

manual de instrucciones

Horno integrable 3H.56..PE
Forno integrável 3H.56..PE

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

Indicaciones de seguridad importantes	2	Ajuste	11
Causas de daños	4	Después de la autolimpieza	11
Su nuevo horno	5	Cuidados y limpieza	12
Panel de mando	5	Productos de limpieza	12
Mando de funciones	5	Función luz	12
Sensores y panel indicador	6	Extraer el carro móvil del horno	12
Sensores para modificar los valores programados	6	Desmontar la cubierta de la puerta	13
Interior del horno	6	Montar y desmontar los cristales de la puerta	13
Accesorios	7	Qué hacer en caso de avería	14
Accesorios	7	Tabla de averías	14
Antes del primer uso	7	Cambiar la lámpara del horno	14
Programar la hora	7	Cristal protector	14
Calentar el horno	7	Servicio de Asistencia Técnica	15
Limpieza de los accesorios	7	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	15
Programar el horno	8	Consejos sobre energía y medio ambiente	15
Tipo de calentamiento y temperatura	8	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	15
Calentamiento rápido	8	Ahorrar energía	15
Programar las funciones de tiempo	8	Función Aire caliente eco	15
Reloj avisador	8	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	17
Duración del tiempo de cocción	9	Pasteles y repostería	17
Tiempo de finalización	9	Carne, ave, pescado y gratinado	17
Hora	10	Platos especiales	18
Modificar los ajustes básicos	10	Productos preparados	19
Desconexión automática	10	Comidas normalizadas	19
Autolimpieza	11	Hornear	19
Consejos y advertencias importantes	11	Asar al grill	19
Antes de la autolimpieza	11		

⚠ 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.

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de cada autolimpieza limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños graves para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la función de autolimpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

Causas de daños

¡Atención!

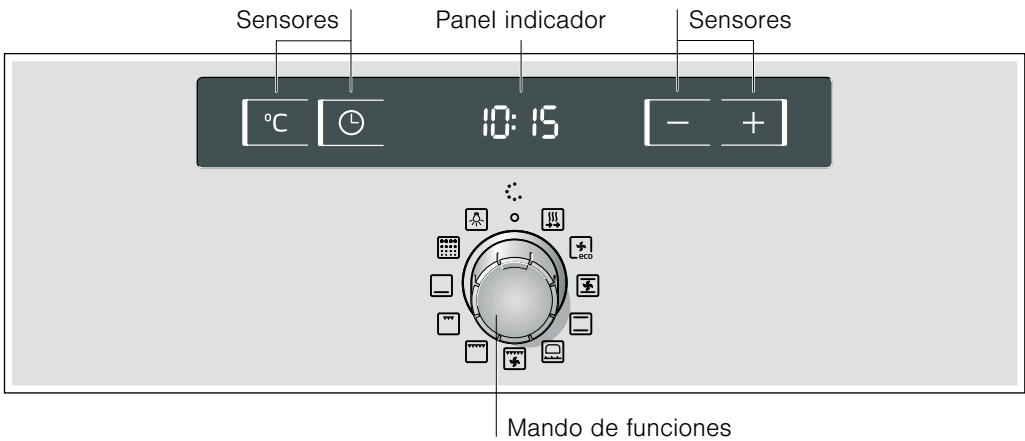
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del 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.
- Enfriar 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.



Mando giratorio retráctil

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

Sensores

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

Mando de funciones

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

Posición	Utilización
Posición cero	El horno está apagado.
Calentamiento rápido	El horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.
Aire caliente eco*	Para la preparación, en un nivel y sin necesidad de precalentamiento, de pasteles, repostería, productos ultracongelados, asados y pescado. El ventilador reparte el calor de manera uniforme en el interior del horno para optimizar el uso de energía.
Aire caliente*	Para pasteles y repostería. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.

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

Posición	Utilización
Horno leña	Para pizza fresca, refrigerada y congelada, para hojaldres, empanadas o cocas y para repostería, p. ej. magdalenas. Este tipo de calentamiento pone en funcionamiento el calor inferior y el ventilador. El calor llega al alimento desde la parte inferior de forma más intensa, aportando un ligero calor desde la parte superior.
Grill con aire caliente	Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
Autolimpieza	Limpieza automática del interior del horno. El horno se calienta hasta eliminar la suciedad.
Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

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

Cuando se selecciona un tipo de calentamiento en el panel indicador se muestra .

Sensores y panel indicador

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

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

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

Sensores para modificar los valores programados

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

+ = Aumentar los valores programados.

– = Reducir los valores programados.

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

Símbolo de calentamiento

Mientras el horno esté calentando, el símbolo 🔥 en el panel indicador estará encendido. Cuando el horno haya alcanzado el momento óptimo para introducir el alimento y mantenga la temperatura, el símbolo 🔥 se apagará.

En los niveles de grill y limpieza nunca se enciende el símbolo 🔥.

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

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

Ventilador

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

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

Accesorios

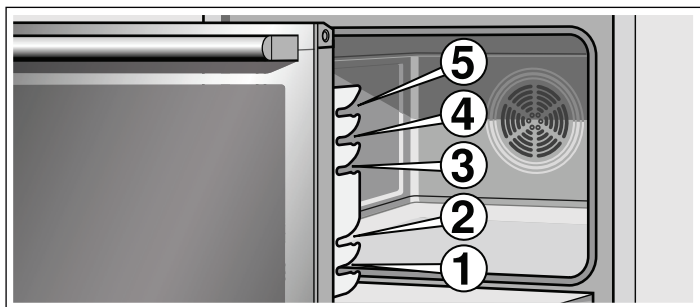
Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

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.

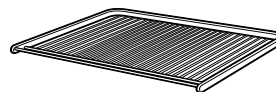
Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda. Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.



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

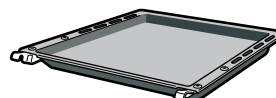
Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrillada y platos congelados.



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*.

Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se ilumina el símbolo  y **0:00**. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor .

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

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

3. Confirmar la hora con el sensor .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Calentar el horno

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

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

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

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

Limpieza de los accesorios

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

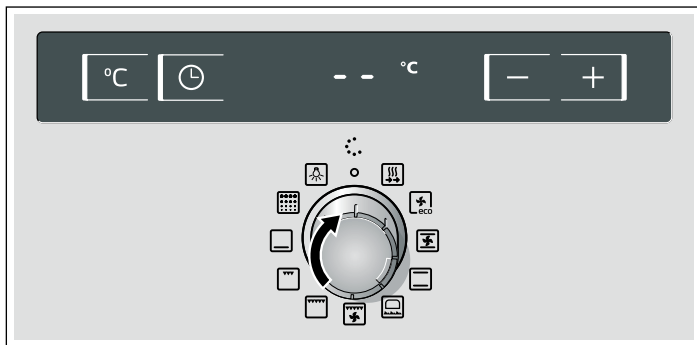
Programar el horno

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

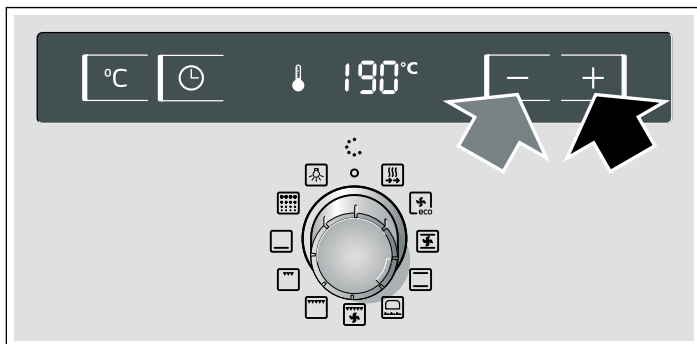
Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



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



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

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

Calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C.

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

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

Fin del calentamiento rápido

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

Cancelar el calentamiento rápido

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

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

Programar las funciones de tiempo

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

Reloj avisador

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

1. Pulsar el sensor .

En el panel indicador se ilumina el símbolo .

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

Valor propuesto del sensor + = 10 minutos

Valor propuesto del sensor - = 5 minutos

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

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

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

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con los sensores + ó -.

El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

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

Consultar los ajustes de tiempo

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

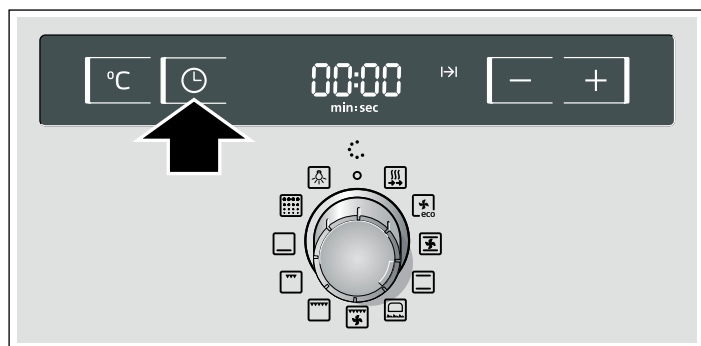
Para consultar el reloj avisador ⌚, la duración del tiempo de cocción I→I, el tiempo de finalización →I o la hora ⌚, pulsar repetidamente el sensor ⌚ hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Duración del tiempo de cocción

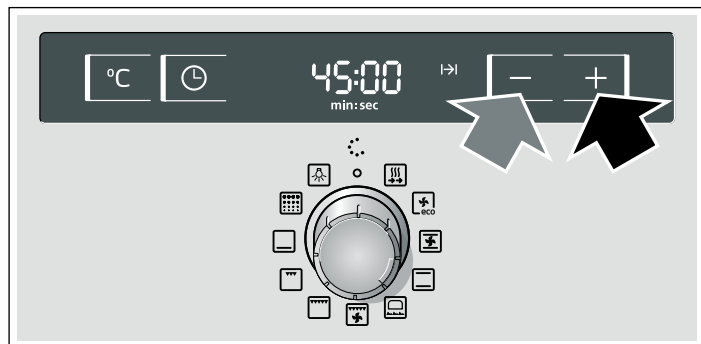
El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

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

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Pulsar dos veces el sensor ⌚.
En el panel indicador se muestra 00:00 y el símbolo de la duración del tiempo de cocción I→I.



3. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores + ó -.
Valor propuesto del sensor + = 30 minutos
Valor propuesto del sensor - = 10 minutos



4. Pulsar el sensor °C.
Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores + ó -.
Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra la temperatura programada y se ilumina el símbolo I→I.

El tiempo de cocción ha finalizado

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

Modificar la duración del tiempo de cocción

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

Cancelar el tiempo de cocción

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

Consultar los ajustes de tiempo

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

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

Tiempo de finalización

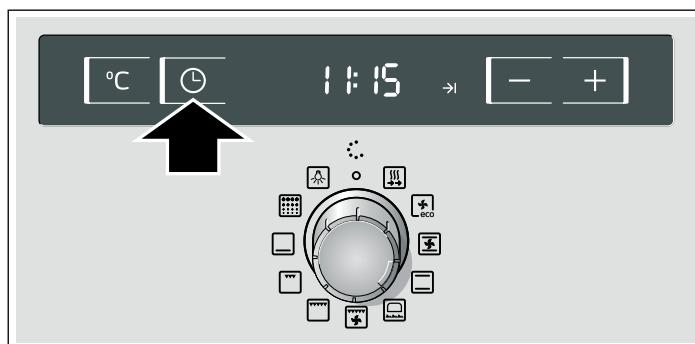
El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. Por ejemplo, se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

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

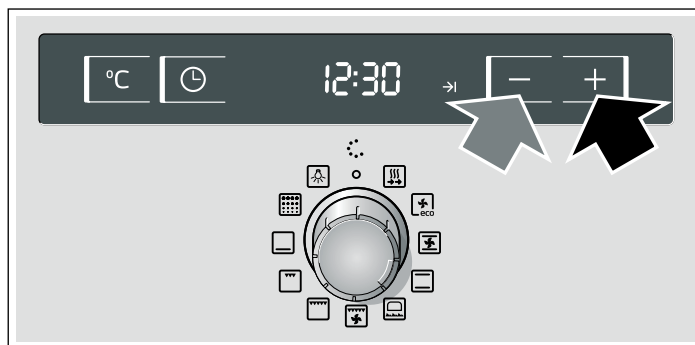
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30 h.

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

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



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



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

En el panel indicador se muestra la temperatura programada y el símbolo →I, el horno queda ajustado en la posición de espera. Cuando se enciende el horno se muestra la temperatura programada y el símbolo I→I. El símbolo →I se apaga.

El tiempo de cocción ha finalizado

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

Modificar el tiempo de finalización

Pulsar tres veces el sensor . Modificar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización

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

Consultar los ajustes de tiempo

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

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

Hora

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

1. Pulsar el sensor .

Aparece la hora **12:00**.

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

3. Confirmar la hora con el sensor .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Modificar la hora

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

1. Pulsar dos veces el sensor .

En el panel indicador se ilumina el símbolo .

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

3. Confirmar la hora con el sensor .

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

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

Modificar los ajustes básicos

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

Ajuste básico	Selección 0	Selección 1	Selección 2	Selección 3
 1 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	-	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
 2 Indicación de la hora	no	sí*	-	-
 3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	-	aprox. 2 seg.	aprox. 4 seg.*	aprox. 10 seg.
 6 Seleccionar los ajustes de fábrica para todos los valores	no*	sí	-	-
* Ajuste de fábrica				

El horno debe estar desconectado.

1. Pulsar el sensor  durante aprox. 4 segundos.

En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la duración de la señal, p. ej.  1 selección  2.

2. Modificar el ajuste básico con los sensores **+** ó **-**.

3. Confirmar con el sensor .

En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. El sensor  permite recorrer todos los ajustes y los sensores **+** ó **-**, modificarlos.

4. Para finalizar, pulsar el sensor  durante aprox. 4 segundos. Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Desconexión automática

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

La desconexión automática se activa

Suena una señal. En el panel indicador aparece **F8**. El horno deja de calentar.

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

Eliminar la desconexión automática

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

Autolimpieza

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

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

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

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

Consejos y advertencias importantes

Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta sólo puede volverse a abrir cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre del bloqueo desaparece.

La lámpara del horno situada en el compartimento de cocción no se ilumina durante la autolimpieza.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar a los niños que se acerquen.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar a los niños que se acerquen.

⚠ ¡Peligro de incendio!

El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, p. ej., paños de cocina, en el tirador de la puerta. Procurar que la parte delantera del aparato permanezca despejada.

Antes de la autolimpieza

El interior del horno debe estar vacío. Sacar los recipientes y los accesorios no apropiados del interior del horno.

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

⚠ ¡Peligro de incendio!

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

Limpieza conjunta de los accesorios

Para una limpieza óptima del interior del horno se recomienda no utilizar la autolimpieza con las bandejas.

No obstante, se puede autolimpiar la bandeja universal esmaltada profunda o la bandeja de horno esmaltada plana únicamente en la altura 2.

La parrilla no debe limpiarse con la función autolimpieza

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

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Ajuste

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

1. Seleccionar la función Autolimpieza con el mando de funciones

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

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

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

La autolimpieza ha finalizado

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

Cambiar el nivel de limpieza

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

Interrumpir la autolimpieza

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

Retrasar el tiempo de finalización

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

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

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

Consultar los ajustes de tiempo

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

Después de la autolimpieza

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

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

Productos de limpieza

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

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

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

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

Zona	Productos de limpieza
Cubierta de la puerta	Productos específicos para la limpieza de acero inoxidable (se pueden adquirir en los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados). Observar las indicaciones del fabricante.
Interior del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o productos de limpieza específicos para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío. Utilizar preferiblemente la función de autolimpieza. Consultar al respecto el capítulo <i>Autolimpieza</i> .
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.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Función luz

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

Conectar la lámpara del horno

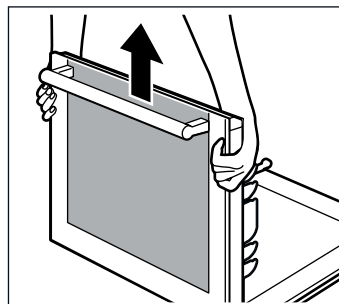
Girar el mando de funciones hasta la posición .
La lámpara se conecta.

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

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.

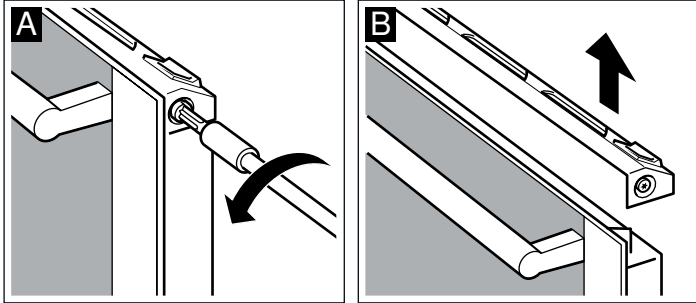


Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Desmontar la cubierta de la puerta

La cubierta del carro móvil del horno puede cambiar de color con el tiempo. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir el carro móvil del horno.
2. Destornillar la cubierta de la puerta del carro móvil del horno. Para ello, aflojar los tornillos situados a izquierda y derecha (figura A). Sujetar el cristal exterior de la puerta con una mano. El cristal se inclina ligeramente hacia delante.
3. Retirar la cubierta (figura B).



Procurar que el carro móvil del horno no se cierre mientras la cubierta no está montada. El cristal exterior puede dañarse. Limpiar la cubierta con un producto específico para la limpieza de acero inoxidable.

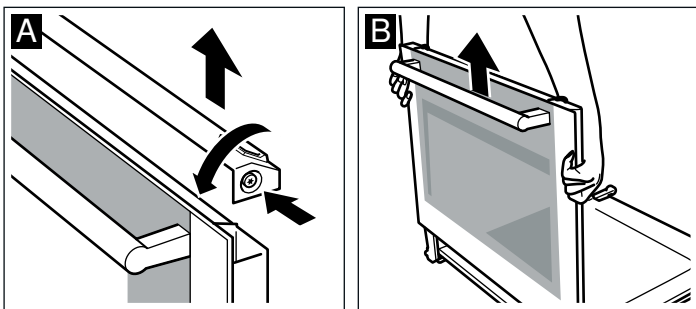
4. Colocarla de nuevo y fijarla.
5. Cerrar el carro móvil del horno.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

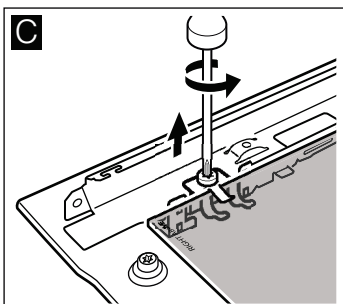
Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito del horno.

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..



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



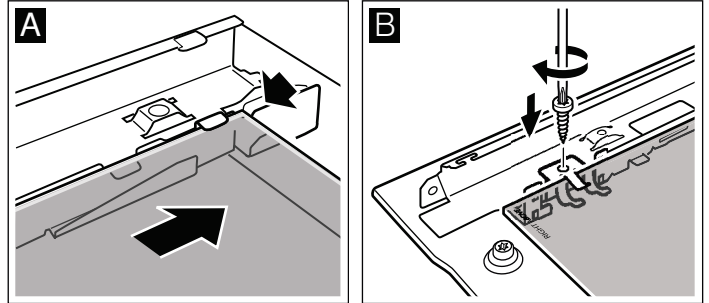
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

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

Montar

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

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

Mensajes de error

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

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

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Un sensor se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascado.	Pulsar todos los sensores uno por uno. Comprobar si algún sensor se ha atascado, está cubierto o sucio.
E106	Se ha activado el bloqueo de la puerta con la puerta abierta.	Pulsar el sensor  . Ahora se puede volver a programar.
E115	La temperatura en el interior del horno es demasiado alta.	La puerta del horno está bloqueada y el calentamiento se ha interrumpido. Esperar hasta que el horno se haya enfriado. Pulsar el sensor  y volver a ajustar la hora.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

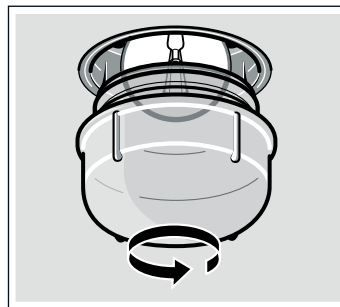
Cambiar la lámpara del horno

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



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

Cristal protector

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Deseche el embalaje de forma ecológica.



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

Ahorrar energía

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

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

Función Aire caliente eco

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

Notas

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

Tabla

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

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

Tipo de calentamiento =  Aire caliente eco

	Accesorio	Altura	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles y repostería				
Triángulos de nuez	bandeja de horno plana	3	185-195	30-40
Pastel de masa bizcocho, fácil	parrilla + molde rectangular	2	170-180	50-60
Hojaldres de albaricoque	bandeja de horno plana	3	190-200	25-30
Bizcocho jaspeado	parrilla + molde rectangular	2	160-170	95-100
Bizcocho de mantequilla	parrilla + molde rectangular	2	150-160	60-70
Rosco de Saboya	parrilla + molde	2	150-160	75-80

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

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

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

Notas

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

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

Pasteles y repostería

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

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre parrilla	Altura	Tipo 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 pastaflora (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	1½-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja esmaltada	5+1		3	25-30

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

Instruções de segurança importantes.....	20	Regulação.....	28
Causas de danos.....	22	Após a autolimpeza.....	28
O seu novo forno.....	22	Cuidados e limpeza.....	29
Painel de comandos.....	22	Produtos de limpeza.....	29
Comando de funções.....	23	Função luz.....	29
Sensores e painel indicador.....	23	Retirar o gavetão do forno.....	29
Sensores para modificar os valores programados.....	23	Desmontar a tampa da porta.....	30
Interior do forno.....	24	Montar e desmontar os vidros da porta.....	30
O seu acessório.....	24	O que fazer em caso de avaria.....	31
Acessórios.....	24	Tabela de avarias.....	31
Antes da primeira utilização.....	24	Substituir a lâmpada do forno.....	31
Programar a hora.....	24	Vidro de protecção.....	31
Aquecer o forno.....	24	Serviço de Assistência Técnica.....	32
Limpeza dos acessórios.....	24	Número E e número FD.....	32
Programar o forno.....	25	Conselhos energéticos e ambientais.....	32
Tipo de aquecimento e temperatura.....	25	Eliminação de resíduos não poluente.....	32
Aquecimento rápido.....	25	Poupar energia.....	32
Programar as funções de tempo.....	25	Função Ar quente eco.....	32
Alarme.....	25	Testado para si no nosso estúdio de cozinha.....	34
Tempo de cozedura.....	26	Bolos e doçaria.....	34
Tempo de finalização.....	26	Carne, aves, peixe e gratinado.....	34
Hora.....	27	Pratos especiais.....	35
Modificar as regulações básicas.....	27	Alimentos preparados.....	36
Desconexão automática.....	27	Refeições de teste.....	36
Autolimpeza.....	28	Cozer.....	36
Recomendações importantes.....	28	Grelhar.....	36
Antes de iniciar a autolimpeza.....	28		

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.

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Antes de cada auto-limpeza, remova a sujidade maior do interior do aparelho e dos acessórios.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca pendure objectos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de queimaduras!

- O interior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca abra a porta do aparelho nem desvie o trinco com a mão. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
-  A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de danos graves para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. O revestimento anti-aderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca coloque tabuleiros e formas com revestimento anti-aderente no aparelho para limpar juntamente com a auto-limpeza. Apenas os acessórios esmaltados podem ser limpos juntamente.

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 fure 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.

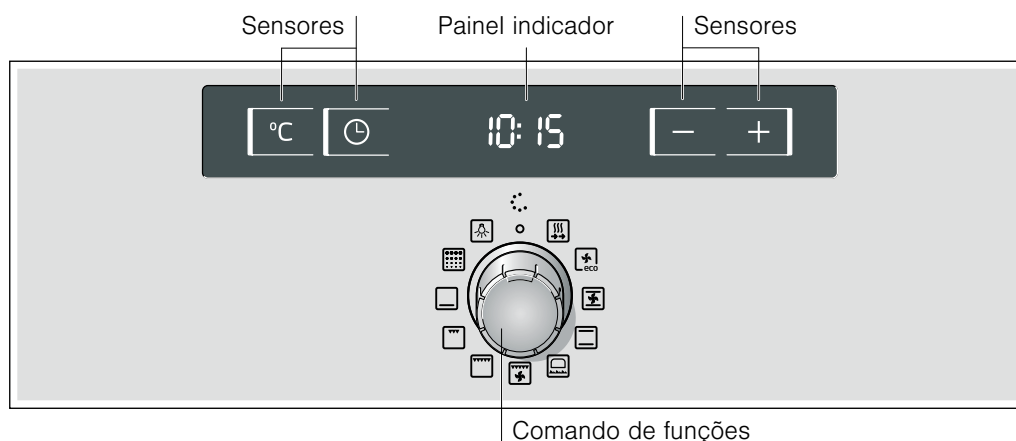
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar 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.



Comando giratório retráctil

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

Sensores

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

Comando de funções

O comando de funções permite seleccionar o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
 Posição zero	O forno está desligado.
 Aquecimento rápido	O forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.
 Ar quente eco*	Para a preparação, num nível e sem necessidade de pré-aquecimento, de bolos, doçaria, pratos congelados, assados e peixe. A ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno para otimizar o consumo de energia.
 Ar quente*	Para bolos e doçaria. Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor de modo uniforme no forno.
 Calor superior e inferior*	Para bolos, gratinados e assados de carne magra, p. ex., de vitela ou caça, num nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior.
 Forno a lenha	Para pizza fresca, refrigerada e congelada, massa folhada, empadas ou bolos de areia e doçaria, p. ex. madalenas. Este tipo de aquecimento coloca em funcionamento o calor inferior e a ventoinha. O alimento recebe calor de forma mais intensa na parte inferior e mais ligeira na parte superior.
 Grelhador com ar quente	Assar peças de carne, aves e peixe. A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. A turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador à volta dos alimentos.
 Grelhador, grande superfície	Grelhar bifes, salsichas, peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador é aquecida.
 Grelhador, pequena superfície	Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, peixe e fazer torradas. A parte central da resistência da grelha é aquecida.
 Calor inferior	Confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior.
 Autolimpeza	Limpeza automática do interior do forno. O forno aquece até eliminar a sujidade.
 Luz	Acender a lâmpada do forno.

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

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

Sensores e painel indicador

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

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

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

Sensores para modificar os valores programados

Utilizando os sensores **+** ou **-** é possível modificar todos os valores definidos e recomendados.

+ = Aumentar os valores programados.

- = Reduzir os valores programados.

Amplitudes		
30-270	Amplitude de temperatura	Temperatura do interior do forno em °C.
1-3	Níveis do grelhador	Os níveis para o grelhador de pequena superfície  e de grande superfície  1 = nível 1, suave 2 = nível 2, médio 3 = nível 3, forte
	Níveis de limpeza	Os níveis de limpeza para a auto-limpeza  1 = nível 1, suave 2 = nível 2, média 3 = nível 3, intensa
1 seg. - 23h59.		Tempo de cozedura.
1 seg. - 23h59.		Tempo do alarme.

Símbolo de aquecimento

Enquanto o forno estiver a aquecer, o símbolo  no painel indicador ficará aceso. Quando o forno chegar ao ponto ideal para introduzir o alimento e manter a temperatura, o símbolo  apaga-se.

Nos níveis do grelhador e de limpeza, nunca se acende o símbolo .

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. A lâmpada apaga-se se forem reguladas temperaturas até 60 °C, bem como durante a limpeza automática. Tal permite uma óptima regulação de precisão.

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

Ventoinha

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

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

O seu acessório

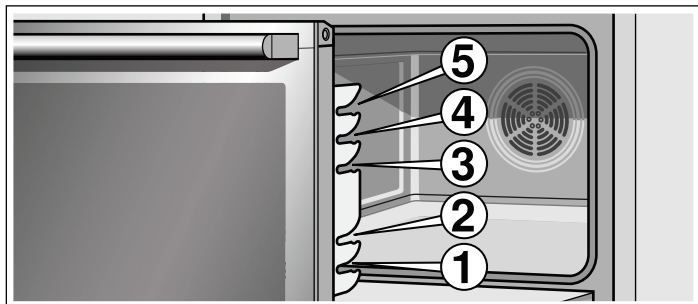
O acessório fornecido é adequado para preparar muitos pratos. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correcto no interior do aparelho.

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.

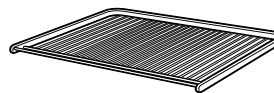
Os acessórios são colocados nos ganchos situados no lado esquerdo e direito. Ao instalar um acessório, assegurar-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.



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

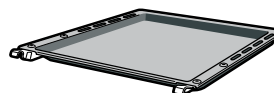
O seu forno só está equipado com alguns dos seguintes acessórios.

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



Grelha

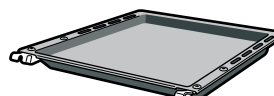
Para recipientes, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.



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*.

Programar a hora

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

1. Pressionar o sensor .

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

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

3. Confirmar a hora, utilizando o sensor .

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Aquecer o forno

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

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

2. Pressionar o sensor **+** até aparecer 240 °C no painel indicador.

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

Limpeza dos acessórios

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

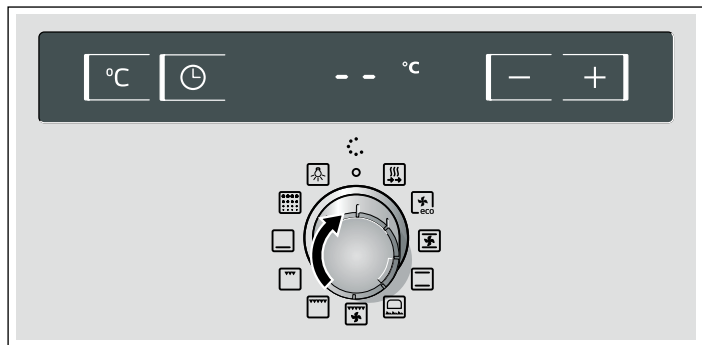
Programar o forno

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

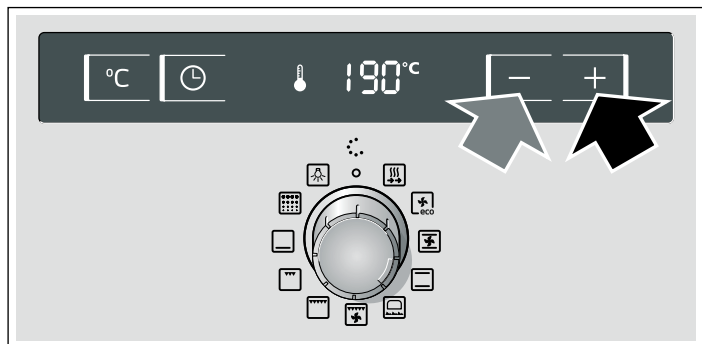
Tipo de aquecimento e temperatura

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

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



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



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Colocar o comando de funções na posição zero.

Modificar as regulações

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

Aquecimento rápido

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

Deve utilizar-se o aquecimento rápido para temperaturas superiores aos 100 °C.

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

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

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

Fim do aquecimento rápido

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

Cancelar o aquecimento rápido

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

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

Programar as funções de tempo

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

Alarme

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

1. Pressionar o sensor .
O símbolo  acende-se no painel indicador.
2. Programar o tempo do alarme, utilizando os sensores + ou -.
Valor sugerido do sensor + = 10 minutos
Valor sugerido do sensor - = 5 minutos

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

O tempo do alarme terminou

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

Modificar o tempo do alarme

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

Cancelar o tempo do alarme

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

Consultar as regulações de tempo

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

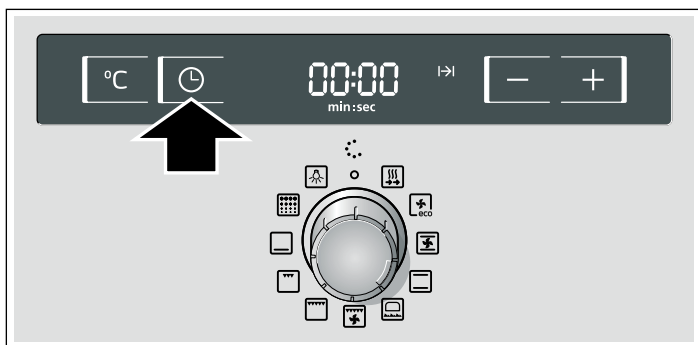
Para consultar o alarme , o tempo de cozedura , o tempo de finalização  ou a hora , pressionar repetidamente o sensor  até o símbolo pretendido se acender. O valor correspondente aparece durante uns segundos no painel indicador.

Tempo de cozedura

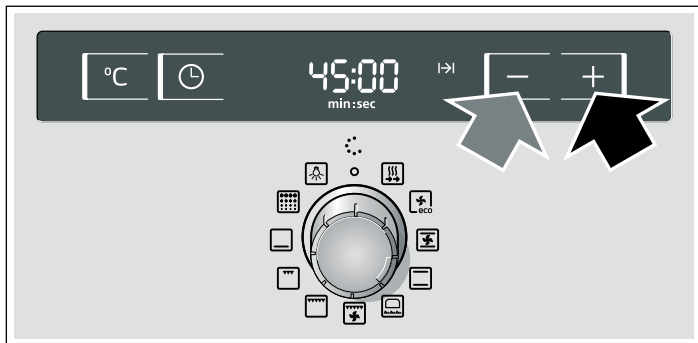
O forno permite programar o tempo de cozedura para cada alimento. Depois de decorrido o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, é possível evitar a interrupção de outras tarefas para desligar o forno ou que o tempo de cozedura seja ultrapassado por descuido.

Exemplo da imagem: tempo de cozedura: 45 minutos.

1. Seleccionar o tipo de aquecimento, utilizando o comando de funções.
2. Pressionar duas vezes o sensor .
No painel indicador aparece **00:00** e o símbolo do tempo de cozedura .



3. Programar o tempo de cozedura com os sensores **+** ou **-**.
Valor sugerido do sensor **+** = 30 minutos
Valor sugerido do sensor **-** = 10 minutos



4. Pressionar o sensor **°C**.
Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido, utilizando os sensores **+** ou **-**.
Após alguns segundos o forno liga-se. No painel indicador aparece a temperatura programada e acende-se o símbolo .

O tempo de cozedura terminou

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

Modificar o tempo de cozedura

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

Cancelar o tempo de cozedura

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

Consultar as regulações de tempo

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

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

Tempo de finalização

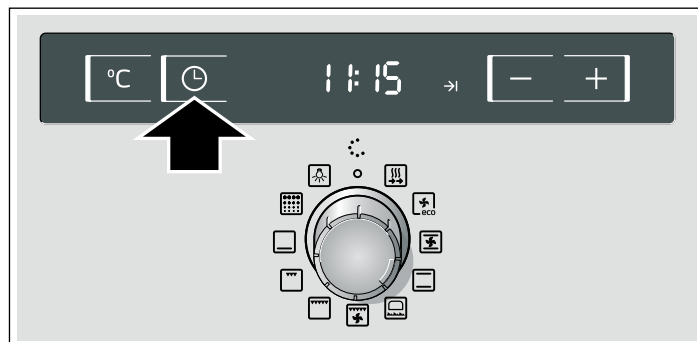
O forno permite programar a hora a que se deseja ter o prato pronto. Neste caso, o forno liga-se automaticamente e desliga-se à hora pretendida. Por exemplo, é possível colocar o alimento no forno de manhã e programá-lo para que esteja pronto ao meio-dia.

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

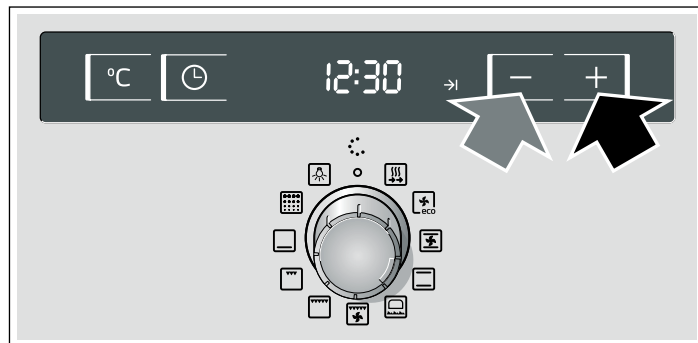
Exemplo da imagem: são 10:30h, o tempo de cozedura é de 45 minutos e o forno deve desligar-se às 12:30h.

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

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



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



6. Pressionar o sensor **°C**.
Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido, utilizando os sensores **+** ou **-**.

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

O tempo de cozedura terminou

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

Modificar o tempo de finalização

Pressionar três vezes o sensor . Modificar o tempo de finalização com os sensores **+** ou **-**. O tempo modificado aparece passados alguns segundos. Não modificar o tempo de finalização, caso o tempo de cozedura já esteja em curso. O resultado final poderia ser alterado.

Cancelar o tempo de finalização

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

Consultar as regulações de tempo

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

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

Hora

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

- 1. Pressionar o sensor .
Aparece a hora **12:00**.
- 2. Acertar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.
- 3. Confirmar a hora, utilizando o sensor .

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Modificar a hora

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

- 1. Pressionar duas vezes o sensor .
O símbolo acende-se no painel indicador.
- 2. Modificar a hora, utilizando os sensores **+** ou **-**.
- 3. Confirmar a hora, utilizando o sensor .

A hora programada aparece passados alguns segundos.

Ocultar a hora

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

Modificar as regulações básicas

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

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

* Regulação de fábrica

O forno deve estar desligado.

- 1. Pressionar o sensor durante aprox. 4 segundos.
No painel indicador é apresentada a regulação de base actual para a duração do sinal, por ex. 1 selecção 2.
- 2. Modificar a regulação de base com os sensores **+** ou **-**.

- 3. Confirmar com o sensor .
No painel indicador aparece a regulação de base seguinte. O sensor permite percorrer todas as regulações e os sensores **+** ou **-** modificá-los.
- 4. Para terminar, pressionar o sensor durante aprox. 4 segundos.

Foram aplicadas todas as regulações de base.

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

Desconexão automática

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

A desconexão automática é activada

É emitido um sinal sonoro. No painel indicador aparece **F8**. O forno deixa de aquecer.

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

Eliminar a desconexão automática

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

Autolimpeza

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

Existem três níveis de limpeza disponíveis.

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

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

Recomendações importantes

Para a sua segurança, a porta do forno tranca-se automaticamente. Só é possível voltar a abrir a porta do forno depois de o seu interior ter arrefecido um pouco e de se apagar o símbolo de cadeado do sistema de bloqueio.

A lâmpada do forno no interior do aparelho não fica acesa durante a auto-limpeza.

Perigo de queimaduras!

- O interior do aparelho está muito quente durante a auto-limpeza. Nunca abra a porta do aparelho nem desloque o gancho de bloqueio com as mãos. Deixe o aparelho arrefecer. Mantenha as crianças afastadas.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe o aparelho arrefecer. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca pendure objectos inflamáveis como, p. ex., panos de cozinha no puxador da porta. Mantenha a parte frontal do aparelho desobstruída.

Antes de iniciar a autolimpeza

O interior do forno deve estar vazio. Retirar os recipientes e os acessórios não apropriados do interior do forno.

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

Perigo de incêndio!

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

Limpeza conjunta dos acessórios

Para uma limpeza ideal no interior do forno, não proceder à autolimpeza com os tabuleiros.

No entanto, é possível proceder à autolimpeza do tabuleiro universal fundo de esmalte ou do tabuleiro de forno plano de esmalte, mas apenas na altura 2.

A grelha não deve ser limpa utilizando a função autolimpeza

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

Perigo de riscos importantes para a saúde!

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

Regulação

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

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

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

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

A autolimpeza terminou

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

Alterar o nível de limpeza

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

Interromper a autolimpeza

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

Adiar o tempo de finalização

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

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

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

Consultar as regulações de tempo

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

Após a autolimpeza

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

Cuidados e limpeza

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

Notas

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

Produtos de limpeza

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

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

Lavar bem os panos novos antes de os utilizar.

Zona	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave: Não utilizar limpa-vidros ou raspadores para vidro.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano e secar com outro suave: Limpar imediatamente as manchas de cal, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados é possível adquirir produtos específicos para o tratamento do aço inoxidável e adequados para as superfícies quentes. Aplicar o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar um raspador para vidro.
Visor	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar álcool, vinagre nem outros produtos de limpeza abrasivos ou ácidos.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar raspadores para vidro.

Zona	Produtos de limpeza
Tampa da porta	Produtos específicos para a limpeza de aço inoxidável (podem ser adquiridos nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em estabelecimentos especializados). Observar as indicações do fabricante.
Interior do forno	Água quente com um pouco de sabão ou água com vinagre: Limpar com um pano. Em caso de sujidade forte, utilizar esfregões de aço inoxidável ou produtos de limpeza específicos para fornos. Utilizar apenas quando o interior do forno estiver frio. Utilizar preferencialmente a função de autolimpeza. Sobre este tema, consultar o capítulo <i>Autolimpeza</i> .
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.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.

Função luz

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

Acender a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

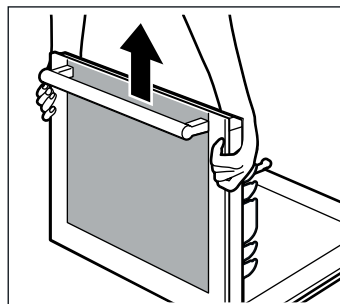
A lâmpada acende-se.

Apagar a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

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, levá-lo ligeiramente e retirá-lo. Colocá-lo cuidadosamente sobre uma superfície plana. Na parte inferior da base do forno existem componentes frágeis.

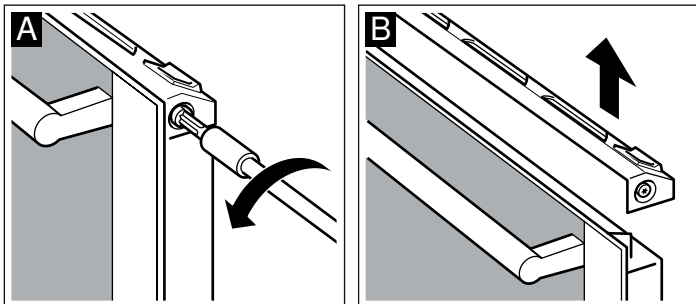


Voltar a montar a porta do forno, depois de efectuada a limpeza, seguindo os mesmos passos na ordem inversa.

Desmontar a tampa da porta

A tampa do gavetão do forno pode mudar de cor com o passar do tempo. Para uma limpeza mais profunda, recomenda-se retirar a tampa.

1. Abrir o gavetão do forno.
2. Desaparafusar a tampa da porta do gavetão do forno. Para tal, desapertar os parafusos da esquerda e da direita (figura A). Segurar o vidro exterior da porta com uma mão. O vidro inclina-se ligeiramente para a frente.
3. Retirar a tampa (figura B).



Assegurar que o gavetão do forno não se fecha enquanto a tampa não estiver montada. O vidro exterior pode ficar danificado.

Limpar a cobertura utilizando um produto específico para a limpeza de aço inoxidável.

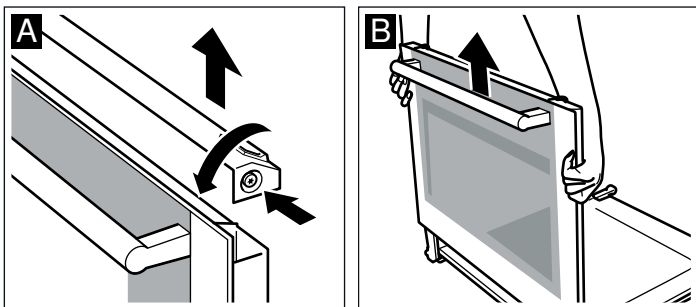
4. Voltar a colocá-la e fixá-la.
5. Fechar o gavetão do forno.

Montar e desmontar os vidros da porta

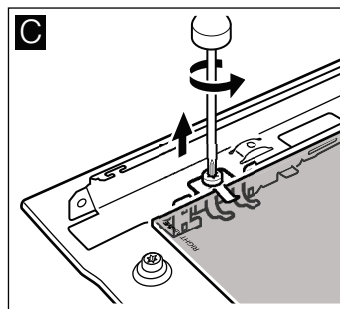
Para facilitar a limpeza, é possível retirar o vidro do gavetão do forno.

Desmontar

1. Retirar o gavetão do forno.
2. Retirar a tampa superior do gavetão do forno. Para tal, desapertar os parafusos situados do lado 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.



4. Desaparafusar os grampos do lado esquerdo e direito e retirá-los (figura C). Retirar o vidro superior.



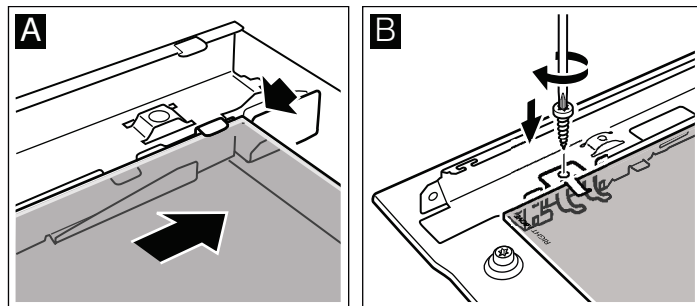
Limpar os vidros com um limpavidros e um pano suave.

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

Montar

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

1. Introduzir o vidro para trás, inclinando-o (figura A).
2. Colocar e apertar os grampos dos lados 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 defeituoso.	Verificar na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
	Corte no fornecimento eléctrico.	Verificar se a luz da cozinha acende ou se outros electrodomésticos funcionam.
No painel indicador acende-se ☹ e zeros.	Corte no fornecimento eléctrico.	Acertar novamente a hora.
O forno não aquece.	Os contactos têm pó.	Rodar o comando giratório várias vezes em ambas as direcções.
A porta do forno não se abre. O símbolo 🔒 acende-se no painel indicador.	A porta do forno ficou bloqueada devido à autolimpeza 🧼.	Esperar até que o forno arrefeça e o símbolo 🔒 se apague.
No painel indicador aparece FB .	A desconexão automática foi activada.	Rodar o comando de funções até à posição zero.

Mensagens de erro

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

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

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

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

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

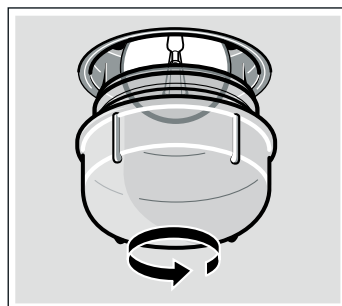
Substituir a lâmpada do forno

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

⚠ Perigo de descarga eléctrica!

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

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



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

Vidro de protecção

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

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

Conselhos energéticos e ambientais

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

Eliminação de resíduos não poluente

Eliminar a embalagem de forma ecológica.



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

Poupar energia

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

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

Função Ar quente eco

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

Notas

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

Tabela

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

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

Tipo de aquecimento =  Ar quente eco

	Acessório	Nível	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolos e doçaria				
Triângulos de nozes	tabuleiro de forno plano	3	185-195	30-40
Bolo de massa, fácil	grelha + forma rectangular	2	170-180	50-60
Folhados de alperce	tabuleiro de forno plano	3	190-200	25-30
Bolo mármore	grelha + forma rectangular	2	160-170	95-100
Bolo de manteiga	grelha + forma rectangular	2	150-160	60-70
Bolo de Sabóia	grelha + forma	2	150-160	75-80
Torta	tabuleiro de forno plano	3	160-170	15-20

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

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

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

Bolos e doçaria

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

Bolos com preparação em formas	Forma sobre a grelha	Altura	Tipo 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.

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

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

Conselhos práticos para grelhar no grelhador

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

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

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

* Introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci- mento	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.

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

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
Hambúrguer de vitela, 12 unidades* (sem pré-aquecimento)	Grelha + tabuleiro esmaltado	5+1		3	25-30

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



9000728589

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 920214