

manual de instrucciones

Horno integrable 3H.516..
Forno integrável 3H.516..

| | | |
|------|-----------------------------|----|
| [es] | Instrucciones de uso | 2 |
| [pt] | Instruções de serviço | 15 |

| | | | |
|--|----------|---|-----------|
| Indicaciones de seguridad importantes | 2 | Productos de limpieza | 8 |
| Causas de daños | 3 | Función luz | 9 |
| Su nuevo horno | 4 | Extraer el carro móvil del horno | 9 |
| Panel de mando | 4 | Montar y desmontar los cristales de la puerta | 9 |
| Mando de funciones | 4 | Qué hacer en caso de avería | 10 |
| Teclas de manejo y panel indicador | 5 | Tabla de averías | 10 |
| Mando de temperatura | 5 | Cambiar la lámpara del horno | 10 |
| Interior del horno | 5 | Cristal protector | 10 |
| Accesorios | 5 | Servicio de Asistencia Técnica | 10 |
| Accesorios | 5 | Número de producto (E) y número de fabricación (FD) | 10 |
| Antes del primer uso | 6 | Consejos sobre energía y medio ambiente | 11 |
| Confirmar el indicador | 6 | Ahorrar energía | 11 |
| Calentar el horno | 6 | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente | 11 |
| Limpieza de los accesorios | 6 | Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina | 11 |
| Programar el horno | 6 | Pasteles y repostería | 11 |
| Tipo de calentamiento y temperatura | 6 | Carne, ave, pescado y gratinado | 12 |
| Calentamiento rápido | 6 | Platos especiales | 13 |
| Programar las funciones de tiempo | 7 | Productos preparados | 13 |
| Reloj avisador | 7 | Comidas normalizadas | 14 |
| Duración del tiempo de cocción | 7 | Hornear | 14 |
| Seguro para niños | 8 | Asar al grill | 14 |
| Cuidados y limpieza | 8 | | |

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

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

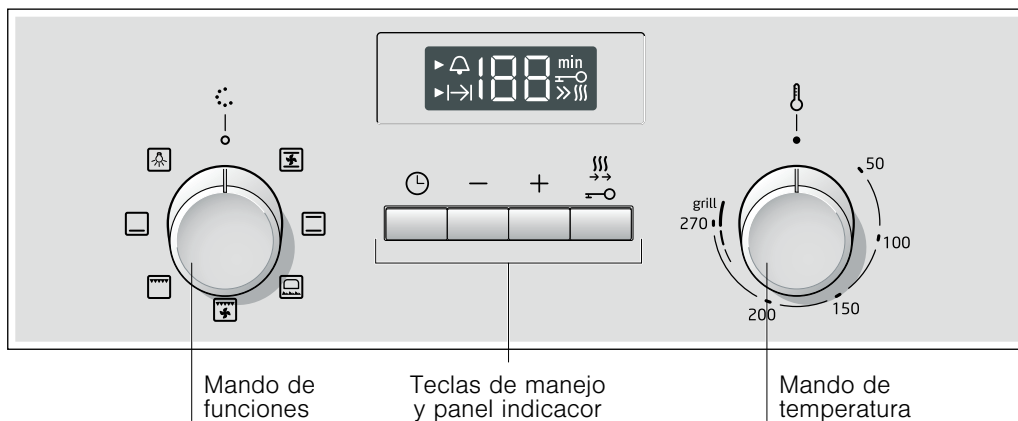
- Enfrir el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la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

Su nuevo 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 retráctiles

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

Mando de funciones

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

| Posición | Utilización |
|------------------------------|---|
| ○ Posición cero | El horno está apagado. |
| ☒ Aire caliente* | Para pasteles y repostería. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno. |
| ☒ Calor superior e inferior* | Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior. |

* 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. |
| ☒ Calor inferior | Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior. |
| ☒ Luz | Encender la lámpara de iluminación del interior del horno. |

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

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

Teclas de manejo y panel indicador

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

| Tecla | Utilización |
|----------------------|--|
| Funciones de tiempo | Seleccionar el reloj avisador y la duración del tiempo de cocción . |
| - Menos | Reducir los valores programados. |
| + Más | Aumentar los valores programados. |
| Calentamiento rápido | Calentar el horno de forma especialmente rápida. |
| Seguro para niños | Bloquear y desbloquear el panel de mando. |

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

Mando de temperatura

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

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

Cuando el horno calienta, en el panel indicador se iluminan dos flechas . En las pausas de calentamiento se apagan. El símbolo no se ilumina con la función luz .

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

Interior del horno

En el interior del horno se encuentra la lámpara. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

Lámpara

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

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

Ventilador

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

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

Accesorios

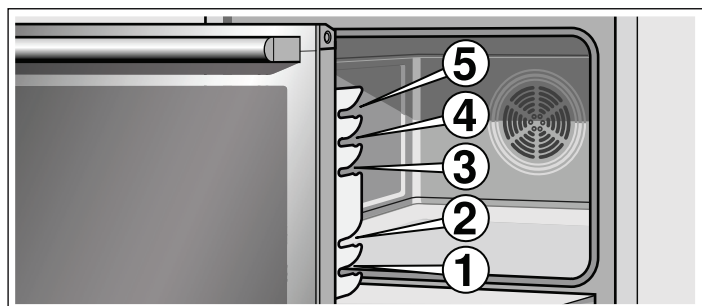
Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Hay disponible una variedad de accesorios especiales que mejorarán todavía más la calidad de algunos platos y facilitarán el manejo del horno.

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

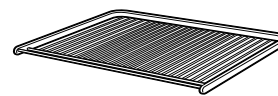
Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda. Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.



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

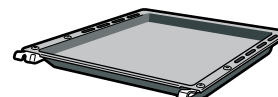
Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrillada y platos congelados.



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.


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*.

Confirmar el indicador

Tras la conexión en el panel indicador parpadea un cero. Pulsar la tecla  para confirmar. La indicación visual se apaga.

Calentar el horno

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

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

2. Seleccionar 240 °C con el mando de temperatura.

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

Limpieza de los accesorios

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

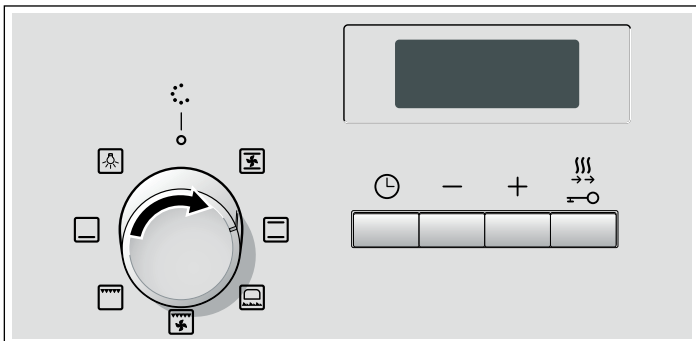
Programar el horno

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

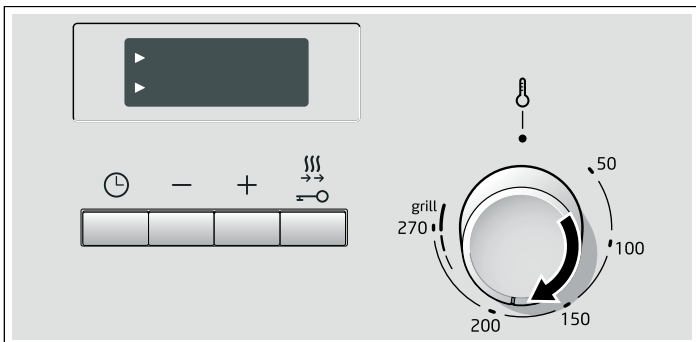
Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



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



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situarse el mando de funciones en la posición cero.





Modificar los ajustes

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

Calentamiento rápido

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

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

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

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

1. Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura.



2. Pulsar brevemente la tecla .

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






Fin del calentamiento rápido

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

Cancelar el calentamiento rápido

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



Programar las funciones de tiempo

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


Reloj avisador


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


1. Pulsar una vez la tecla .

En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se encuentra delante de .



2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas o .

Valor propuesto de la tecla  = 10 minutos



Valor propuesto de la tecla  = 5 minutos

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



El tiempo del reloj avisador ha finalizado

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


Modificar el tiempo del reloj avisador





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

Cancelar el tiempo del reloj avisador

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

Consultar los ajustes de tiempo

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

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

Duración del tiempo de cocción




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

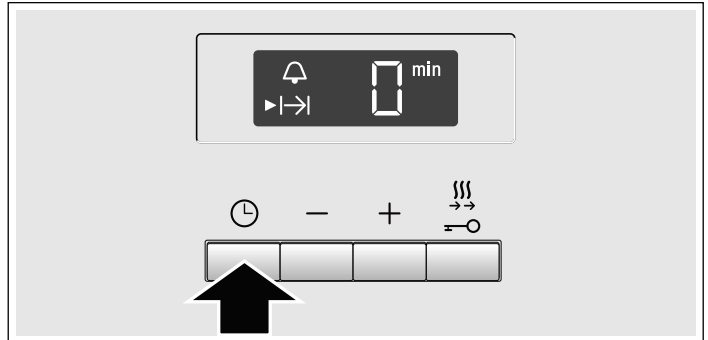
Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos.

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


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


3. Pulsar dos veces la tecla .

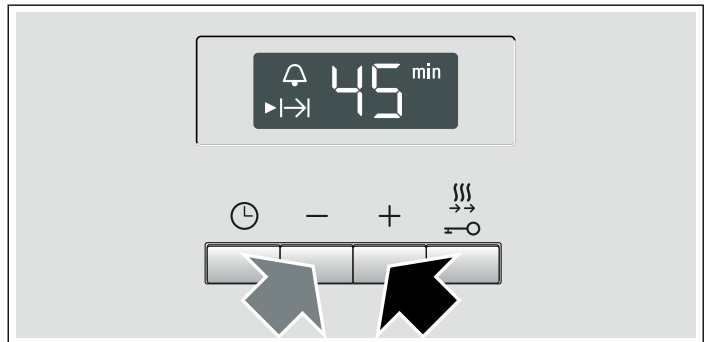
En el panel indicador se muestra . Se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se sitúa delante de .




4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas o .






Valor propuesto de la tecla  = 30 minutos

Valor propuesto de la tecla  = 10 minutos






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




El tiempo de cocción ha finalizado

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


Modificar la duración del tiempo de cocción





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

Cancelar el tiempo de cocción

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

Consultar los ajustes de tiempo

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

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

Seguro para niños


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


El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador puede programarse con el seguro para niños activado.

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


Activar el seguro para niños


No puede haber programada ninguna desconexión automática.

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

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

Desactivar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

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

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. |

| Zona | Productos de limpieza |
|---|---|
| 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. |
| Base del carro móvil del horno | Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. |
| Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno | Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. |
| Junta (no retirar) | Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar. |
| Accesorios | Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. |

Limpiar las superficies autolimpiables del interior del horno

En algunos hornos, la pared posterior del interior del horno, las paredes laterales o el techo pueden estar revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos. Si por descuido cae limpiador para hornos sobre ella, eliminarlo inmediatamente con una esponja y abundante agua.

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas


Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.

En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

Función luz


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

Conectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

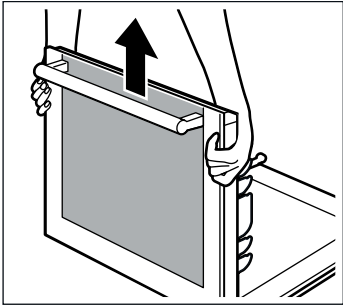
La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

Extraer el carro móvil del horno

El carro móvil del horno puede descolgarse para facilitar la limpieza del interior del horno. Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope. Coger el carro por la izquierda y la derecha, levantarlo ligeramente y extraerlo. Dejarlo con cuidado sobre una superficie plana. En la parte inferior de la base del horno se encuentran componentes delicados.



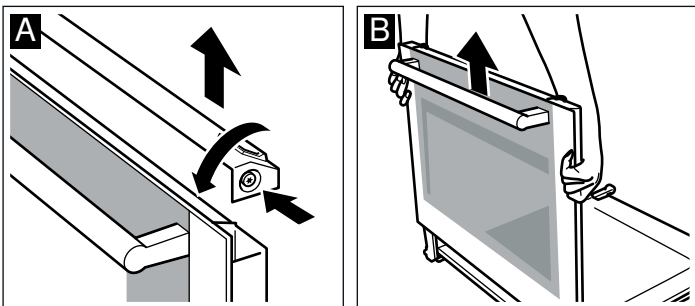
Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito del horno.

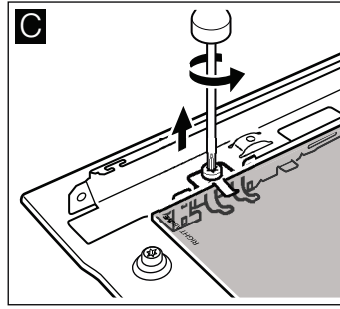
Desmontar

1. Extraer el carrito móvil del horno.
2. Quitar la cubierta superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar los tornillos situados a la izquierda y derecha (figura A).
3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba (figura B). Colocarlos con el asa hacia abajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Destornillar las grapas de la izquierda y derecha y retirarlas (figura C).
Extraer el cristal superior.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

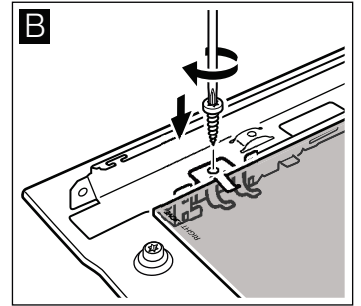
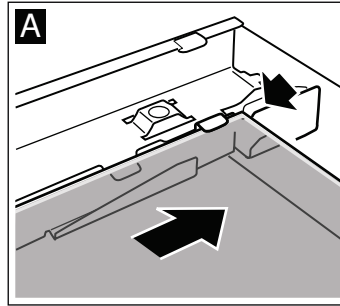
¡Peligro de lesiones!

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

Montar

Para puertas de dos cristales realizar del paso 3 al 5.

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo (figura A).
Al montar los cristales, observar que la inscripción "right above" abajo en la izquierda se encuentre invertida.
2. Colocar y atornillar las grapas a izquierda y derecha (figura B).



3. Introducir los cristales en el soporte del carro.
4. Colocar y enroscar la cubierta. Si no se puede enroscar la cubierta, comprobar que los cristales estén colocados correctamente en el soporte.
5. Cerrar el carrito móvil del horno.

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

Qué hacer en caso de avería

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

Tabla de averías

| Avería | Posible causa | Solución/consejos |
|---|-----------------------------------|--|
| El horno no funciona. | El fusible está defectuoso. | Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se encuentra en buen estado. |
| | Corte en el suministro eléctrico. | Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos. |
| En el indicador parpadea un \ominus . | Corte en el suministro eléctrico. | Confirmar con la tecla \ominus . |
| El horno no se calienta. | Hay polvo en los contactos. | Girar los mandos giratorios varias veces en ambas direcciones. |

Mensajes de error

Cuando en el panel indicador aparece un mensaje de error con \mathcal{E} , pulsar la tecla \ominus . 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 |
|------------------|---|---|
| \mathcal{E} | Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascada. | Pulsar todas las teclas una por una. Comprobar si alguna tecla se ha atascado, está cubierta o sucia. |

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

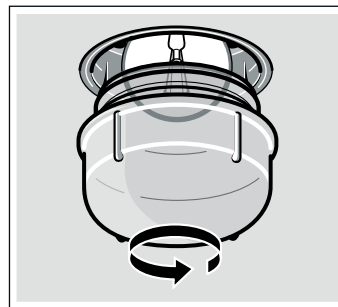
Cambiar la lámpara del horno

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



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

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

Servicio de Asistencia Técnica ☎

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Deseche el embalaje de forma ecológica.



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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

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

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

Pasteles y repostería

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

| Pasteles para preparar en moldes | Molde sobre parrilla | Altura | Tipo calentamiento | 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 recipiente con agua | 1 | | 200-210 | 40-55 |
| Quiche | Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm. | 1 | | 220-230 | 40-50 |

| Pasteles en la bandeja de horneado | Bandeja | Altura | Tipo calentamiento | 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 calentamiento | 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 calentamiento | 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 calentamiento | 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.

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 |  | 150-160 | 20-30 |
| | Bandeja universal profunda | 3 |  | 150-160 | 20-30 |
| Pastelitos 20 piezas | Bandeja | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| Bizcocho de agua | Molde desarmable | 1 |  | 170-180 | 30-40 |
| Pastel de manzana recubierto | Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm.* | 1 |  | 180-200 | 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 $\frac{2}{3}$ del tiempo.

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Instruções de segurança importantes | 15 | Produtos de limpeza | 21 |
| Causas de danos | 16 | Função luz | 22 |
| O seu novo forno | 17 | Retirar o gavetão do forno | 22 |
| Painel de comandos | 17 | Montar e desmontar os vidros da porta | 22 |
| Comando de funções | 17 | O que fazer em caso de avaria | 23 |
| Teclas de comando e painel indicador | 18 | Tabela de avarias | 23 |
| Comando de temperatura | 18 | Substituir a lâmpada do forno | 23 |
| Interior do forno | 18 | Vidro de protecção | 23 |
| O seu acessório | 18 | Serviço de Assistência Técnica | 23 |
| Acessórios | 18 | Número E e número FD | 23 |
| Antes da primeira utilização | 19 | Conselhos energéticos e ambientais | 24 |
| Confirmar o indicador | 19 | Poupar energia | 24 |
| Aquecer o forno | 19 | Eliminação de resíduos não poluente | 24 |
| Limpeza dos acessórios | 19 | Testado para si no nosso estúdio de cozinha | 24 |
| Programar o forno | 19 | Bolos e doçaria | 24 |
| Tipo de aquecimento e temperatura | 19 | Carne, aves, peixe e gratinado | 25 |
| Aquecimento rápido | 19 | Pratos especiais | 25 |
| Programar as funções de tempo | 20 | Alimentos preparados | 26 |
| Alarme | 20 | Refeições de teste | 26 |
| Tempo de cozedura | 20 | Cozer | 26 |
| Dispositivo de segurança para crianças | 21 | Grelhar | 26 |
| Cuidados e limpeza | 21 | | |

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa

responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

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

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

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

Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Causas de danos

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.

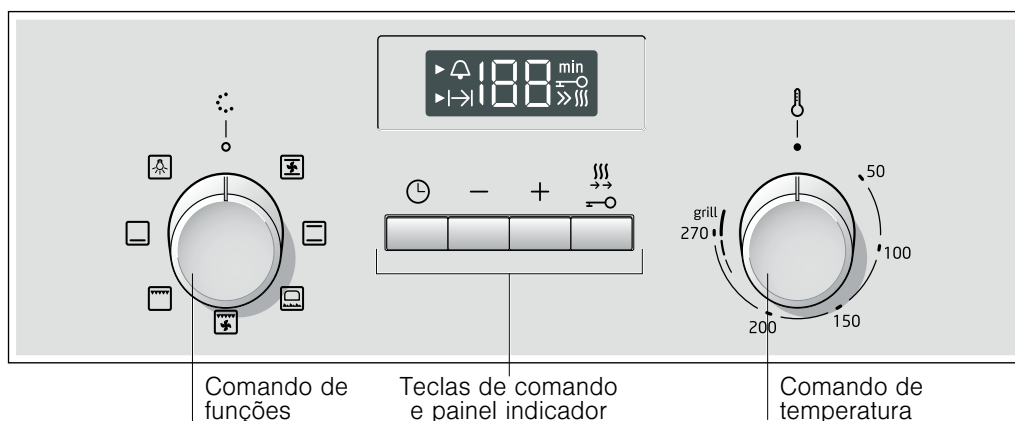
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

O seu novo 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.



Comandos giratórios retrácteis

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

Comando de funções

O comando de funções permite seleccionar o tipo de aquecimento.

| Posição | Utilização |
|------------------------------|---|
| ○ Posição zero | O forno está desligado. |
| ☒ Ar quente* | Para bolos e 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, utilizando um nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior. |
| ☐ Forno a lenha | Para pizza fresca, refrigerada e congelada, massa folhada, empadas ou bolos de areia e doçaria, p. ex., mada-lenas. Este tipo de aquecimento coloca em funcionamento o calor inferior e o ventilador. O alimento recebe calor de forma mais intensa na parte inferior e mais ligeira na parte superior. |

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

Posição

Utilização

| | |
|--------------------------------|---|
| ☒ 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 bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador é aquecida. |
| ☐ Calor inferior | Confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior. |
| ☒ 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, a lâmpada do forno acende-se.

Teclas de comando e painel indicador

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

| Tecla | Utilização | |
|-------|--|--|
| ⌚ | Funções de tempo | Seleccionar o alarme 🔔 e o tempo de cozedura ⏪⏩. |
| - | Menos | Reduzir os valores programados. |
| + | Mais | Aumentar os valores programados. |
| ⏩ | Aquecimento rápido | Aquecer o forno de forma particularmente rápida. |
| 🔒 | Dispositivo de segurança para crianças | Bloquear e desbloquear o painel de comandos |

No painel indicador, a seta ▶ está à frente do símbolo correspondente à função de tempo que está activa.

Comando de temperatura

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

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

Quando o forno aquece, no painel indicador, acendem-se duas setas ▶. Nos intervalos do aquecimento estas apagam-se. O símbolo não acende com a função luz 🔦.

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

Interior do forno

A lâmpada está no interior do forno. Um ventilador evita que o forno aqueça demasiado.

Lâmpada

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

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

Ventoinha

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

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

O seu acessório

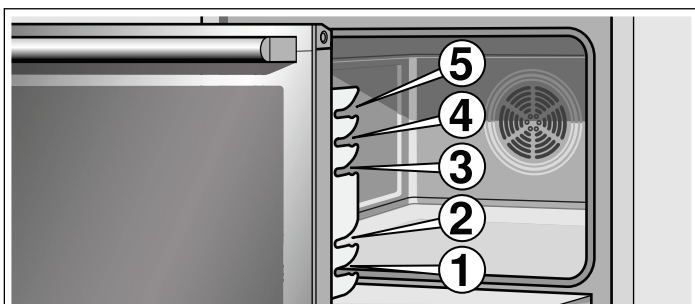
O acessório fornecido é adequado para preparar muitos pratos. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correcto no interior do aparelho.

Para que alguns pratos ainda fiquem melhores ou para que o manuseamento do seu forno se torne ainda mais confortável, existe uma grande oferta de acessórios especiais.

Acessórios

É possível colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

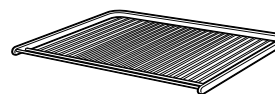
Os acessórios são colocados nos ganchos situados no lado esquerdo e direito. Ao instalar um acessório, assegurar-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.



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

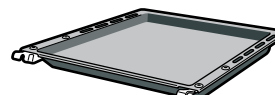
Para recipientes, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.



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.


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*.

Confirmar o indicador

Depois de ligar, no painel indicador, acende-se um zero. Pressionar a tecla  para confirmar. A indicação apaga-se.

Aquecer o forno

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

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

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

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

Limpeza dos acessórios

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

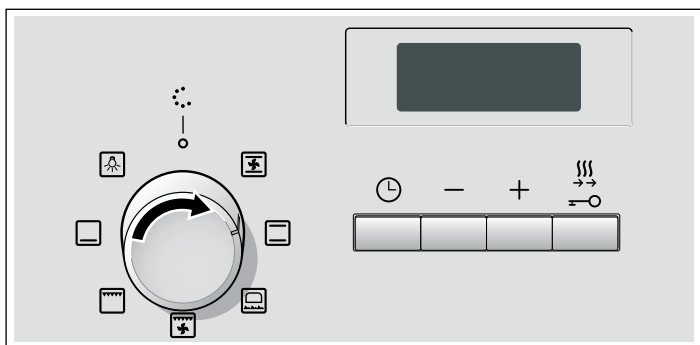
Programar o forno

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

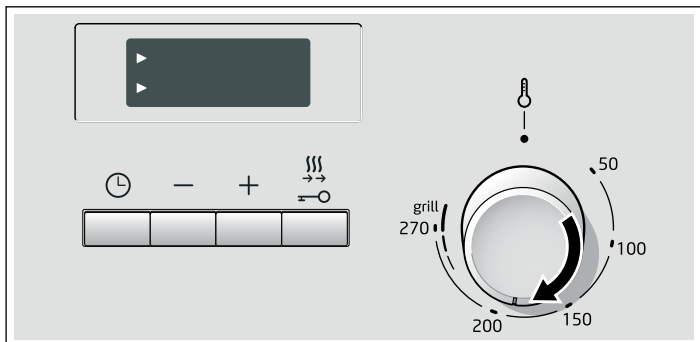
Tipo de aquecimento e temperatura

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

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



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



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

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





Alterar as regulações

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

Aquecimento rápido

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


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

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


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

1. Seleccionar o tipo de aquecimento e a temperatura.



2. Pressionar brevemente a tecla .

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


Fim do aquecimento rápido

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

Cancelar o aquecimento rápido

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


Programar as funções de tempo

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

Alarme

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


1. Pressionar uma vez a tecla .

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



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

Valor sugerido da tecla + = 10 minutos

Valor sugerido da tecla - = 5 minutos

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


O tempo do alarme terminou

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

Modificar o tempo do alarme




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

Cancelar o tempo do alarme

Restabelecer o tempo do alarme para  com a tecla -. O tempo modificado aparece após alguns segundos. 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. A seta ► está em frente ao símbolo da função de tempo que está em primeiro plano.



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

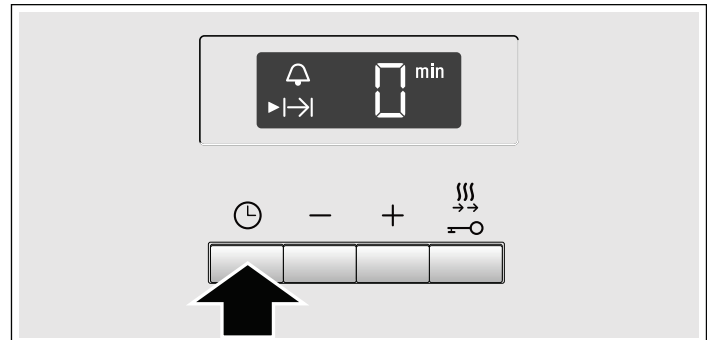
Tempo de cozedura

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 não é necessário interromper outras tarefas para desligar o forno e não há o perigo de, acidentalmente, ultrapassar o tempo de cozedura. Exemplo da imagem: tempo de cozedura de 45 minutos.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento com o comando de funções.
2. Seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura.

3. Pressionar duas vezes a tecla .

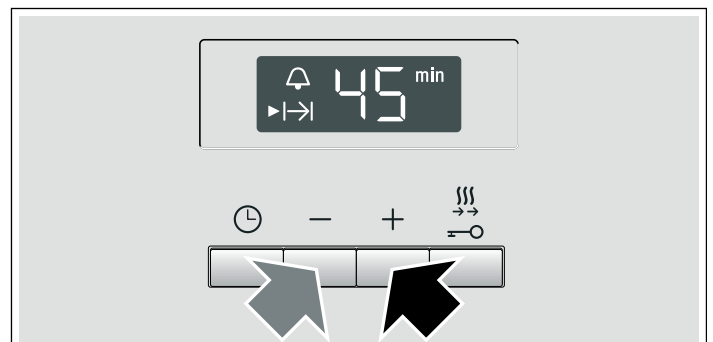
No painel indicador aparece . Acendem-se os símbolos de tempo, a seta ► está em frente a .




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




Valor sugerido da tecla + = 30 minutos

Valor sugerido da tecla - = 10 minutos




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



O tempo de cozedura terminou

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

Modificar o tempo de cozedura




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

Cancelar o tempo de cozedura

Restabelecer o tempo de cozedura para  com a tecla -. O tempo modificado aparece após alguns segundos. O tempo foi cancelado. Se o alarme estiver programado, carregar na tecla .

Consultar as regulações de tempo

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

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

Dispositivo de segurança para crianças


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


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

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


Activar o dispositivo de segurança para crianças


Não pode estar programada nenhuma desconexão automática.

Pressionar a tecla  durante aproximadamente quatro segundos.

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

Desactivar o dispositivo de segurança para crianças

Pressionar a tecla  durante aproximadamente quatro segundos.

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

Cuidados e limpeza

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

Notas

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

Produtos de limpeza

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

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

Lavar bem os panos novos antes de os utilizar.

| Zona | Produtos de limpeza |
|------------------------|--|
| Parte frontal do forno | Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave. Não utilizar limpa-vidros ou raspadores para vidro. |
| Aço inoxidável | Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave. Limpar imediatamente as manchas de cal, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de assistência técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento do aço inoxidável e adequados para as superfícies quentes. Aplicar o produto de limpeza com um pano suave muito fino. |
| Vidro | Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar um raspador para vidro. |

| Zona | Produtos de limpeza |
|------------------------------------|--|
| 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. |
| Base do gavetão do forno | Água quente com um pouco de sabão ou água com vinagre: Limpar com um pano. |
| Tampa de vidro da lâmpada do forno | Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano. |
| Vedante (não retirar) | Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano. Não esfregar. |
| Acessórios | Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova. |

Limpar as superfícies de auto-limpeza do interior do forno

Em alguns fornos, a parede posterior interna, as paredes laterais ou o tecto podem estar revestidos de cerâmica de alta porosidade. Este revestimento absorve os salpicos resultantes da cozedura e dissolve-os enquanto o forno estiver em funcionamento. Quanto mais elevada for a temperatura e mais tempo o forno estiver em funcionamento, melhor será o resultado.

A ligeira descoloração do revestimento não afecta a auto-limpeza.

Atenção!

- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. Estes riscam e deterioram o revestimento de alta porosidade.
- Não limpar o revestimento de cerâmica com produtos de limpeza para fornos. Se, acidentalmente, forem derramados produtos de limpeza para fornos em cima do revestimento, limpar de imediato com uma esponja e água abundante.

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

Utilizar um pano de limpeza e água quente com um pouco de sabão ou vinagre.

Em caso de sujidade forte, utilizar um esfregão de aço fino ou um produto de limpeza específico para fornos. Utilizar apenas quando o interior do forno estiver frio. Não limpar as superfícies de auto-limpeza com um esfregão de metal nem com produtos de limpeza para fornos.

Função luz

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

Acender a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

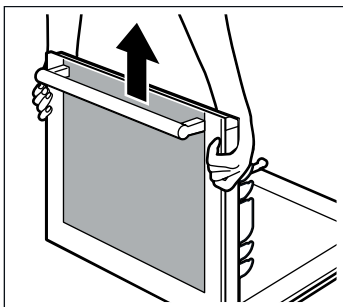
A lâmpada acende-se. O comando de temperatura deve estar desligado.

Apagar a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

Retirar o gavetão do forno

O gavetão do forno pode ser desmontado para facilitar a limpeza do interior do forno. Puxar o gavetão do forno completamente. Pegar no gavetão por ambos os lados, levantá-lo ligeiramente e retirá-lo. Colocá-lo cuidadosamente sobre uma superfície plana. Na parte inferior da base do forno existem componentes frágeis.



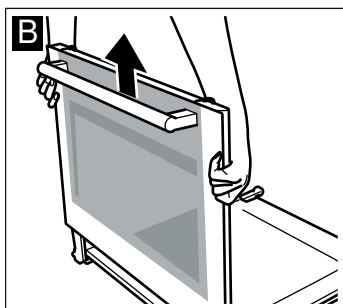
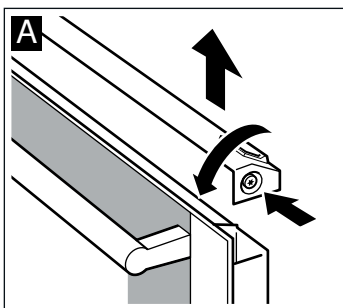
Voltar a montar a porta do forno, depois de efectuada a limpeza, seguindo os mesmos passos na ordem inversa.

Montar e desmontar os vidros da porta

Para facilitar a limpeza, é possível retirar o vidro do gavetão do forno.

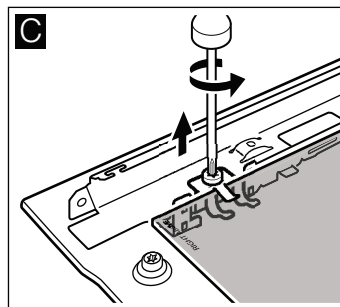
Desmontar

1. Retirar o gavetão do forno.
2. Retirar a tampa superior do gavetão do forno. Para tal, desapertar os parafusos situados dos lados esquerdo e direito (figura A).
3. Segurar nos vidros com as mãos (esquerda e direita) e retirá-los puxando para cima (figura B). Colocá-los sobre um pano com a pega virada para baixo. O vidro interior que contém os ganchos não deve ser retirado do gavetão do forno.



Para portas com três vidros efectuar ainda o seguinte passo:

4. Desaparafusar os grampos dos lados esquerdo e direito, e retirá-los (figura C). Retirar o vidro superior.



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

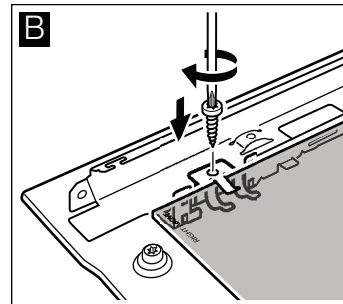
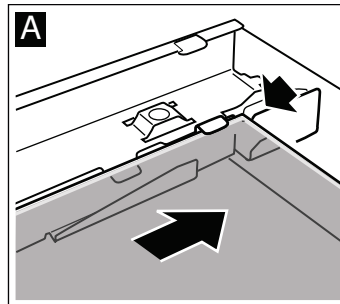
Perigo de ferimentos!

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

Montar

Para portas com dois vidros efectuar os passos de 3 a 5.

1. Introduzir o vidro para trás, inclinando-o (figura A). Ao montar os vidros, verificar se a inscrição "right above" no canto inferior esquerdo está invertida.
2. Colocar e apertar os grampos do lado esquerdo e direito (figura B).



3. Introduzir os vidros no suporte do gavetão.
4. Colocar e enroscar a tampa. Se não for possível enroscar a tampa, verificar se os vidros estão correctamente colocados no suporte.
5. Fechar o gavetão do forno.

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

O que fazer em caso de avaria

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

Tabela de avarias

| Avaria | Causa possível | Solução/conselhos |
|---------------------------------|------------------------------|--|
| O forno não funciona. | O fusível está danificado. | Verificar na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado. |
| | Falha de corrente eléctrica. | Verificar se a luz da cozinha acende ou se outros electrodomésticos funcionam. |
| No indicador acende-se um zero. | Falha de corrente eléctrica. | Confirmar utilizando a tecla |
| O forno não aquece. | Os contactos têm pó. | Rodar os comandos giratórios várias vezes em ambas as direcções. |

Mensagens de erro

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

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

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

Perigo de descarga eléctrica!

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

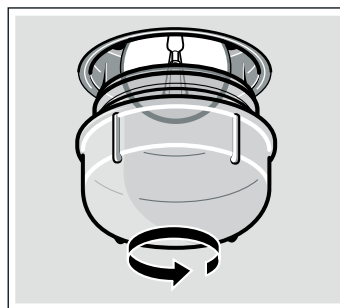
Substituir a lâmpada do forno

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

Perigo de descarga eléctrica!

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

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



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

Vidro de protecção

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

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

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupar energia

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

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

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

Eliminação de resíduos não poluente

Eliminar a embalagem de forma ecológica.



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

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

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

Bolos e doçaria

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

| Bolos com preparação em formas | Forma sobre a grelha | Altura | Tipo aquecimento | 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-flandres, Ø 31 cm. | 1 | | 220-230 | 40-50 |

| Alimentos preparados com massa no tabuleiro do forno | Tabuleiro | Altura | Tipo de aquecimento | 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 aquecimento | 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.

| Carne | Peso | Recipiente | Altura | Tipo aquecimento | 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 aquecimento | 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 ótimo iogurte cremoso, bem como uma massa de levedura fofa.

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.

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.

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 aquecimento | Temperatura em °C | Tempo em minutos |
|----------------------------|--|--------|------------------|-------------------|------------------|
| Bolinhos de manteiga | Tabuleiro de forno plano | 2 | | 150-160 | 20-30 |
| | Tabuleiro universal fundo | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| Bolinhos 20 unidades | Tabuleiro | 3 | | 150-170 | 20-35 |
| Bolo de água | Forma desmontável | 1 | | 170-180 | 30-40 |
| Bolo de maçã com cobertura | Tabuleiro esmaltado + 2 formas desmontáveis de folha-de-flandres Ø 20 cm.* | 1 | | 180-200 | 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 aquecimento | Nível do grelhador | Tempo em minutos |
|---|------------------------------|-------|---------------------|--------------------|------------------|
| Dourar torradas (pré-aquecimento de 10 min.) | Grelha | 5 | | 3 | 1/2-2 |
| Hambúguer de vitela, 12 unidades* (sem pré-aquecimento) | Grelha + tabuleiro esmaltado | 5+1 | | 3 | 25-30 |

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



9000728572

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 911215