	27	Refeições de teste	37
Autolimpeza	27	Cozer.....	37
Conselhos e advertências.....	27	Grelhar.....	37

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.

Autolimpeza

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida, óleo e resíduos de grelhados podem incendiar-se durante a autolimpeza. Antes de realizar a autolimpeza, eliminar a sujidade espessa do interior do forno.
- Não pendurar objectos inflamáveis, como, por exemplo, panos de cozinha, no puxador da porta. O exterior do aparelho aquece muito durante a autolimpeza. Manter as crianças afastadas do aparelho.

Perigo de riscos importantes para a saúde!

Os tabuleiros e as formas com revestimento anti-aderente não devem ser limpos com a função de autolimpeza. O calor intenso elimina o revestimento anti-aderente e produzem-se gases tóxicos.

Causas dos danos

Atenção!

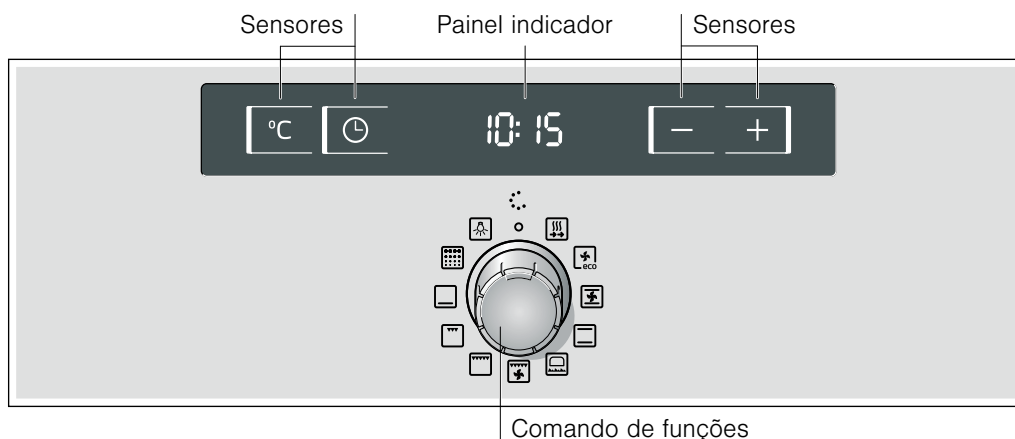
- Acessórios, recipientes, película aderente, papel vegetal ou papel de alumínio na base do forno: Não colocar acessórios na base do forno. Não cobrir a base do forno com qualquer tipo de película aderente nem papel. Não colocar recipientes na base do forno se a temperatura regulada for superior a 50 °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: a junta de fibra de vidro existente no interior do forno e o vidro da porta funcionam como vedante. Na medida do possível, recomenda-se que não limpe a junta, pois é muito sensível. Se a esfregar, pode danificá-la. Se a junta estiver deteriorada, pode adquirir uma nova no Serviço de Assistência Técnica.
- 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.
- Grelhar: Na função grelhar, não colocar o tabuleiro universal fundo ou o tabuleiro de forno plano a uma altura superior a 3. Com o calor intenso, este pode ficar deformado e danificar o esmalte ao ser retirado. Utilizar a altura 4 e 5 apenas para assar directamente sobre a grelha.

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 de aparelho.



Botões giratórios

Em alguns fornos, o comando giratório é retrátil. Para bloquear ou desbloquear o comando giratório, pressionar o mesmo quando estiver na posição zero.

Sensores

Não pressionar os sensores com força. Pressionar só o símbolo correspondente.

Comando de funções

O comando de funções permite seleccionar o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
○ Posição zero	O forno está desligado.
Aquecimento rápido	O forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.
Ar quente eco*	Para a preparação, num nível e sem necessidade de pré-aquecimento, de bolos, doçaria, pratos congelados, assados e peixe. A ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno para otimizar o consumo de energia.
Ar quente*	Para bolos e doçaria. 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, p. ex., de vitela ou caça, num nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior.

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

Posição	Utilização
Forno a lenha	Para pizza fresca, refrigerada e congelada, massa folhada, empadas ou bolos de areia e doçaria, p. ex. madalenas. Este tipo de aquecimento coloca em funcionamento o calor inferior e a ventoinha. O alimento recebe calor de forma mais intensa na parte inferior e mais ligeira na parte superior.
Grelhador com ar quente	Assar peças 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 bifés, salsichas, peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador é aquecida.
Grelhador, pequena superfície	Grelhar pequenas quantidades de bifés, salsichas, peixe e fazer torradas. A parte central da resistência da grelha é aquecida.
Calor inferior	Confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior.
Autolimpeza	Limpeza automática do interior do forno. O forno aquece até eliminar a sujidade.
Luz	Acender a lâmpada do forno.

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

Quando se selecciona um tipo de aquecimento, no painel indicador aparece .

Sensores e painel indicador

Os sensores servem para regular diferentes funções. Os valores regulados são mostrados no painel indicador.

Sensor	Função do sensor
°C Temperatura	Seleccionar a temperatura e o nível do grelhador ou de limpeza.
🕒 Funções de tempo	Seleccionar o alarme 🔔, o tempo de cozedura I→II, o tempo de finalização →I e a hora 🕒.
– Menos	Reduzir os valores programados.
+ Mais	Aumentar os valores programados.

No painel indicador, acende-se o símbolo correspondente à função de tempo que está activa.

Sensores para modificar os valores programados

Com os sensores + ou – é possível modificar todos os valores definidos e recomendados.

+ = Aumentar os valores programados.

– = Reduzir os valores programados.

Amplitudes		
30-270	Amplitude de temperatura	A temperatura do interior do forno em °C.
1-3	Níveis do grelhador	Os níveis para o grelhador de pequena superfície 🍷 e de grande superfície 🍷.
		1 = nível 1, suave 2 = nível 2, médio 3 = nível 3, forte
	Níveis de limpeza	Os níveis de limpeza para a auto-limpeza 🧼.
		1 = nível 1, suave 2 = nível 2, média 3 = nível 3, intensa
1 seg. - 23:59 h.		Tempo de cozedura.
1 seg. - 23:59 h.		Tempo do alarme.

Quando o forno está a aquecer, o símbolo 🔥 aparece no painel indicador. Nos intervalos do aquecimento desaparece. O símbolo não se acende nos níveis do grelhador e da limpeza.

Interior do forno

O forno inclui um ventilador e uma lâmpada.

Luz

A lâmpada do interior do forno mantém-se acesa enquanto o forno estiver em funcionamento. A lâmpada apaga-se se forem reguladas temperaturas até 60 °C, bem como durante a limpeza automática. Tal permite uma óptima regulação de precisão.

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

Ventoinha

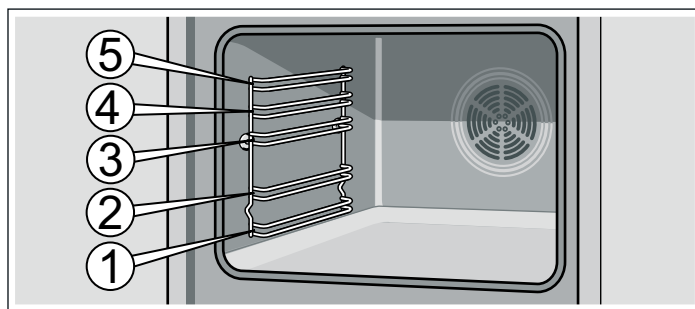
A ventoinha liga-se e desliga-se sempre que necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta. Atenção! Não tapar o orifício de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

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 5 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.

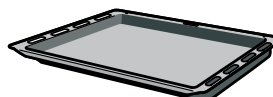
Introduzir a grelha com a curvatura voltada para baixo 📏.



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.



Tabuleiro universal fundo de esmalte

Para bolos molhados, doçaria, pratos congelados e assados de peças de grande tamanho. Também é possível utilizá-lo como tabuleiro para recolher a gordura quando estiver a assar directamente sobre a grelha.

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



Suporte para acessórios

Durante a autolimpeza, é também possível limpar o tabuleiro universal fundo ou o tabuleiro de forno plano.

Inserir o acessório do lado esquerdo e direito.

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

Depois de ligar, o símbolo  e **0:00** acendem-se no painel indicador. Acertar o relógio.

1. Pressionar o sensor .

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

2. Acertar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.

3. Confirmar a hora, utilizando o sensor .

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aquecer 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. Pressionar o sensor **+** até aparecer 240 °C no painel indicador.

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

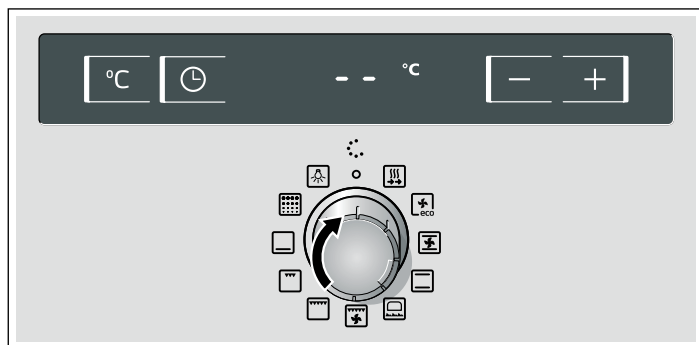
Existem várias formas de programar o forno. Segue-se uma descrição de como programar o tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador. O forno permite programar o tempo de cozedura (duração) e a hora de conclusão de cada prato. Para obter mais informações, consultar o capítulo *Programar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

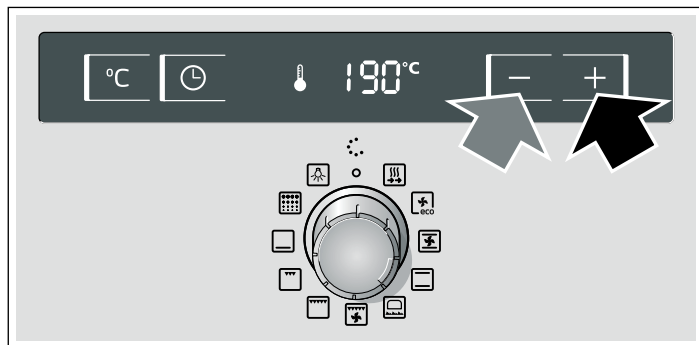
Tipo de aquecimento e temperatura

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

1. Seleccionar o tipo de aquecimento, utilizando o comando de funções.



2. Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido, utilizando os sensores **+** ou **-**.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Colocar o comando de funções na posição zero.

Modificar as regulações

O tipo de aquecimento e a temperatura ou o nível do grelhador podem ser modificados a qualquer momento.

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 aos 100 °C.

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

1. Seleccionar o aquecimento rápido  com o comando de funções.
2. Seleccionar a temperatura desejada, utilizando os sensores **+** e **-**.

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

Fim do aquecimento rápido

É emitido um sinal sonoro e o símbolo  apaga-se. Introduzir o alimento no forno e seleccionar a função e temperatura pretendidas.

Cancelar o aquecimento rápido

Colocar o comando de funções na posição zero. O forno desliga-se.

Nota: Com a função de aquecimento rápido não se pode programar um tempo de cozedura.

Programar as funções de tempo

Este forno tem diferentes funções de tempo. Com o sensor  activa-se o menu e alterna-se entre as diferentes funções. Os símbolos de tempo mantêm-se acesos enquanto as regulações são efectuadas. É possível modificar uma função de tempo já programada, utilizando os sensores **+** ou **-**.

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 (o tempo de cozedura).

1. Pressionar o sensor .

O símbolo  acende-se no painel indicador.

2. Programar o tempo do alarme, utilizando os sensores **+** ou **-**.

Valor sugerido do sensor **+** = 10 minutos

Valor sugerido do sensor **-** = 5 minutos

O tempo programado aparece passados alguns segundos. Inicia-se o tempo do alarme. No painel indicador acende-se o símbolo  e aparece o período decorrido do tempo do alarme.

O tempo do alarme terminou

É emitido um sinal sonoro. No painel indicador aparece **00:00**. Desligar o alarme, utilizando o sensor .

Modificar o tempo do alarme

Modificar o tempo do alarme, utilizando os sensores **+** ou **-**. O tempo modificado aparece passados alguns segundos.

Cancelar o tempo do alarme

Quando se desliga o forno, o alarme continua a funcionar. Restabelecer o tempo do alarme para **00:00** utilizando o sensor **-**. O alarme desliga-se.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes, no painel indicador.

Para consultar o alarme , o tempo de cozedura , o tempo de finalização  ou a hora , pressionar repetidamente o sensor  até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de cozedura

O forno permite programar o tempo de cozedura para cada alimento. Depois de decorrido o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, é possível evitar a interrupção de outras tarefas para desligar o forno ou que o tempo de cozedura seja ultrapassado por descuido.

Exemplo da imagem: tempo de cozedura: 45 minutos.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento, utilizando o comando de funções.

2. Pressionar duas vezes o sensor .

No painel indicador aparece **00:00** e o símbolo do tempo de cozedura .



3. Programar o tempo de cozedura com os sensores **+** ou **-**.

Valor sugerido do sensor **+** = 30 minutos

Valor sugerido do sensor **-** = 10 minutos



4. Pressionar o sensor **°C**.

Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido, utilizando os sensores **+** ou **-**.

Após alguns segundos o forno liga-se. No painel indicador aparece a temperatura programada e acende-se o símbolo .

O tempo de cozedura terminou

É emitido um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **00:00**. Pressionar duas vezes o sensor . Pode definir-se um novo tempo de cozedura com os sensores **+** ou **-**. Ou pressionar o sensor  e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de cozedura

Pressionar duas vezes o sensor . Modificar o tempo de cozedura com os sensores **+** ou **-**.

Cancelar o tempo de cozedura

Pressionar duas vezes o sensor . Restabelecer o tempo de cozedura para **00:00** utilizando o sensor **-**. O tempo foi cancelado.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes, no painel indicador.

Para consultar o alarme , o tempo de cozedura , o tempo de finalização  ou a hora , pressionar repetidamente o sensor  até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de finalização

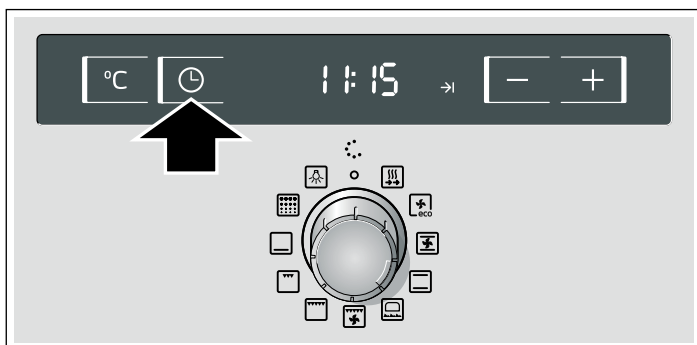
O forno permite programar a hora a que se deseja ter o prato pronto. Neste caso, o forno liga-se automaticamente e desliga-se à hora pretendida. Por exemplo, é possível colocar o alimento no forno de manhã e programá-lo para que esteja pronto ao meio-dia.

Assegurar que os alimentos não se deterioram por ficarem demasiado tempo no forno.

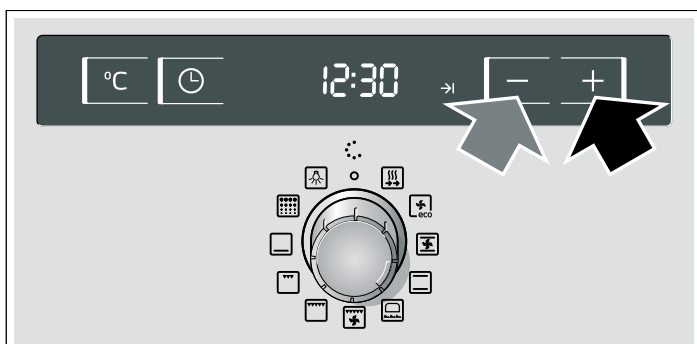
Exemplo da imagem: são 10:30h, o tempo de cozedura é de 45 minutos e o forno deve desligar-se às 12:30h.

1. Regular o comando de funções.
2. Pressionar duas vezes o sensor .
3. Programar o tempo de cozedura com os sensores **+** ou **-**.
4. Pressionar o sensor .

A hora a que o prato estará pronto e o símbolo do tempo de finalização  aparecem no painel indicador.



5. Adiar o tempo de finalização com os sensores **+** ou **-**.



6. Pressionar o sensor °C.

Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido, utilizando os sensores **+** ou **-**.

No painel indicador, aparece a temperatura programada e o símbolo , e o forno fica regulado na posição de espera. Quando o forno se ligar, aparece a temperatura programada e o símbolo . O símbolo  apaga-se.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um aviso sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **00:00**. Pressionar duas vezes o sensor . Pode definir-se um novo tempo de cozedura com os sensores **+** ou **-**. Ou pressionar o sensor  e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de finalização

Pressionar três vezes o sensor . Modificar o tempo de finalização com os sensores **+** ou **-**. O tempo modificado aparece passados alguns segundos. 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

Pressionar três vezes o sensor  e restabelecer o tempo de finalização para a hora actual com o sensor **-**. O forno liga-se.

Consultar as regulações de tempo

Caso tenham sido programadas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes, no painel indicador.

Para consultar o alarme , o tempo de cozedura , o tempo de finalização  ou a hora , pressionar repetidamente o sensor  até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Hora

Após a ligação ou no caso de uma falha de corrente eléctrica, acende-se o símbolo  e **0:00** no painel indicador. Acertar o relógio.

1. Pressionar o sensor .

Aparece a hora **12:00**.

2. Acertar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.
3. Confirmar a hora, utilizando o sensor .

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Modificar a hora

Não pode estar programada nenhuma outra função de tempo, o forno deve estar desligado.

1. Pressionar duas vezes o sensor .
2. Modificar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.
3. Confirmar a hora, utilizando o sensor .

A hora programada aparece passados alguns segundos.

Ocultar a hora

É possível ocultar a hora. Consultar o capítulo, *Modificar as regulações de base*.

Modificar as regulações básicas

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

Regulação de base	Opção 0	Opção 1	Opção 2	Opção 3
 1 Duração do sinal após o tempo de cozedura ou do alarme	-	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
 2 Indicação da hora	não	sim*	-	-
 3 Tempo de espera até à aplicação de uma regulação	-	aprox. 2 seg.	aprox. 4 seg.*	aprox. 10 seg.
 5 Foram reinstaladas as guias corre-dijas	não	sim	-	-
 6 Seleccionar as regulações de fábrica para todos os valores	não*	sim	-	-

* Regulação de fábrica

O forno deve estar desligado.

1. Pressionar o sensor  durante aprox. 4 segundos.

No painel indicador é apresentada a regulação de base actual para a duração do sinal, por ex.  1 selecção  2.

2. Modificar a regulação de base com os sensores **+** ou **-**.

3. Confirmar com o sensor .

No painel indicador aparece a regulação de base seguinte. O sensor  permite percorrer todas as regulações e os sensores **+** ou **-** modificá-los.

4. Para terminar, pressionar o sensor  durante aprox. 4 segundos.

Foram aplicadas todas as regulações de base.

É possível voltar a modificar as regulações de base a qualquer momento.

Desconexão automática

Se as regulações do aparelho não forem modificadas durante várias horas, a desconexão automática é activada. O forno deixa de aquecer. Isto dependerá da temperatura ou do nível do grelhador seleccionado.

A desconexão automática é activada

É emitido um sinal sonoro. No painel indicador aparece **FB**. O forno deixa de aquecer.

Rodar o comando de funções até à posição zero. O forno desliga-se.

Eliminar a desconexão automática

Para evitar a activação involuntária da desconexão automática, deve seleccionar um tempo de cozedura. O forno aquece até terminar este tempo.

Autolimpeza

Durante a autolimpeza, o forno aquece até aprox. 500 °C. Deste modo queimam-se os restos da cozedura e é apenas necessário limpar a cinza do interior do forno.

Existem três níveis de limpeza disponíveis.

Nível	Grau de limpeza	Duração
 1	suave	aprox. 1 hora e 15 minutos
 2	médio	aprox. 1 hora e 30 minutos
 3	intenso	aprox. 2 horas

Quanto mais intensa e antiga for a sujidade, mais alto deverá ser o nível de limpeza. É suficiente limpar o interior do forno uma vez a cada dois ou três meses. Uma limpeza apenas requer aprox. 2,5-4,7 kilowatts/hora.

Conselhos e advertências

Para segurança do utilizador, a porta do forno é bloqueada automaticamente. A porta do forno pode voltar a ser aberta quando o interior do forno arrefecer um pouco um pouco e o símbolo de fecho estiver apagado. Não tentar deslocar o gancho de aperto com a mão.

Não tentar abrir a porta do forno durante a autolimpeza. Caso contrário, o processo de limpeza pode ser interrompido.

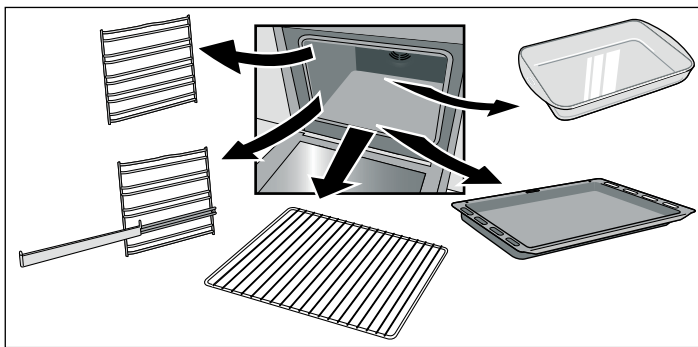
A lâmpada do forno não se acende durante a autolimpeza.

 **Perigo de incêndio!**

A parte exterior do forno fica muito quente. Evitar obstruir a parte frontal do forno. Não pendurar objectos inflamáveis, como, por exemplo, panos de cozinha, no puxador da porta. Manter as crianças afastadas do aparelho.

Antes de iniciar a autolimpeza

O interior do forno deve estar vazio. Retirar os acessórios, recipientes e grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito. Consultar o capítulo *Cuidados e limpeza* para retirar grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito.



Limpar a porta do forno e as superfícies laterais do interior do forno na zona das juntas.

⚠ Perigo de incêndio!

Os restos de comida, gordura e resíduos de grelhados podem incendiar-se. Limpar o interior do forno, bem como os acessórios que devam ser limpos dentro do forno, com um pano húmido.

Limpeza conjunta dos acessórios

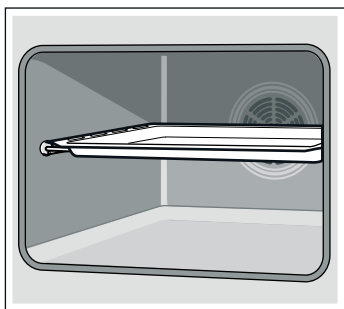
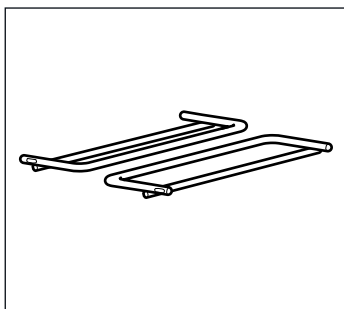
As grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito não são apropriadas para a autolimpeza. Retirá-las do interior do forno.

Para uma limpeza ideal no interior do forno, não proceder à autolimpeza com os tabuleiros. No entanto, graças ao suporte para acessórios, pode proceder à autolimpeza do tabuleiro universal fundo de esmalte ou do tabuleiro de forno plano de esmalte. Limpar sempre um acessório de cada vez.

A grelha não deve ser limpa utilizando a função autolimpeza

Se este suporte não estiver incluído no forno, é possível adquiri-lo através do Serviço de assistência técnica ou na Internet através do número de material 466546.

O suporte para acessórios é introduzido do lado esquerdo e direito.



Limpar com água os restos de comida, óleo e resíduos de grelhados dos acessórios.

Colocar o tabuleiro universal fundo ou o tabuleiro de forno plano sobre o suporte.

⚠ Perigo de riscos importantes para a saúde!

Não introduzir tabuleiros nem formas anti-aderentes durante a limpeza. O calor intenso elimina o revestimento anti-aderente e produzem-se gases tóxicos.

Regulação

Depois de seleccionado o nível de limpeza, regular o forno.

1. Seleccionar a função Autolimpeza, utilizando o comando de funções
2. Regular o nível de limpeza pretendido, utilizando os sensores **+** ou **-**.

No painel indicador aparece o nível de limpeza e o símbolo **I→I**. A autolimpeza inicia-se passados alguns segundos.

Pouco depois do início, a porta do forno bloqueia. O símbolo acende-se no painel indicador. Só quando se apagar o símbolo será possível voltar a abrir a porta do forno.

A autolimpeza terminou

No painel indicador aparece **00:00**. O forno deixa de aquecer. Rodar o comando de funções até à posição zero. O forno desliga-se. É possível voltar a abrir a porta do forno quando o símbolo do painel indicador se apagar.

Alterar o nível de limpeza

Após o início, não é possível alterar o nível de limpeza.

Interromper a autolimpeza

Rodar o comando de funções até à posição zero. O forno desliga-se. É possível voltar a abrir a porta do forno quando o símbolo do painel indicador se apagar.

Adiar o tempo de finalização

O forno permite programar a hora pretendida para a conclusão da autolimpeza. Deste modo, é possível efectuar a autolimpeza, por exemplo, durante a noite para se poder utilizar o forno durante o dia.

Programar, como se descreve nos pontos 1 e 2. Antes de se iniciar a autolimpeza, pressionar três vezes o sensor e atrasar o tempo de finalização, utilizando os sensores **+** ou **-**.

O forno passa para o modo de espera. No painel indicador aparece o nível de limpeza e o símbolo **→I**. Quando se inicia a autolimpeza, aparece o nível de limpeza e o símbolo **I→I**. O símbolo **→I** apaga-se.

Consultar as regulações de tempo

Para consultar a duração do nível de limpeza ou a hora de finalização da autolimpeza, pressionar repetidamente o sensor até que se acenda o símbolo pretendido. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Após a autolimpeza

Depois do interior do forno ter arrefecido, limpar os restos de cinza com um pano húmido.

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 estabelecimentos especializados 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.
Tampa da porta	Produtos específicos para a limpeza de aço inoxidável (podem ser adquiridos nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados). Observar as indicações do fabricante.

Zona	Produtos de limpeza
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. Utilizar preferencialmente a função de autolimpeza. Sobre este tema, consultar o capítulo <i>Autolimpeza</i> .
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano.
Grelhas ou calhas	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.
Guias correições	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.

Apagar a lâmpada do forno

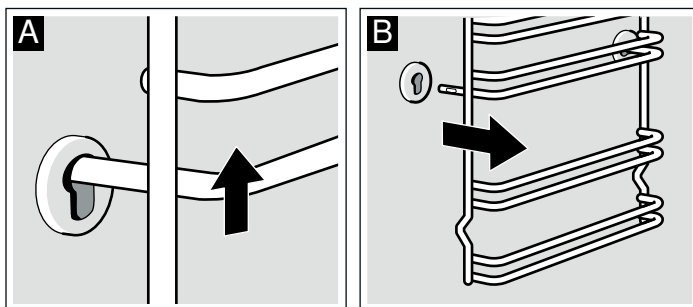
Rodar o comando de funções até à posição .

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

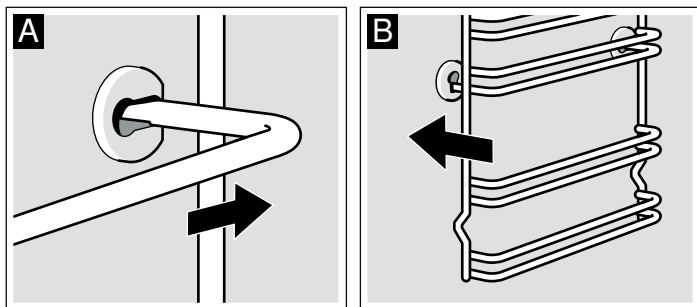
1. Levantar a grelha ou calha pela parte da frente
2. e desmontá-la (figura A).
3. Depois puxar completamente a grelha ou calha e retirá-la (figura B).



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).

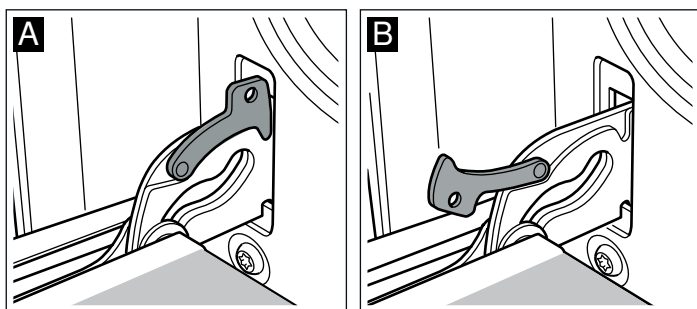


As grelhas ou calhas ajustam-se à esquerda e à direita. A curvatura deve estar sempre voltada para baixo.

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.

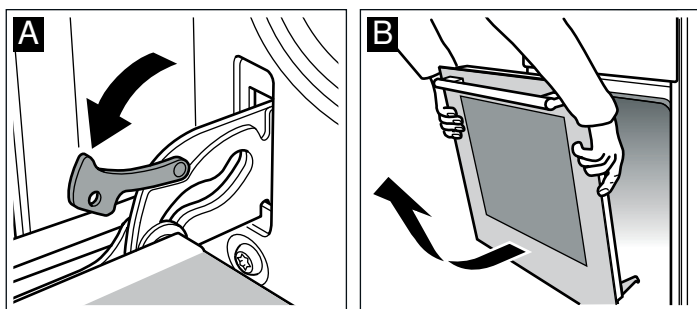


⚠ Perigo de lesões!

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

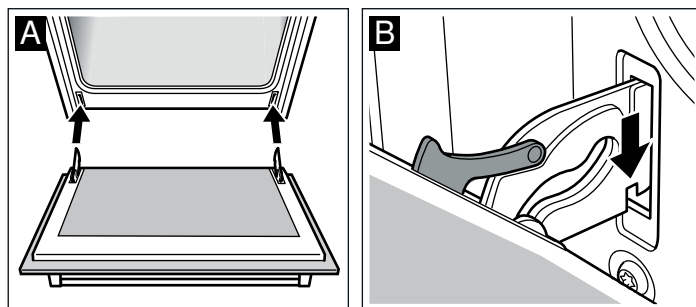
1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Retirar as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda (figura A).
3. Fechar a porta do forno até acima (figura B). Segurar na porta com ambas as mãos dos dois lados. Fechá-la um pouco mais e retirá-la.



Montar a porta

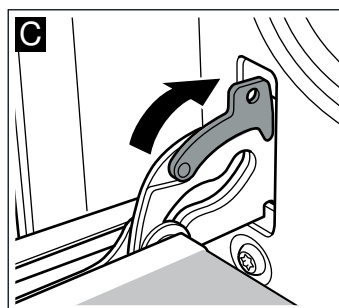
Voltar a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

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!

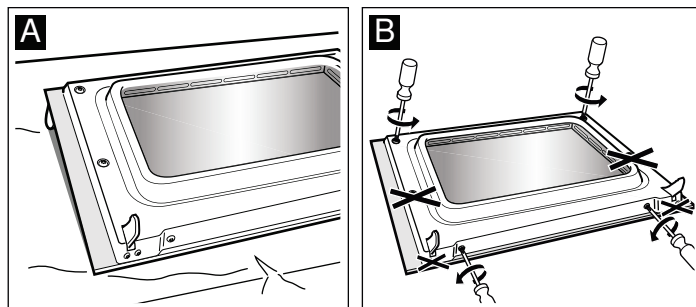
Não tocar na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Montar e desmontar os vidros da porta

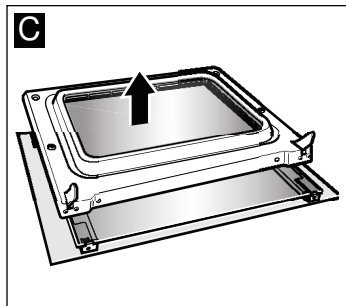
É possível retirar os vidros da porta do forno para facilitar a limpeza.

Desmontar

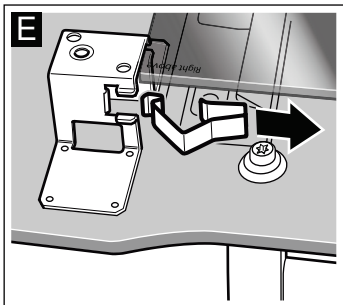
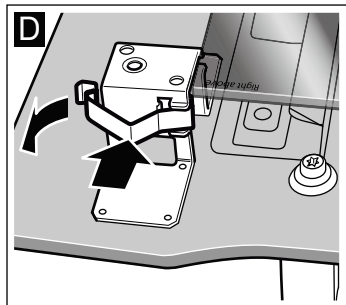
1. Desmontar a porta do forno e colocá-la sobre um pano com o puxador voltado para baixo (figura A).
2. Desapertar primeiro os parafusos inferiores e, em seguida, os parafusos superiores (figura B).



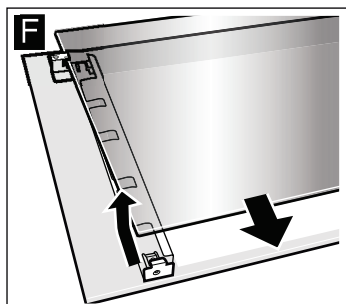
3. Retirar totalmente o fundo da porta (figura C).



4. Retirar as duas braçadeiras na parte superior do vidro (figura D). Para tal, pressionar ligeiramente a braçadeira para baixo com o polegar e retirar da lingueta com o dedo indicador (figura E).



5. Levantar o vidro interior, empurrá-lo ligeiramente para cima e retirá-lo pela parte inferior (figura F).

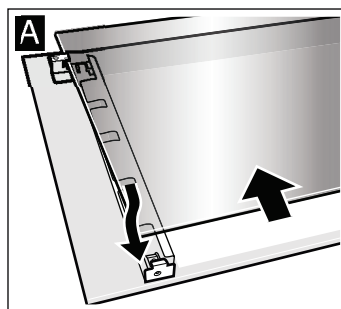


Limpar os vidros com um limpa-vidros e um pano suave.
Não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem corrosivos, raspadores para vidro porque pode danificar o vidro.

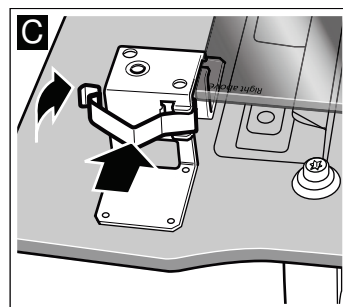
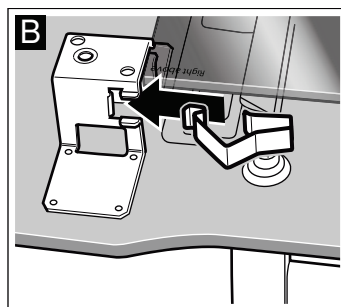
Montar

Ao montar os vidros, observar se a inscrição "right above" em baixo à esquerda se encontra invertida.

1. Inserir o vidro interior inclinado para cima e colocá-lo para baixo (figura A).

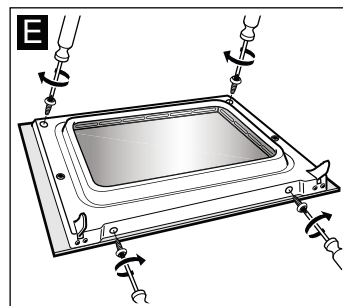
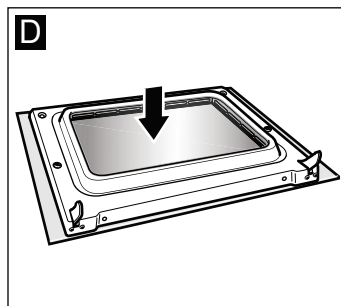


2. Voltar a colocar as braçadeiras situadas na parte superior dos lados esquerdo e direito (figura B). Para tal, inserir as braçadeiras na parte superior do suporte e exercer pressão até que fiquem encaixadas (figura C).



3. Voltar a colocar totalmente o fundo da porta (figura D).

4. Voltar a apertar os parafusos, primeiro os inferiores e depois os superiores (figura E).



5. 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 defeituoso.	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 painel indicador acende-se ☹ e zeros.	Corte no fornecimento eléctrico.	Acertar novamente a hora.
O forno não aquece.	Os contactos têm pó.	Rodar o comando giratório várias vezes em ambas as direcções.
A porta do forno não se abre. O símbolo 🔒 acende-se no painel indicador.	A porta do forno ficou bloqueada devido à autolimpeza 🧼.	Esperar até que o forno arrefeça e o símbolo 🔒 se apague.
No painel indicador aparece FB .	A desconexão automática foi activada.	Rodar o comando de funções até à posição zero.

Mensagens de erro

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

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

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/conselhos
E011	Pressionou um sensor durante demasiado tempo ou este está preso.	Pressionar todos os sensores, um por um. Confirmar se há algum sensor preso, tapado ou sujo.
E106	O bloqueio da porta foi activado com a porta aberta.	Pressionar o sensor ☹. Agora poderá voltar a programar.
E115	A temperatura no interior do forno é demasiado alta.	A porta do forno está bloqueada e o aquecimento foi interrompido. Esperar até o forno arrefecer. Pressionar o sensor ☹ e voltar a acertar a hora.

⚠ 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.

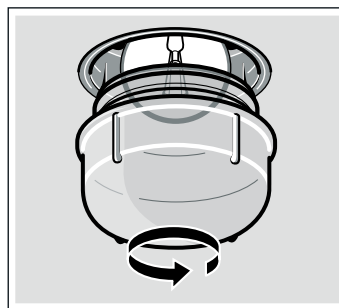
Substituir a lâmpada do forno

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 deslocamentos desnecessários 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.

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.

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.

Função Ar quente eco

Com a função Ar Quente eco é possível obter-se uma poupança significativa de energia ao cozinhar pratos a um determinado nível de temperatura. Os tempos de cozedura não requerem pré-aquecimento.

Notas

- Para assegurar a máxima eficácia da função de poupança de energia, o prato deve ser introduzido com o forno frio e vazio.
- Durante o tempo de cozedura, a porta do forno só deve ser aberta quando for estritamente necessário (por exemplo, para virar os alimentos). No capítulo "Tabelas e sugestões", são dados numerosos conselhos e sugestões para cozinhar.

Tabela

A tabela seguinte mostra uma selecção dos pratos que melhor se adequam à função de poupança de energia. Aqui é possível encontrar informação detalhada sobre as regulações de temperatura, acessórios e altura adequados a cada prato.

A temperatura e o tempo de cozedura podem variar consoante a quantidade, estado e qualidade dos alimentos. Por isso, estes valores são indicados na tabela em intervalos aproximados. Deve começar pelo valor mais baixo. Com uma temperatura mais baixa, obterá uma cozedura mais uniforme. Se o resultado não for o esperado, seleccionar um nível de temperatura superior na próxima utilização.

Tipo de aquecimento = Ar quente eco

	Acessório	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolos e doçaria				
Triângulos de nozes	tabuleiro de forno plano	3	185-195	30-40
Bolo de massa, fácil	grelha + forma rectangular	2	170-180	50-60
Folhados de alperce	tabuleiro de forno plano	3	190-200	25-30
Bolo mármore	grelha + forma rectangular	2	160-170	95-100
Bolo de manteiga	grelha + forma rectangular	2	150-160	60-70
Bolo de Sabóia	grelha + forma	2	150-160	75-80

	Acessório	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Torta	tabuleiro de forno plano	3	160-170	15-20
Bolo de água	grelha + forma esmaltada escura	2	160-165	40-45
Bolo tradicional espanhol, 3 ovos	grelha + forma esmaltada escura	1	160-170	40-45
Bolo de tabuleiro com fermento	tabuleiro de forno plano	3	160-170	30-40
Bolinhos	tabuleiro de forno plano	3	130-140	15-25
Tarte de maçã	tabuleiro universal fundo	3	170-180	50-60
Madalenas	tabuleiro de forno plano	3	150-160	20-30
Pastéis recheados com creme	tabuleiro universal fundo	3	200-210	35-40
Bicos-de-pato de manteiga (12 unidades)	tabuleiro de forno plano	3	170-180	15-20
Pão (1 kg)	tabuleiro de forno plano	3	200-210	55-65
Carnes				
Vitela assada (1,5 kg de acém de vitela)	grelha + recipiente fechado	2	200-210	110-120
Porco assado (1 kg)	grelha + recipiente aberto	2	180-190	110-120
Peixes				
Dourada / robalo no forno (2 unidades, 350 g cada uma)	tabuleiro universal fundo	2	180-190	30-35
Dourada ao sal (2 unidades, 450 g cada uma)	tabuleiro de forno plano	3	180-190	40-45
Pescada (1 unidade de 1 kg)	tabuleiro de forno plano	2	180-190	50-55
Trutas (2 unidades, 300 g cada uma)	tabuleiro de forno plano	2	180-190	25-30
Tamboril (2 unidades, 400 g cada uma)	tabuleiro de forno plano	2	180-190	30-35
Comida pré-cozinhada congelada				
Pizza congelada base fina	grelha	2	210-220	12-15
Pizza com base grossa	grelha	2	180-190	25-30
Batatas fritas no forno	tabuleiro de forno plano	3	210-220	20-25
Asinhas de frango	tabuleiro de forno plano	3	200-210	15-20
Douradinhos de peixe	tabuleiro de forno plano	3	210-220	20-25
Minifolhados recheados	tabuleiro de forno plano	3	180-190	15-20
Lasanha congelada (450 g)	grelha	2	210-230	40-50
Lasanha (2 unidades de 450 g cada uma)	grelha	2	210-230	40-50
Palitos de mozzarella	tabuleiro de forno plano	2	230-240	12-20
Jalapeños	tabuleiro de forno plano	3	200-210	15-20
Outros				
Gratinado de batata	grelha + recipiente aberto	2	155-165	65-75
Lasanha fresca	grelha + recipiente aberto	2	175-180	45-55

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 a grelha	Altura	Tipo aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Bolos batidos	Forma alta/rectangular	2		170-190	50-60
Massa para bolo tradicional	Forma desmontável	1		160-170	40-45
Massa para bolo de água	Forma desmontável	2		160-180	30-40
Base de massa mole (tarte de frutas)	Forma desmontável	1		180-200	25-35
Pudim (em banho-maria)	Forma para pudim em recipiente com água	1		200-210	40-55
Quiche	Forma para tartes de folha-de-flan-dres, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50

Alimentos preparados com massa no tabuleiro do forno	Tabuleiro	Altura	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Pizza fresca/Empada	Esmaltado	2	 / 	180-190	20-25
Madalenas	Esmaltado	3	 / 	160-170	30-35

Doçaria	Tabuleiro	Altura	Tipo aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Bolinhos de manteiga	Esmaltado	3		160-170	20-30
Suspiros	Esmaltado	3		80-90	180-210

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.

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	Altura	Tipo aqueci-mento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Tempo em minutos
Rosbife	1,0 kg	aberto	1		220-240	45
Carne de porco (p. ex. lombo, perna)	1,5 kg	aberto	1		180-200	170
Perna de borrego	1,5 kg	aberto	1		180-200	120
Salsichas	aprox. 750 g	Grelha*	4		3	15

* Introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Frango, inteiro	de 1,0 kg	Grelha*	2		190-210	50-80
			2		200-220	60-70
2 pernas de peru	de 800 g cada pedaço	Grelha*	2		190-210	90-110
			2		200-220	80-120
Metades de frango, de 1 a 4 pedaços	de 400 g cada pedaço	Grelha*	2		200-220	50-40

* Introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Peixe de carne branca/mista (inteiro), p. ex., dourada	600 g	Tabuleiro esmaltado	3		180-190	45-55
Peixe gordo (pequeno), p. ex., salmão		Grelha*	2		180-190	45-55
Pescada recheada	1,0 kg	Tabuleiro esmaltado	3		180-190	55-65

* Introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Gratinado	Recipiente	Altura	Tipo aquecimento	Temperatura em °C, nível do grelhador	Tempo em minutos
Tostar torradas	Grelha*	4		3	5-8
Gratinado de batatas**	Forma para soufflés	2		160-180	50-70

* Introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1.

** O gratinado não deve ter uma altura superior a 2 cm.

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
logurte	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.

Alimentos preparados

Ter em conta as indicações do fabricante na embalagem.

Ao tapar os acessórios com papel vegetal, garantir que este papel se adapta a temperaturas elevadas. Adaptar o tamanho do papel ao tamanho do prato que se vai preparar.

O resultado final dependerá directamente do tipo de alimento. Poderá haver irregularidades e diferenças de cor nos alimentos crus.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Batatas fritas	Grelha ou tabuleiro esmaltado	3		190-210	20-30
Pizza	Grelha	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Tabuleiro esmaltado	3		190-200	20-25

Nota: O tabuleiro pode deformar-se durante a cozedura de alimentos congelados. Tal deve-se às diferenças de temperatura a que ficam sujeitos os acessórios. A deformação desaparece durante a cozedura.

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes dos diversos aparelhos.

Em conformidade com as normas EN 50304/EN 60350 (2009) ou IEC 60350.

Cozer

A tabela de cozedura seguinte foi calculada exclusivamente a partir da colocação dos alimentos com o forno frio.

Prato	Acessórios, conselhos e advertências	Altura	Tipo aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Bolinhos de manteiga	Tabuleiro de forno plano	2		160-170	20-30
	Tabuleiro universal fundo	3		150-160	20-30
Bolinhos 20 unidades	Tabuleiro	3		150-170	20-30
Bolo de água	Forma desmontável	1		170-180	30-40
Bolo de tabuleiro com fermento	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	30-40
Bolo de maçã com cobertura	Tabuleiro esmaltado + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm.*	1		190-210	70-90

* Colocar os bolos na diagonal sobre os acessórios.
É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em lojas especializadas.

Grelhar

Se os alimentos forem directamente colocados sobre a grelha, introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1. Deste modo, o sumo da carne é recolhido e o forno mantém-se mais limpo.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Nível do grelha-dor	Tempo em minutos
Dourar torradas (pré-aquecimento de 10 min.)	Grelha	5		3	1/2-2
Hambúrguer de vitela, 12 unidades* (sem pré-aquecimento)	Grelha + tabuleiro esmaltado	5+1		3	25-30

* Virar depois de terem passado 2/3 do tempo.



9000661312

BSH Electrodomésticos España, S.A.
CIF: A-28893550
Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20
50197 Zaragoza • ESPAÑA
www.balay.es

00 910408