

manual de instrucciones

Horno integrable 3H.509..
Forno integrável 3H.509..

[es]	Instrucciones de uso	2
[pt]	Instruções de serviço	24

Indicaciones de seguridad importantes	2	Desconexión automática	12
Causas de daños.....	4	Cuidados y limpieza	12
Su nuevo horno	4	Productos de limpieza	12
Panel de mando.....	4	Función luz.....	13
Sensores.....	5	Abatir la resistencia del grill	13
Mando giratorio.....	5	Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho ...	13
Panel indicador	5	Descolgar y colgar la puerta del horno	14
Control de temperatura	5	Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	14
Interior del horno.....	5	Qué hacer en caso de avería	15
Accesorios	6	Tabla de averías	15
introducción de los accesorios.....	6	Cambiar la lámpara del horno	16
Antes del primer uso	6	Cristal protector	16
Programar la hora.....	6	Servicio de Asistencia Técnica	16
Calentar el interior del horno.....	6	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	16
Limpieza de los accesorios	7	Consejos sobre energía y medio ambiente	16
Encender y apagar el horno	7	Ahorrar energía	16
Encender	7	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	16
Apagar	7	Programa automático	17
Programar el horno	7	Recipientes	17
Tipos de calentamiento	7	Preparar el plato	17
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.....	8	Programas.....	17
Programar el calentamiento rápido.....	8	Seleccionar y configurar el programa	19
Funciones de tiempo	9	Consejos sobre el programa automático	20
Programar el reloj avisador	9	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	20
Ajustar la duración.....	9	Pasteles y repostería.....	20
Retrasar la hora de finalización	10	Carne, ave, pescado y gratinado	21
Programar la hora.....	10	Platos especiales.....	22
Memoria	10	Productos preparados.....	22
Guardar configuraciones en la memoria	10	Comidas normalizadas	23
Iniciar la memoria	10	Hornear.....	23
Seguro para niños	11	Asar al grill.....	23
Ajustes básicos	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 quemaduras!

El exterior del aparato se calienta mucho durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Causas de daños

¡Atención!

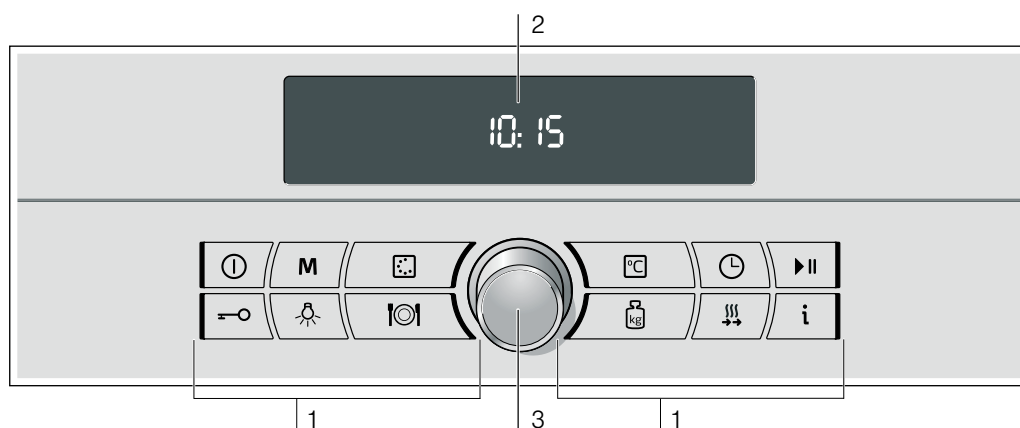
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del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



Uso	
1	Sensores
2	Panel indicador
3	Mando giratorio

Sensores

Los sensores sirven para ajustar distintas funciones. No pulsar los sensores con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Símbolo	Función del sensor
①	Encender y apagar el horno
M	Pulsación breve = seleccionar la función memoria Pulsación larga = se activa la memoria
	Seleccionar el tipo de calentamiento
	Activar/desactivar el seguro para niños
	Activar la función luz
	Seleccionar el programa automático
	Seleccionar la temperatura o el nivel de grill
	Seleccionar los ajustes de tiempo
▶	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento
	Seleccionar el peso para el programa automático
	Activar el calentamiento rápido
i	Pulsación breve = consultar la temperatura Pulsación larga = abrir y cerrar el menú de los ajustes básicos

Mando giratorio

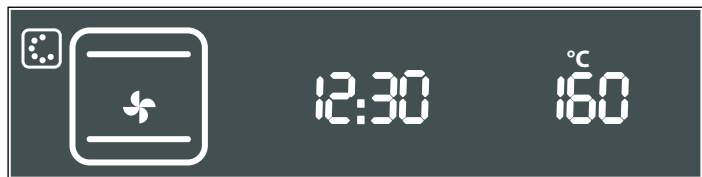
Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

El mando giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo.

Panel indicador

En el panel indicador se muestran los valores recomendados que pueden modificarse con el mando giratorio según sea necesario.

El panel indicador se divide en tres indicadores.



- Indicador del tipo de calentamiento
Muestra el tipo de calentamiento o de funcionamiento seleccionado.
- Indicador de la hora
Muestra la hora, el reloj avisador, la duración y el final del tiempo de cocción así como el peso para el programa automático.
- Indicador de temperatura
Muestra la temperatura, los niveles de grill y el número de programa.

Símbolo de selección

Los paréntesis () indican qué ajuste puede ser modificado con el mando giratorio.

Si los paréntesis () no aparecen en la indicación visual y el horno no está en marcha, se puede modificar el tipo de calentamiento con el mando giratorio.

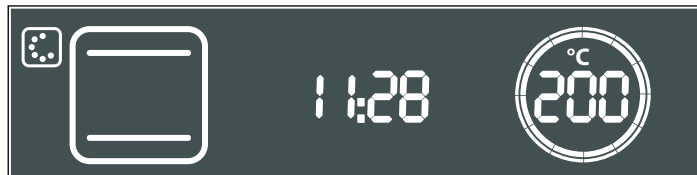
Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del interior del horno.

Control de calentamiento

El control de calentamiento indica el aumento de temperatura en el interior del horno.

Tras el inicio del programa se rodea la temperatura con un círculo. La temperatura de precalentamiento se indica mediante barras en el interior del círculo. Cuando todas las barras del interior del círculo están completas, es el momento óptimo para introducir el alimento.



Las fases de calentamiento no se muestran en los niveles de grill. El círculo se llena inmediatamente.

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del interior del horno. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

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. Esto permite una óptima regulación de precisión.

La lámpara del interior del horno se puede apagar y volver a encender con el sensor

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.

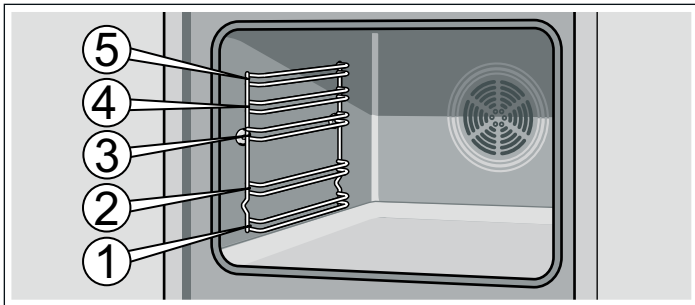
Accesorios

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.

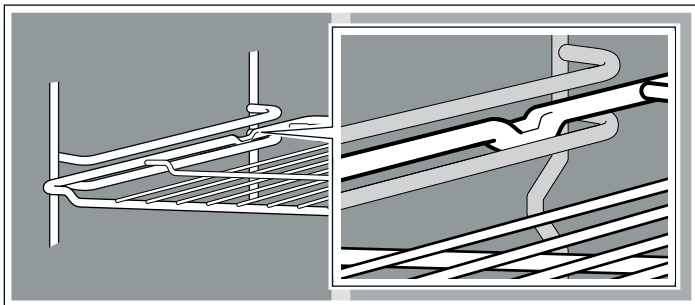
Introducción de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el interior del horno en 5 alturas diferentes. Introducirlos siempre hasta el tope para que los accesorios no toquen el cristal de la puerta.



Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad, hasta que queden fijados. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.

Al introducir un accesorio en el interior del horno, asegurarse de que la curvatura quede en la parte trasera del accesorio. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.



Dependiendo del equipamiento, si el aparato dispone de raíles de extracción, estos se enclavan ligeramente cuando están totalmente extraídos. De esta manera, el accesorio puede colocarse fácilmente. Para desbloquear, volver a introducir los raíles de extracción en el interior del horno ejerciendo un poco de presión.

Nota: Si los accesorios se calientan pueden deformarse. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación. Esto no afecta al funcionamiento normal.

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 de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

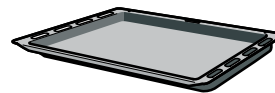
Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del horno y la curvatura hacia abajo.



Bandeja de horno esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

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



Bandeja universal esmaltada profunda

Para pasteles jugosos, pastas, 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

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez.

- Programar la hora
- Calentar el interior del horno
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Programar la hora

Cuando se conecta el aparato, parpadean 4 ceros en el indicador de la hora y suena una señal. Ajustar la hora.

1. Pulsar la el sensor

En el panel indicador se muestra y **00:00**

2. Ajustar la hora con el mando giratorio.

3. Confirmar la hora con el sensor

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Nota: Consultar el capítulo *Funciones de tiempo* para cambiar la hora.

Calentar el interior del 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. Encender el horno con el sensor

Se recomienda el tipo de calentamiento aire caliente 3D y una temperatura de 160 °C. Se muestra la hora actual.

2. Con el mando giratorio cambiar el tipo de calentamiento a calor superior e inferior .

3. Pulsar el sensor .

La temperatura está seleccionada. La temperatura recomendada se muestra entre paréntesis.

4. Modificar la temperatura a 240 °C con el mando giratorio.

5. Iniciar el funcionamiento con el sensor .

La temperatura se rodea con un círculo, cuyo interior va llenándose de barras. Estas barras indican las fases de calentamiento.

6. Apagar el horno con el sensor transcurridos 60 minutos.

Las barras del control de temperatura indican el calor residual del interior del horno.

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.

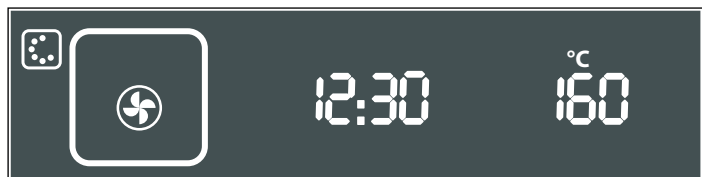
Encender y apagar el horno

El horno se enciende y se apaga con el sensor ①.


Encender

Pulsar el sensor ①.

El símbolo del tipo de calentamiento aire caliente 3D  y la temperatura de 160 °C se visualizan en el panel indicador a modo de valores recomendados.



Esta configuración se puede iniciar directamente o también se puede

- programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente
- seleccionar un programa automático con el sensor 
- iniciar una configuración guardada en la memoria con el sensor **M**

Consultar los capítulos individuales para más información sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar el sensor ①. El horno se desconecta.





Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre








- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos de calentamiento

Este horno dispone de un gran número de tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada plato.


Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
 Aire caliente 3D* 30-270 °C	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* 30-270 °C	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej., de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
 Horno leña 30-270 °C	Para la preparación rápida de alimentos congelados sin necesidad de precalentamiento, p. ej. pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la turbina situada en la pared posterior.
 Grill con aire caliente 30-270 °C	Para 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.


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


Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
 Grill, amplia superficie Niveles de grill 1, 2 ó 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
 Grill, pequeña superficie Niveles de grill 1, 2 ó 3	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
 Calor inferior 30-270 °C	Para confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Descongelar 30-60 °C	Para descongelar, p.ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
 Precalentar 30-70 °C	Para precalentar recipientes, p. ej., de porcelana o cristal.
 Calor intenso 30-270 °C	Para platos con base crujiente. El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.
 Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar caliente los alimentos. No conservar los alimentos en caliente durante más de dos horas.


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

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior  a 180 °C.

Encender el horno con el sensor .


En el panel indicador se ilumina el símbolo de aire caliente 3D  y 160 °C.

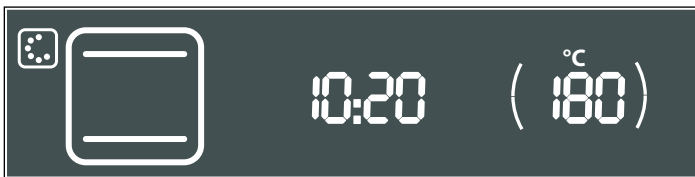
Esta configuración se puede iniciar directamente con el sensor .


Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

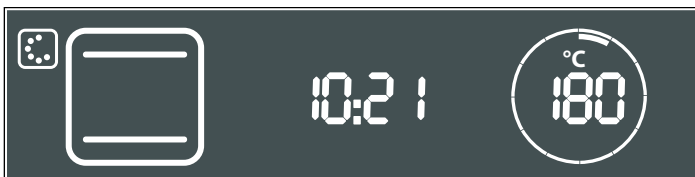
1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.




2. Pulsar el sensor  y programar la temperatura con el mando giratorio.



3. Pulsar el sensor .
Se inicia el funcionamiento.




4. Cuando el alimento esté listo, apagar el horno con el sensor  o seleccionar otra función y programarla.




Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.


Consultar la temperatura de calentamiento

Pulsar brevemente el sensor  antes de activar la función. La temperatura de calentamiento actual en el interior del horno se visualiza durante unos segundos.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente el sensor . El horno pasa al estado de pausa. La lámpara indicadora situada sobre el sensor  parpadea. Volver a pulsar  para finalizar la pausa. El programa continúa.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsado el sensor  hasta que se muestre el símbolo de aire caliente 3D  y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Ajustar la duración

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, Ajustar duración.





Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Programar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento compatibles



-  Aire caliente 3D
-  Calor superior e inferior
-  Horno leña
-  Calor intenso


Cuando el tipo de calentamiento programado no es compatible con el calentamiento rápido suena una señal de aviso breve.

Temperaturas adecuadas


El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del interior del horno es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido


Pulsar el sensor  para el calentamiento rápido. Junto a la temperatura programada se muestra el símbolo . Las barras del interior del círculo indican las fases de calentamiento.

El calentamiento rápido finaliza cuando el círculo está lleno de barras. Se escucha una señal breve. El símbolo  se apaga. Introducir el alimento en el interior del horno.


Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar el sensor . El símbolo desaparece.



Notas

- Si se modifica el tipo de calentamiento o se interrumpe el funcionamiento con el sensor , se cancela el calentamiento rápido.
- La duración del tiempo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.
- Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el interior del horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.




Funciones de tiempo

Al menú Funciones del tiempo se accede con el sensor . Se dispone de las siguientes funciones:

Cuando el horno está apagado:

-  = programar el reloj avisador
-  = ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:



-  = ajustar el reloj avisador
-  = ajustar la duración
-  = retrasar la hora de finalización


Tono de aviso breve

Cuando no se puede cambiar o programar un valor, se escucha un tono de aviso breve.



Programar el reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.


1. Pulsar el sensor . La flecha se sitúa detrás del símbolo del reloj avisador .
2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

En el indicador de la hora se visualiza el transcurso del tiempo del reloj avisador durante unos segundos. A continuación, pasa a segundo plano. El símbolo  indica que el tiempo del reloj avisador está transcurriendo.


Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. En el indicador de la hora se muestra 00:00 y . La señal se puede apagar antes de tiempo con el sensor .


Consultar el transcurso del tiempo del reloj avisador

Pulsar el sensor . El tiempo restante se visualiza durante unos segundos.

Cancelar el tiempo

Pulsar el sensor  y restablecer el tiempo a 00:00. El tiempo del reloj avisador desaparece transcurridos unos segundos.


Modificar el tiempo



Pulsar el sensor . Modificar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

Ajustar la duración


Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un alimento, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

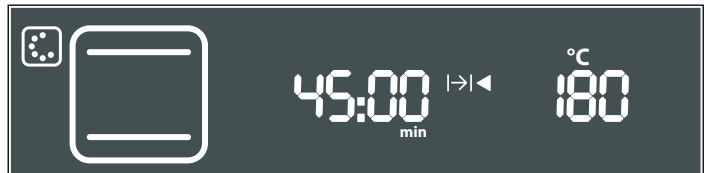
Condición: debe haberse programado un tipo de calentamiento y una temperatura.


Ejemplo de la imagen: configuración para calor superior e inferior , 180 °C, duración 45 minutos.

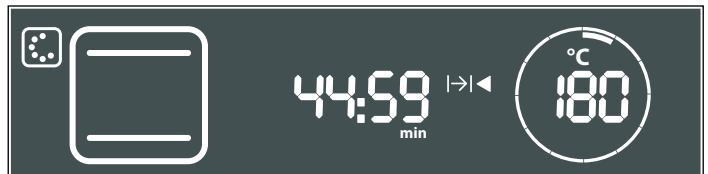
1. Pulsar dos veces el sensor .
La duración  está seleccionada.




2. Ajustar la duración con el mando giratorio.
La duración se aplica tras unos segundos. Desaparecen los paréntesis dispuestos a izquierda y derecha de la duración. El símbolo  se ilumina.




3. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar el sensor .
En el indicador de la hora se muestra el transcurso de la duración configurada.




La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con el sensor . Se puede desconectar el horno o seleccionar de nuevo una función y programarla.

Cancelar el tiempo de cocción

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

Modificar la duración del tiempo de cocción

Pulsar dos veces el sensor . Modificar la duración con el mando giratorio. Se inicia el transcurso de la duración modificada.

Consultar los ajustes de tiempo

Los ajustes se pueden consultar con el sensor .

Retrasar la hora de finalización

La hora de finalización se puede retrasar en:

- todos los tipos de calentamiento,
- muchos programas,



Ejemplo: el plato se introduce a las 9:30 horas en el interior del horno. Necesita una cocción de 45 minutos; por tanto, estará listo a las 10:15 horas. Sin embargo, le gustaría que la cocción finalizara a las 12:45 horas.

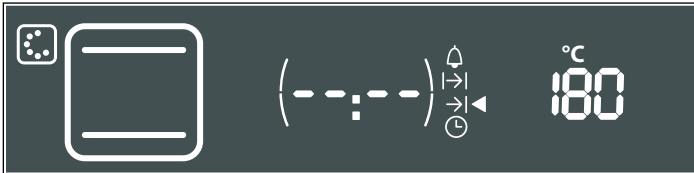
Retrasar la hora de finalización de las 10:15 horas a las 12:45 horas. El funcionamiento se inicia a las 12:00 horas y finaliza a las 12:45 horas.


Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el interior del horno.

Retrasar el final del tiempo de cocción


Condición: no se debe haber iniciado el modo de funcionamiento programado. La duración debe estar programada.


1. Pulsar repetidamente el sensor  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización . Las barras del indicador de la hora indican que la hora de finalización no se ha retrasado.



2. Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.
3. Confirmar con el sensor .



Se aplica la configuración. El horno permanece en modo de espera; se muestra la hora de finalización .

El funcionamiento se inicia automáticamente a la hora adecuada. En el ejemplo se inicia a las 12.00 horas. A continuación, en el indicador de la hora se muestra el transcurso de la duración .

Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para una receta y acceder a ellas en cualquier momento.


La función de memoria resulta especialmente útil cuando una misma receta se prepara con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria



1. Programar el funcionamiento deseado. No iniciar todavía.
2. Pulsar brevemente el sensor **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio.






La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con el sensor . Se puede desconectar el horno o seleccionar de nuevo una función y programarla.

Modificar el tiempo de finalización

Es posible mientras el horno se encuentra en el modo de espera. Para ello, pulsar el sensor  para cambiar a la hora de finalización  y corregirla con el mando giratorio.

Cancelar la hora de finalización


Es posible mientras el horno se encuentra en el modo de espera. Para ello, pulsar el sensor  para cambiar a la hora de finalización  y girar el mando giratorio a la izquierda hasta que se visualice . A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

Programar la hora

El horno debe estar apagado para ajustar o cambiar la hora.




Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, parpadean 4 ceros en el indicador de la hora y suena una señal.

1. Programar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar el sensor . Se ha configurado la hora.

Modificar la hora

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar dos veces el sensor . La flecha se sitúa detrás del símbolo de la hora .
2. Modificar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar el sensor . Se aplica la nueva hora.

Suprimir la indicación de la hora

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. También es posible ocultar la hora. De este modo solo se mostrará cuando el horno esté encendido. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

3. Mantener pulsado el sensor **M** hasta que el símbolo  se muestre detrás de las posiciones de memoria.

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Iniciar la memoria

Las configuraciones guardadas se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente el sensor **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio. Se muestran las configuraciones guardadas.

2. Pulsar el sensor .

La configuración de la memoria se inicia.

Modificar la posición de memoria

La posición de memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsado el sensor ►|| hasta que se muestre el símbolo de aire caliente 3D ☉ y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen un ajuste.

Activar el seguro para niños

Mantener pulsado el sensor ⇐○ durante cuatro segundos hasta que se muestre el símbolo ⇐○.

Los ajustes ya no se puede modificar. El panel de mando está bloqueado.

Desactivar el bloqueo

Pulsar el sensor ⇐○ hasta que desaparezca el símbolo ⇐○. El seguro para niños se ha desconectado.

Nota: Aunque el seguro para niños esté activado se puede apagar el horno con el sensor ①, ajustar el reloj avisador o apagar el tono de aviso.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

Nota: En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla sólo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Ajustes básicos	Función	Opciones
ε01 Idioma 1 = español		1 = español 2 = portugués 3 = griego 4 = inglés 5 = alemán
ε02 Indicador de la hora 1 = encendido	Cuando el horno está apagado	0 = apagado 1 = encendido
ε03 Hora	Ajustar la hora actual	
ε04 Sonido al pulsar un sensor 1 = encendido	Sonido de confirmación al pulsar un sensor	0 = apagado 1 = encendido
ε05 Duración de la señal acústica 2 = medio	Tono de aviso una vez transcurrida una duración	1 = breve 2 = medio 3 = largo
ε07 Funcionamiento adicional del ventilador 3 = largo	Tiempo que el ventilador sigue funcionando	1 = breve 2 = medio 3 = largo 4 = muy largo

Modificar los ajustes básicos

En la tabla anterior se pueden consultar los ajustes básicos que pueden modificarse.

Ejemplo de la imagen: cambiar el ajuste básico Duración del tono de aviso a "larga".

1. Encender el horno con el sensor ①.
En la pantalla se muestra el símbolo de Aire caliente 3D ④ y 160 °C.
2. Mantener pulsado el sensor **i** durante 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico **COI**.



3. Seleccionar el ajuste básico deseado con el sensor **i**.
4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
A continuación se pueden seleccionar otros ajustes básicos con el sensor **i** y modificarlos con el mando giratorio.



5. Mantener pulsado el sensor **i** hasta que se muestre el símbolo de Aire caliente 3D ④ y 160 °C. Tiempo de espera aproximado de cuatro segundos.

Todos los cambios se han guardado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función se activa cuando no está programada ninguna duración del tiempo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. Esto dependerá de la temperatura o el nivel de grill seleccionado.

Desconexión activa

En el panel indicador se ilumina **FB**. El funcionamiento del horno se interrumpe.

Pulsar cualquier tecla para que el indicador se apague. Ahora se puede volver a programar.

Nota: Si se ha ajustado una duración de tiempo de cocción, el horno deja de calentar cuando haya transcurrido el tiempo. La desconexión automática no es necesaria.

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
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta ¡No retirar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas o raíles	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Guías correderas	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Limpiar las superficies autolimpiables del interior del horno

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

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

¡Atención!

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

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

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

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



Función luz

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

Conectar la lámpara del horno

Pulsar el sensor . La lámpara se conecta.

Desconectar la lámpara del horno

Pulsar el sensor . Para conectarla de nuevo, volver a pulsar el sensor .

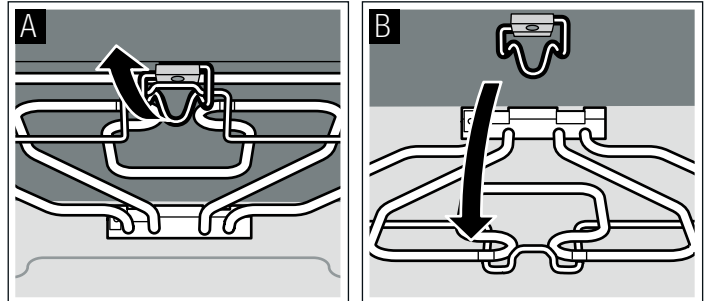
Abatir la resistencia del grill

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El horno debe estar frío.

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



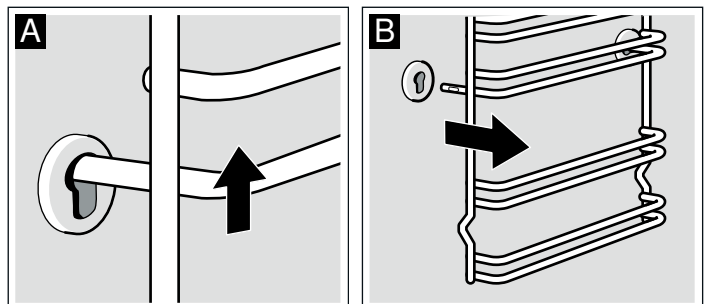
Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba la resistencia del grill. Empujar el asa de sujeción hacia abajo y encajar la resistencia del grill.

Descolgar y colgar las rejillas o raíles izquierdo y derecho

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

Descolgar las rejillas o raíles

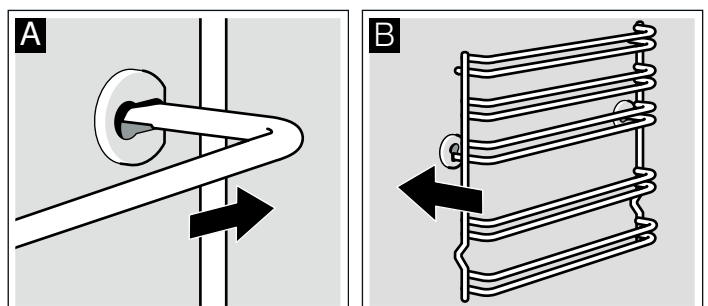
1. Levantar la rejilla o el raíl por la parte delantera y descolgarla (figura A).
2. A continuación, tirar de la rejilla o raíl completamente hacia adelante y extraerlo (figura B).



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

Colgar las rejillas o raíles

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

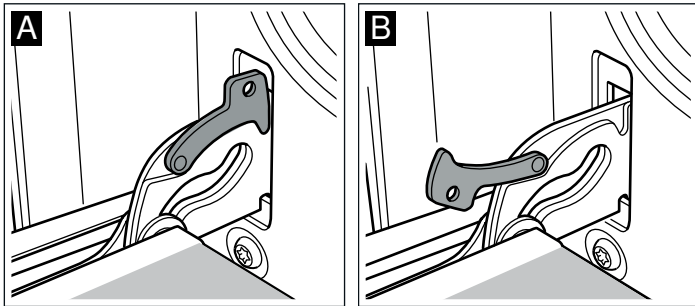


Las rejillas o raíles se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

Descolgar y colgar la puerta del horno

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

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

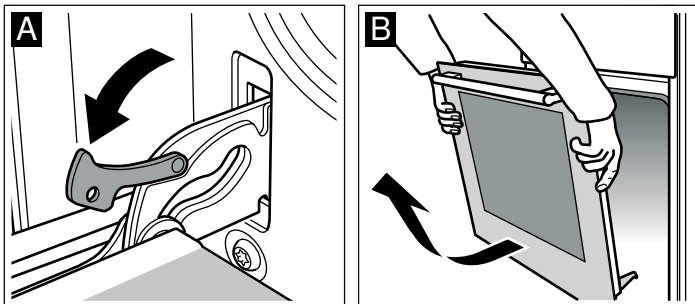


⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Descolgar la puerta

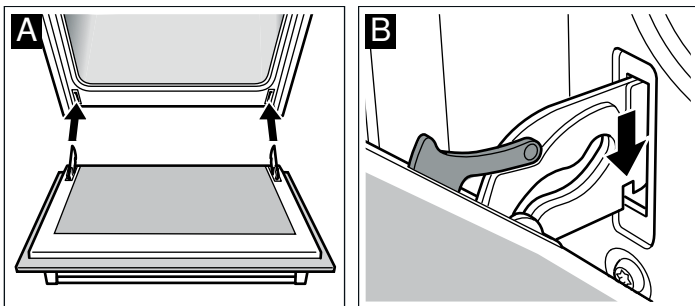
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope (figura B). Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

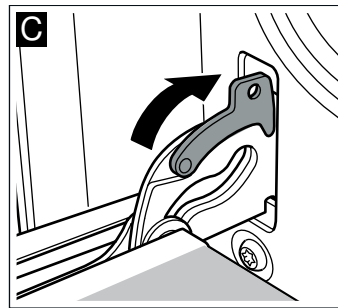
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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



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

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



⚠ ¡Peligro de lesiones!

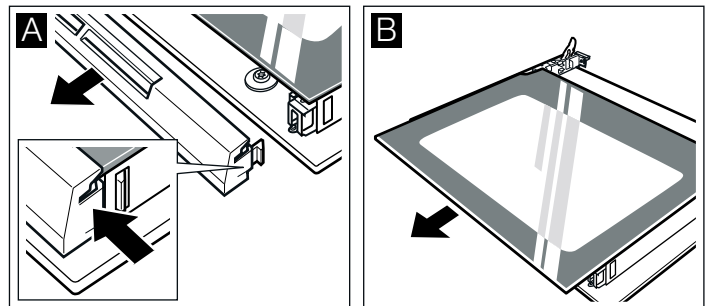
No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

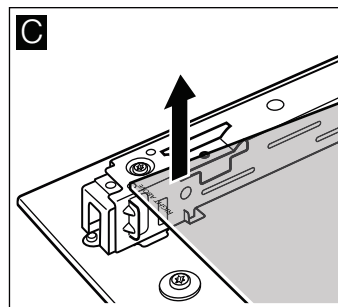
Desmontar

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Retirar la tapa superior de la puerta del horno. Para ello, hacer presión con los dedos en la lengüeta situada a la izquierda y a la derecha (Figura A).
3. Levantar el cristal superior y extraerlo (Figura B).



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Levantar el cristal y extraerlo (Figura C).



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

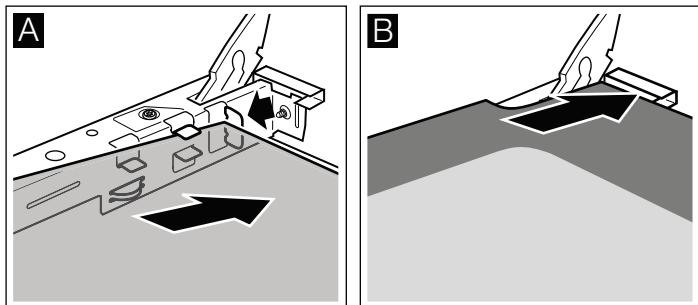
Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montar

Para puertas de dos cristales realizar del paso 2 al 4.

Al realizar el montaje, asegurarse de que la inscripción "right above" de la parte inferior izquierda quede invertida.

1. Introducir el cristal hacia atrás en posición inclinada (Figura A).
2. Introducir el cristal superior hacia atrás en ambos soportes en posición inclinada. La superficie lisa debe quedar hacia fuera. (Figura B)



3. Colocar la cubierta y presionarla.

4. Colgar la puerta del horno.

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

Qué hacer en caso de avería

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

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Indicación/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
En el indicador de la hora parpadean 4 ceros 00:00 .	Interrupción del suministro eléctrico	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar el sensor
Durante el ajuste suena una señal breve.	El ajuste no es posible	El ajuste efectuado no es posible. Corregir el ajuste.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento.	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En el indicador de la hora se muestra el símbolo	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsado el sensor durante cuatro segundos hasta que desaparezca el símbolo .
En la pantalla se muestra FB .	La desconexión automática se ha activado. El horno se desconecta.	Pulsar cualquier tecla. Ahora se puede volver a programar.

Mensajes de error con **E**

Si en el panel indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar el sensor . De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora.

Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

Si aparece alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Posible causa	Indicación/solución
E011	Se ha pulsado un sensor durante demasiado tiempo.	Pulsar todos los sensores uno por uno. Comprobar que los sensores estén limpios.
E115	La temperatura del interior del horno es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Esperar hasta que el interior del horno se enfríe. Con el sensor se borra el mensaje de error.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

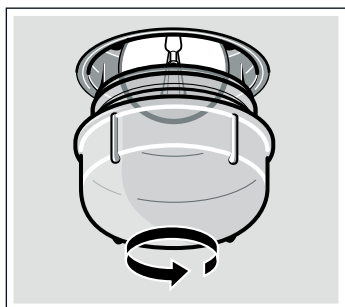
Cambiar la lámpara del horno

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 902 145 150

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Deseche el embalaje de forma ecológica.



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

Programa automático

El programa automático resulta perfecto para cocinar de forma fácil recetas especiales, estofados refinados y asados jugosos. Evita tener que dar la vuelta y añadir agua a la carne y, además, mantiene limpio el interior del horno.

El resultado de la cocción depende de la calidad de la carne y del tamaño del recipiente. Utilizar manoplas para retirar el plato listo del interior del horno. El recipiente está muy caliente. Al abrir el recipiente sale vapor caliente.

Recipientes

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los recipientes apropiados para una determinada receta que se describen en el recetario incluido. Para los demás programas utilizar un recipiente con tapa que cierre bien. Tener en cuenta también las indicaciones del fabricante del recipiente. Las indicaciones relacionadas con los demás programas se encuentran a continuación.

Recipientes adecuados

Recomendamos usar un recipiente resistente al calor (hasta 300 °C) de vidrio o vitrocerámica. Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. Las superficies brillantes reflejan demasiado la radiación de calor. El plato se dora menos y la carne también se cuece menos. Si se utiliza una cacerola de acero inoxidable, retirar la tapa al finalizar el programa. Dorar la carne en el nivel de grill 3 durante 8-10 minutos. El plato se dora con mayor intensidad cuando se utiliza una cacerola de acero esmaltado, hierro fundido o aluminio fundido a presión. Añadir un poco más de líquido.

Recipientes no adecuados

Recipientes de barro, aluminio brillante, claros, no esmaltados y de plástico o con asas de plástico.

Tamaño del recipiente

La carne debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. De este modo se obtiene un excelente jugo del asado.

Mantener una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede aumentar su espesor durante el asado.

Preparar el plato

Preparar las recetas siguiendo las indicaciones que se describen en el recetario. Para los demás programas utilizar carne fresca o congelada. Se recomienda la carne fresca a la temperatura del frigorífico.

Utilizar un recipiente adecuado.

Pesar la carne fresca o congelada, las aves o el pescado. Las indicaciones específicas se detallan en las correspondientes tablas. El peso es necesario para seleccionar el programa.

Condimentar la carne. Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca.

Muchos platos necesitan líquido para la cocción. A continuación, añadir líquido suficiente para cubrir la base del recipiente aprox. ½ cm. Cuando en la tabla se especifica que debe añadirse "un poco" de líquido, en general es suficiente con 2-3 cucharadas. En cambio, "mucho" significa que se debe añadir bastante más líquido. Tener en cuenta las indicaciones de las tablas.

Tapar el recipiente con una tapa. Colocarlo a la altura 2 sobre la parrilla.

En algunos platos no se puede retrasar la hora de finalización. Estos platos están marcados con un asterisco *.

Colocar el recipiente siempre en el compartimento de cocción frío.

Programas

Recetas

Se incluye un recetario para los primeros 14 programas. En él se presentan indicaciones específicas para cada plato.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Recetas			
Berenjenas gratinadas	P1*	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalibada	P2*	0,8-1,6	peso de la verdura
Tomates horneados con huevo	P3*	0,7-2,0	peso de la verdura
Besugo	P4*	0,5-2,1	peso del pescado
Dorada a la sal	P5*	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza	P6*	0,5-2,0	peso del pescado
Costillas	P7*	0,8-2,0	peso de la carne
Pollo con verduras	P8*	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo en hojaldre	P9*	0,3-1,5	peso de la carne
Empanada	P10*	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza	P11*	0,1-0,4	peso de la masa
Bizcocho	P12*	0,6-1,2	peso de la masa
Flan de huevo	P13*	0,3-1,3	peso de la masa líquida
Pastel de queso	P14*	0,8-1,4	peso de la masa líquida

Ave

Colocar el ave en la cacerola con la parte de la pechuga hacia arriba. Los programas no están indicados para las aves rellenas.

Si se preparan varios muslos, ajustar el peso del muslo más pesado. Los muslos deben tener un peso similar.

Ejemplo: 3 muslos de pollo de 300 g, 320 g y 400 g. Ajustar 400 g.

Si se desea preparar dos pollos del mismo peso en una cacerola, ajustar el peso del pollo más pesado tal como se hace con los muslos.

En caso de preparar pechuga de pavo añadir abundante líquido para que quede jugosa.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Ave				
Pollo, fresco	P15*	0,7-2,0	no	peso de la carne
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	no	peso de la carne
Pavo joven, fresco	P17*	2,5-3,5	no	peso de la carne
Pechuga de pavo fresca	P18*	0,5-2,5	mucho	peso de la carne
Muslos, frescos p. ej., muslos de pollo, pato, ganso o pavo	P19*	0,3-1,5	no	peso del muslo más pesado

Carne

Llenar el recipiente con la cantidad de líquido indicada.

Carne de vacuno

Añadir suficiente agua en caso de preparar estofado. También se puede emplear el líquido del adobo. Cocer el roastbeef con la parte de la grasa hacia arriba.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de vacuno				
Estofado, fresco p. ej., costillar, codillo, paletilla, asado a la vinagreta	P20	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Roastbeef, fresco, medio hecho p. ej., solomillo	P21	0,5-2,5	no	peso de la carne
Roastbeef, fresco, poco hecho p. ej., solomillo	P22	0,5-2,5	no	peso de la carne

Carne de ternera

Si se prepara ossobuco, añadir mucha verdura (apio, tomates, zanahorias) en el recipiente y distribuir por encima los trozos de carne. Añadir líquido (caldo) según sea necesario.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de ternera				
Asado, fresco, magro p. ej., tapa, contratapa	P23	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado, fresco, veteadado p. ej., cabezada, papada	P24	0,5-3,0	un poco	peso de la carne
Ossobucco p. ej., rodajas de pierna de ternera con verduras	P25	0,5-3,5	sí	peso de la carne

Carne de cordero

Para preparar asados y muslos, ajustar el peso de la carne; para preparar asados de carne picada, el peso total.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cordero				
Pierna, fresca, sin hueso, hecha	P26	0,5-2,5	un poco	peso de la carne
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha	P27	0,5-2,5	no	peso de la carne
Pierna, fresca, con hueso, hecha	P28	0,5-2,5	un poco	peso de la carne

Carne de cerdo

Colocar el asado con corteza en el recipiente con la corteza hacia arriba. Cortar la corteza de tocino en forma de rejilla antes de cocerla procurando no estropear la carne.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de cerdo				
Carrillada, fresca, sin hueso	P29	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Asado de solomillo, fresco	P30	0,5-2,5	sí	peso de la carne
Carne enrollada, fresca	P31	0,5-3,0	sí	peso total
Asado con corteza, fresco p. ej., panceta	P32	0,5-3,0	no	peso de la carne
Asado con corteza, fresco p. ej., paletilla	P33	0,5-3,0	no	peso de la carne

Carne de caza

La carne de caza puede cubrirse con tocino veteadado. De este modo queda más jugosa, aunque no se dora demasiado. Para obtener un sabor más refinado se recomienda adobar la carne de caza en el frigorífico durante la noche anterior a la cocción en leche de manteca, vino o vinagre.

Si se preparan varias piernas de liebre, ajustar el peso de la pierna más pesada.

El conejo se puede cocer también a trozos. Ajustar el peso total.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Carne de caza				
Pierna de liebre, con hueso, fresca	P34	0,3-0,6	sí	peso de la carne
Asado de jabalí, fresco p. ej., paletilla, pecho	P35	0,5-3,0	sí	peso de la carne
Conejo, fresco	P36	0,5-3,0	sí	peso de la carne

Pescado

Limpiar, acidificar y salar el pescado del modo habitual.

Para pescado rehogado: llenar el recipiente hasta una altura de ½ cm con líquido, p. ej., vino o zumo de limón.

Para pescado horneado: rebozar el pescado en harina y untarlo con mantequilla derretida.

El pescado entero queda mejor cuando se coloca en el recipiente en la posición de nado, es decir, con las aletas dorsales mirando hacia arriba. A fin de mantener el pescado en esta posición, introducir una patata cortada o un recipiente pequeño apto para el horno en la zona del vientre.

Si se preparan varias piezas de pescado, ajustar el peso total. El pescado debe tener un tamaño o un peso similar. Ejemplo: dos truchas de 0,6 kg y 0,5 kg. Ajustar 1,1 kg.

Programas	Número de programa	Margen de peso en kg	Añadir líquido	Ajuste de peso
Pescado				
Trucha, fresca, rehogar	P37*	0,3-1,5	sí	peso total
Trucha, fresca, hornear	P38*	0,3-1,5	no	peso total
Bacalao, fresco, rehogar	P39*	0,5-2,0	sí	peso total
Bacalao, fresco, hornear	P40*	0,5-2,0	no	peso total

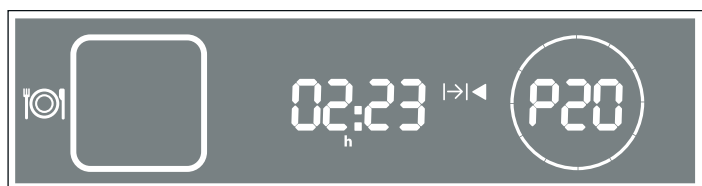
Seleccionar y configurar el programa

Los primeros 14 programas corresponden a recetas.

Ejemplo de la imagen: configuración para estofado de buey fresco, 1,3 kg = programa 20.

1. Pulsar el sensor .

El primer programa se muestra en la pantalla. En el indicador de la hora se recomienda un peso

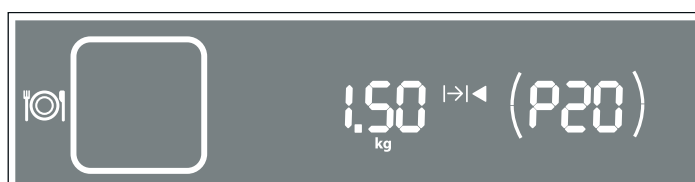


2. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.

En el indicador de la hora se muestra un peso recomendado para este programa



3. Pulsar el sensor y programar el peso de los alimentos con el mando giratorio.



4. Pulsar el sensor ►II.

Se inicia el programa. En el indicador de la hora se muestra el transcurso de la duración configurada I→I



El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador de la hora se muestra 00:00. La señal se puede apagar antes de tiempo con el sensor ⌚.

Cancelar el programa

Mantener pulsado el sensor ►II hasta que se muestre Aire caliente ☒ y 160 °C. Ahora se puede volver a programar.

Modificar la duración del programa

La duración del tiempo de cocción no se puede modificar.

Retrasar la hora de finalización

En muchos programas se puede retrasar la hora de finalización. Consultar el capítulo *Ajustes de tiempo*.

Consejos sobre el programa automático

El peso del asado o del ave es superior al margen de peso indicado.	El margen de peso está limitado por motivos específicos. Con frecuencia no existen cacerolas de tamaño suficiente para asados grandes. Preparar las piezas grandes con calor superior e inferior ☐ o grill con aire caliente ☒.
El asado está bueno, pero la salsa es demasiado oscura.	Utilizar un recipiente más pequeño o emplear más líquido.
El asado está bueno, pero la salsa está aguada.	Utilizar un recipiente más grande o emplear menos líquido.
El asado ha quedado demasiado seco por arriba.	Utilizar recipientes con una tapa que cierre bien. La carne muy magra queda más jugosa si se cubre con tiras de tocino veteadas.
Durante el asado huele a quemado, aunque el asado tiene buen aspecto.	La tapa de la cacerola no cierra bien o la carne ha aumentado su espesor y ha levantado la tapa. Utilizar siempre una tapa adecuada. Asegurarse de que queda una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa.
Le gustaría preparar carne congelada.	Condimentar la carne congelada del mismo modo que la carne fresca. Atención: al preparar carne congelada no se puede retrasar el tiempo de finalización. La carne se descongelaría en el tiempo de espera y se estropearía.

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
	3 moldes rectangulares**	1+3	☒	140-160	70-90
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 pastaflova (tarta de frutas)	Molde desarmable	1	☐	180-200	25-35

* Al hornear a dos niveles colocar siempre la bandeja esmaltada plana en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda en el nivel superior.

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

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre parrilla	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Flan (baño María)	Molde para flan en recipiente con agua	1	☐	200-210	40-55
Quiche	Molde para tartas de hoja-lata, Ø 31 cm.	1	☐	220-230	40-50

* Al hornear a dos niveles colocar siempre la bandeja esmaltada plana en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda en el nivel superior.

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

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
	Esmaltada plana + esmaltada profunda	3+1	☒	180-200	40-50
Magdalenas*	Esmaltada	3	☐	160-180	25-35
	Esmaltada plana + esmaltada profunda	3+1	☒	140-160	25-35

* Al hornear a dos niveles colocar siempre la bandeja esmaltada plana en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda en el nivel superior.

Repostería	Bandeja	Altura	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Galletas de mantequilla*	Esmaltada	3	☐	160-170	20-30
	Esmaltada plana + esmaltada profunda	3+1	☒	140-150	25-35

* Al hornear a dos niveles colocar siempre la bandeja esmaltada plana en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda en el nivel superior.

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 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla*	2	☒	190-210	90-110
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla*	2	☒	200-220	50-40

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

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

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

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

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

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

Platos especiales

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

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

Preparar yogur

- Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance los 40 °C.
- 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

- Preparar la masa de levadura de la forma habitual. Verter la masa en un recipiente de cerámica resistente al calor y taparlo.
- Precalentar el interior del horno como se indica.
- 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

Hornear a 2 niveles:

Colocar siempre la bandeja universal profunda en el nivel superior y la bandeja de horno plana en el nivel inferior.

Galletas de mantequilla:

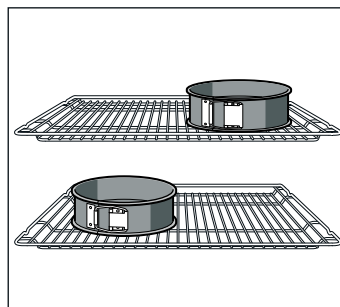
Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Pastel de manzana recubierto en 1 nivel:


Colocar moldes desmontables oscuros separados entre sí.














Pastel de manzana recubierto en 2 niveles:

Colocar moldes desmontables oscuros superpuestos.



Pasteles en moldes desmontables de hojalata:

Hornear con Calor superior e inferior  en 1 nivel. Utilizar la bandeja universal en lugar de la parrilla y colocar encima los moldes desmontables.



Plato	Accesorios y moldes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo en minutos
Galletas de mantequilla (precalentar*)	Bandeja universal	3		150-160	20-30
	Bandeja universal	3		140-150	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-150	25-35
Pastelitos (precalentar*)	Bandeja universal	3		150-170	20-30
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140-160	25-35
	Bandeja universal	3		150-160	25-30
Bizcocho de agua (precalentar*)	Molde desmontable en la parrilla	2		170-180	30-40
Bizcocho de agua	Molde desmontable en la parrilla	2		165-175	35-45
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	3		160-180	30-40
	Bandeja universal	3		140-160	35-45
	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	30-40
Pastel de manzana recubierto	Parrilla + 2 moldes desmontables Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 parrillas + 2 moldes desmontables Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* No utilizar el calentamiento rápido para precalentar el horno

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

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo calentamiento	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* (no precalentar)	Parrilla + bandeja esmaltada	4+1		3	25-30

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

Instruções de segurança importantes	24	Desconexão automática	34
Causas de danos.....	26	Cuidados e limpeza	34
O seu novo forno	26	Produtos de limpeza.....	34
Painel de comandos.....	26	Função luz.....	35
Sensores.....	27	Rebater a resistência do grelhador.....	35
Comando giratório.....	27	Desmontar e montar as grelhas ou calhas do lado esquerdo e direito.....	35
Painel indicador.....	27	Montar e desmontar a porta do forno.....	36
Controlo da temperatura.....	27	Desmontar e montar os vidros da porta.....	36
Interior do forno.....	27	O que fazer em caso de avaria	37
O seu acessório	28	Tabela de avarias.....	37
Introdução dos acessórios.....	28	Substituir a lâmpada do forno.....	38
Antes da primeira utilização	28	Vidro de protecção.....	38
Acertar a hora.....	28	Serviço de Assistência Técnica	38
Aquecer o interior do forno.....	28	Número E e número FD.....	38
Limpeza dos acessórios.....	29	Conselhos energéticos e ambientais	38
Ligar e desligar o forno	29	Poupar energia.....	38
Ligar.....	29	Eliminação de resíduos não poluente.....	38
Desligar.....	29	Programa automático	39
Regular o forno	29	Recipiente.....	39
Tipos de aquecimento.....	29	Preparar o prato.....	39
Programar o tipo de aquecimento e a temperatura.....	30	Programas.....	39
Programar o aquecimento rápido.....	30	Seleccionar e configurar o programa.....	42
Funções de tempo	31	Conselhos sobre o programa automático.....	42
Programar o alarme.....	31	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	43
Regular o tempo.....	31	Bolos e doçaria.....	43
Adiar a hora de finalização.....	32	Carne, aves, peixe e gratinado.....	43
Acertar a hora.....	32	Pratos especiais.....	44
Memória	32	Alimentos preparados.....	45
Guardar configurações na memória.....	32	Refeições de teste	45
Iniciar a memória.....	32	Cozer.....	45
Dispositivo de segurança para crianças	33	Grelhar.....	46
Regulações de base	33		

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 queimaduras!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Causas de danos

Atenção!

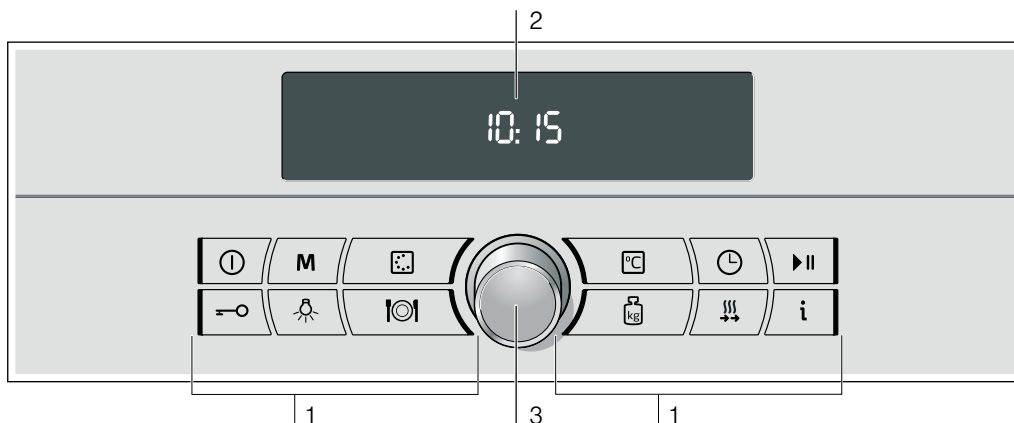
- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não fure a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °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 do aparelho.



Utilização

1	Sensores
2	Painel indicador
3	Comando giratório

Sensores

Os sensores servem para regular diferentes funções. Não pressionar os sensores com força. Pressionar apenas o símbolo correspondente.

Símbolo	Função do sensor
①	Ligar e desligar o forno
M	Pressionar brevemente = seleccionar a função de memória Pressionar longamente = activar a memória
☰	Seleccionar o tipo de aquecimento
🔑	Activar/desactivar o dispositivo de segurança para crianças
💡	Activar a função Luz
🕒	Seleccionar o programa automático
°C	Seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador
🕒	Seleccionar as regulações de tempo
▶	Pressionar brevemente = iniciar/interrromper o funcionamento Pressionar longamente = cancelar o funcionamento
📖	Seleccionar o peso para o programa automático
⚡	Activar o aquecimento rápido
i	Pressionar brevemente = consultar a temperatura Pressionar longamente = abrir e fechar o menu das regulações de base

Comando giratório

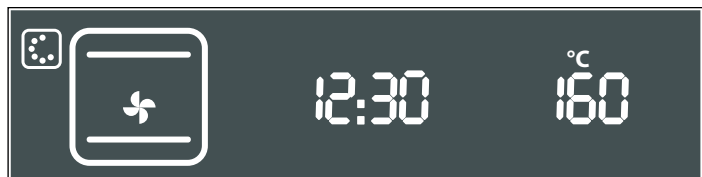
Utilizando o comando giratório é possível alterar todos os valores recomendados e configurados.

O comando giratório é retráctil. Pressionar o comando giratório para o encaixar ou desencaixar.

Painel indicador

No painel indicador são apresentados os valores recomendados, que, caso seja necessário, podem ser alterados utilizando o comando giratório.

O painel indicador é composto por três indicadores.



- Indicador do tipo de aquecimento
Mostra o tipo de aquecimento ou de funcionamento seleccionado.
- Indicador da hora
Mostra a hora, o alarme, o tempo e o final do tempo de cozedura, bem como o peso para o programa automático.
- Indicador da temperatura
Mostra a temperatura, os níveis do grelhador e o número do programa.

Símbolo de selecção

Os parêntesis () indicam qual a regulação que pode ser alterada utilizando o comando giratório.

Se os parêntesis () não aparecerem na indicação visual e o forno não estiver em funcionamento, o tipo de aquecimento pode ser alterado utilizando o comando giratório.

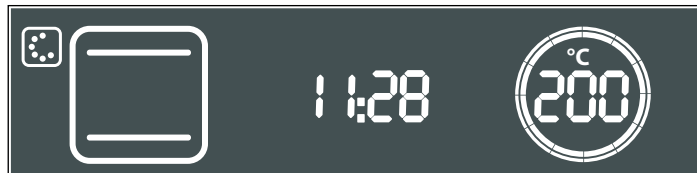
Controlo da temperatura

Os traços do controlo de temperatura indicam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do forno.

Controlo de aquecimento

O controlo de aquecimento indica o aumento de temperatura no interior do forno.

Depois de o programa ser iniciado, a indicação da temperatura aparece rodeada por um círculo. A indicação da temperatura de pré-aquecimento é feita através de traços no interior do círculo. Quando todos os traços do interior do círculo estiverem completos, é o momento ideal para colocar o alimento.



As fases de aquecimento não são apresentadas nos níveis do grelhador. O círculo fica imediatamente preenchido.

Calor residual

Depois de desligar o aparelho, o controlo da temperatura indica qual o calor residual no interior do forno. O indicador apaga-se quando a temperatura diminuir para aprox. 60 °C.

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 aos 60 °C. Tal permite uma óptima regulação de precisão.

É possível apagar e voltar a acender a lâmpada do interior do forno, utilizando o sensor ☰.

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.

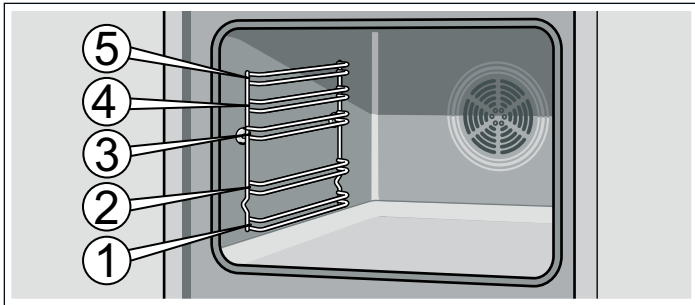
O seu acessório

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.

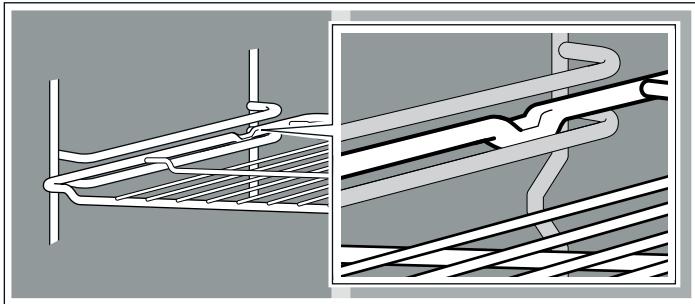
Introdução dos acessórios

É possível colocar os acessórios no interior do forno em 5 níveis diferentes. Introduzir os acessórios sempre até ao travão, para que não toquem no vidro da porta.



É possível mover os acessórios para fora até meio, até ficarem fixos. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.

Ao introduzir um acessório no interior do forno, assegurar-se de que a parte posterior do acessório é a que tem a curvatura. Só assim pode ficar bem encaixado.



Dependendo do equipamento, se o aparelho tiver calhas de remoção, estas encravam ligeiramente quando estiverem totalmente para fora. Desta forma, é possível colocar facilmente o acessório. Para desbloquear, voltar a introduzir as calhas de remoção no interior do forno, exercendo um pouco de pressão.

Nota: Se os acessórios aquecerem, podem deformar-se. Quando voltarem a arrefecer, a deformação desaparece. Tal não prejudica o funcionamento normal.


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 para bolos, assados, grelhados e pratos congelados.

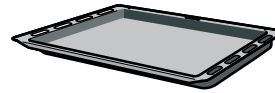
Introduzir a grelha com o lado aberto voltado para a porta do forno e com a curvatura para baixo .



Tabuleiro de forno plano de esmalte

Para bolos, massas e bolachas.

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



Tabuleiro universal fundo de esmalte

Para bolos molhados, massas, 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

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve seguir os passos indicados neste capítulo.

- Programar a hora
- Aquecer o interior do forno
- Limpar os acessórios
- Ler os conselhos e advertências de segurança indicados no início das instruções de utilização. São muito importantes.

Acertar a hora

Quando se liga o aparelho, 4 zeros aparecem intermitentes no indicador da hora e é emitido um sinal sonoro. Acertar a hora.

1. Pressionar o sensor .

No painel indicador são apresentados  e **00:00**


2. Acertar a hora utilizando o comando giratório.

3. Confirmar a hora utilizando o sensor .


Passados alguns segundos, a hora acertada é apresentada.


Nota: Consultar o capítulo *Funções de tempo* para saber como acertar a hora.

Aquecer o interior do 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. Ligar o forno utilizando o sensor .

Recomenda-se o tipo de aquecimento Ar quente 3D  e uma temperatura de 160 °C. É apresentada a hora actual.

2. Utilizando o comando giratório, alterar o tipo de aquecimento para calor superior e inferior .

3. Pressionar o sensor .

A temperatura está seleccionada. A temperatura recomendada aparece entre parêntesis.

4. Alterar a temperatura para 240 °C utilizando o comando giratório.

5. Iniciar o funcionamento utilizando o sensor  II.

A indicação da temperatura aparece rodeada por um círculo, cujo interior vai ficando preenchido com traços. Estes traços indicam as fases de aquecimento.

6. Desligar o forno utilizando o sensor ① passados 60 minutos.


Os traços do controlo de temperatura indicam o calor residual no interior do forno.

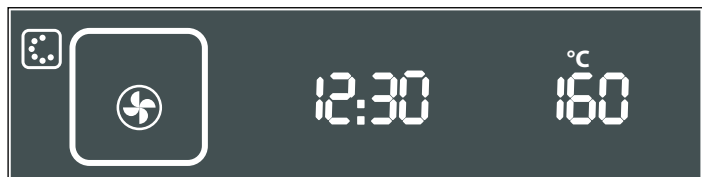
Ligar e desligar o forno

O forno liga-se e desliga-se utilizando o sensor ①.

Ligar

Pressionar o sensor ①.

O símbolo do tipo de aquecimento Ar quente 3D  e a temperatura de 160 °C aparecem no painel indicador como valores recomendados.







Regular o forno

Neste capítulo poderá consultar

- os tipos de aquecimento disponíveis para o seu forno
- como regular o tipo de aquecimento e a temperatura
- como regular o aquecimento rápido.

Tipos de aquecimento

Este forno tem muitos tipos de aquecimento. Desta forma, pode seleccionar, em cada momento, o modo de preparação mais adequado para cada prato.

Tipo de aquecimento e amplitude de temperatura	Aplicação
 Ar quente 3D* 30-270 °C	Para bolos e doçaria. Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor uniformemente.
 Calor superior e inferior* 30-270 °C	Para bolos, gratinados e assados de carne magra como, p. ex., vitela ou caça, utilizando um nível. O calor é fornecido pelas resistências inferior e superior.
 Forno a lenha 30-270 °C	Para a preparação rápida de alimentos congelados, sem necessidade de pré-aquecimento como, p. ex., pizza, batatas fritas ou bolos de massa folhada. O calor é fornecido pela resistência inferior e pela turbina situada na parede posterior.
 Grelhador com ar quente 30-270 °C	Para 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.

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

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.








Esta configuração pode ser directamente iniciada ou também se pode

- programar outro tipo de aquecimento e uma temperatura diferente
- seleccionar um programa automático utilizando o sensor 
- iniciar uma configuração guardada na memória utilizando o sensor **M**

Consultar os capítulos individuais para mais informações sobre o modo de programar.

Desligar

Pressionar o sensor ①. O forno desliga-se.


Tipo de aquecimento e amplitude de temperatura	Aplicação
 Grelhador, grande superfície Nível do grelhador 1, 2 ou 3	Para grelhar bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador aquece.
 Grelhador, pequena superfície Nível do grelhador 1, 2 ou 3	Para grelhar bifes, salsichas e peixe e fazer torradas em pequenas quantidades. A parte central da resistência do grelhador aquece.
 Calor inferior 30-270 °C	Para confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior.
 Descongelar 30-60 °C	Para descongelar, p. ex., carne, aves, pão e bolos. A turbina faz circular o ar quente à volta do alimento.
 Pré-aquecer 30-70 °C	Para pré-aquecer recipientes, por exemplo, de porcelana ou vidro.
 Calor intenso 30-270 °C	Para pratos com base estaladiça. O calor provém da resistência superior e, com maior potência, da resistência inferior.
 Conservar quente 60-100 °C	Para conservar os alimentos quentes. Não conservar os alimentos quentes durante mais do que duas horas.


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

Programar o tipo de aquecimento e a temperatura

Exemplo da imagem: calor superior e inferior  a 180 °C.

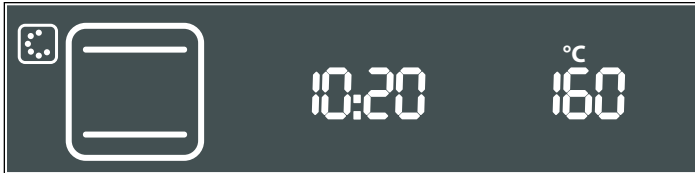
Ligar o forno utilizando o sensor .


No painel indicador acendem-se os símbolos Ar quente 3D  e 160 °C.

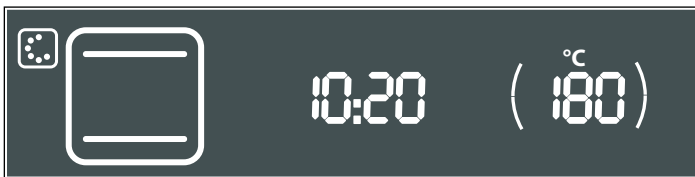
É possível iniciar esta configuração directamente, utilizando o sensor .


Se pretender programar outro tipo de aquecimento e uma temperatura diferente, proceder da seguinte forma:

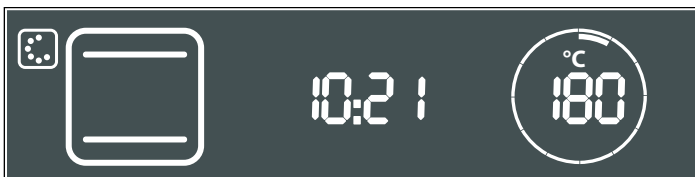
1. Programar o tipo de aquecimento pretendido utilizando o comando giratório.




2. Pressionar o sensor  e programar a temperatura utilizando o comando giratório.



3. Pressionar o sensor . O forno começa a funcionar.




4. Quando o alimento estiver cozinhado, desligar o forno utilizando o sensor  ou seleccionar outra função e programá-la.




Alterar a temperatura ou a potência para grelhar

É possível em qualquer altura. Com o selector rotativo, altere a temperatura ou a potência para grelhar.



Consultar a temperatura de aquecimento

Pressionar brevemente o sensor , antes de activar a função. A temperatura de aquecimento actual no interior do forno é apresentada durante alguns segundos.

Interromper o funcionamento

Pressionar brevemente o sensor . O forno passa para o modo de pausa. A lâmpada indicadora situada sobre o sensor  pisca. Voltar a pressionar  para interromper o modo de pausa. O programa continua.

Cancelar o funcionamento

Manter o sensor  pressionado, até os símbolos Ar quente 3D  e 160 °C serem apresentados. Agora, pode voltar a programar.

Regular o tempo de duração

Consulte o capítulo *Funções de tempo*, regular o tempo de duração.





Adiar a hora de fim

Consulte o capítulo *Funções de tempo*, Adiar a hora de fim de cozedura.

Programar o aquecimento rápido

O aquecimento rápido não é compatível com todos os tipos de aquecimento.

Tipos de aquecimento compatíveis



-  Ar quente 3D
-  Calor superior e inferior
-  Forno a lenha
-  Calor intensivo


Quando o tipo de aquecimento programado não é compatível com o aquecimento rápido, é emitido um sinal sonoro curto.

Temperaturas adequadas


O aquecimento rápido não funciona quando a temperatura programada é inferior a 100 °C. O aquecimento rápido não é necessário se a temperatura no interior do forno for apenas ligeiramente inferior à temperatura programada. Não se liga.

Programar o aquecimento rápido


Pressionar o sensor  para o aquecimento rápido. Próximo da temperatura regulada, é apresentado o símbolo . Os traços do interior do círculo indicam as fases de aquecimento.

O aquecimento rápido termina quando o círculo fica preenchido com traços. É emitido um sinal sonoro curto. O símbolo  apaga-se. Colocar o alimento no interior do forno.

Cancelar o aquecimento rápido

Pressionar o sensor . O símbolo desaparece.

Notas

- Se alterar o tipo de aquecimento ou se interromper o funcionamento utilizando o sensor , o aquecimento rápido é cancelado.
- O tempo de cozedura programado começa a decorrer desde o início, independentemente do aquecimento rápido.
- Para se conseguir um resultado de cozedura uniforme, o alimento não deve ser colocado no interior do forno antes de o aquecimento rápido terminar.

Funções de tempo

O menu Funções de tempo está acessível utilizando o sensor ☹. Inclui as seguintes funções:

Quando o forno está desligado:

- ☹ = programar o alarme
- ☹ = acertar a hora

Quando o forno está ligado:

- ☹ = regular o alarme
- |→| = regular o tempo
- →| = adiar a hora de finalização

Sinal sonoro curto

Quando não é possível alterar ou programar um valor, é emitido um sinal sonoro curto.

Programar o alarme

O alarme funciona independentemente do forno. É possível utilizá-lo como temporizador de cozinha e programá-lo a qualquer momento.

1. Pressionar o sensor ☹. A seta encontra-se atrás do símbolo do alarme ☹◀.
2. Programar o tempo do alarme utilizando o comando giratório.

No indicador da hora é apresentado o período decorrido do tempo do alarme durante alguns segundos. Em seguida, passa para segundo plano. O símbolo ☹ indica que o tempo do alarme está a decorrer.

Depois de terminado o tempo

É emitido um sinal sonoro. No indicador da hora, é apresentado 00:00 e ☹◀. Pode desligar o sinal sonoro antes do tempo, utilizando o sensor ☹.

Consultar o período decorrido do tempo do alarme

Pressionar o sensor ☹. O tempo restante é apresentado durante alguns segundos.

Cancelar o tempo

Pressionar o sensor ☹ e repor a hora para 00:00. A hora do alarme desaparece passados alguns segundos.

Alterar o tempo

Pressionar o sensor ☹. Alterar o tempo do alarme utilizando o comando giratório.

Regular o tempo

Quando se programa o tempo (tempo de cozedura) para um alimento, o forno deixa de funcionar automaticamente depois de decorrido este tempo. O forno deixa de aquecer.

Condição: deve programar-se um tipo de aquecimento e uma temperatura.

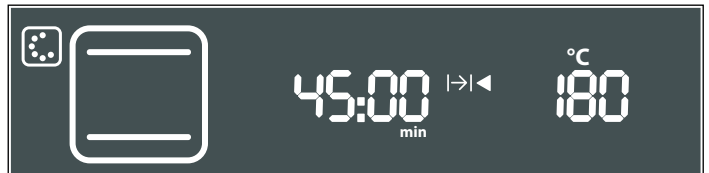
Exemplo da imagem: configuração para calor superior e inferior ☐, 180 °C, tempo 45 minutos.

1. Pressionar duas vezes o sensor ☹. O tempo |→| está seleccionado.

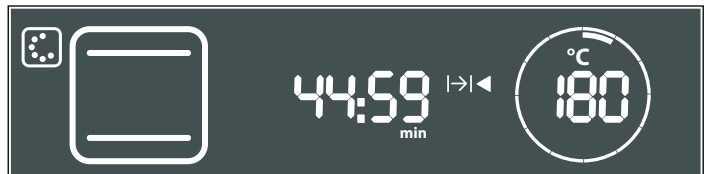


2. Regular o tempo utilizando o comando giratório.

O tempo é activado após alguns segundos. Os parêntesis à esquerda e à direita do tempo desaparecem. O símbolo |→| acende-se.



3. Se o forno ainda não tiver começado a funcionar, pressionar o sensor ▶||. No indicador da hora é apresentado o período decorrido do tempo configurado.



O tempo terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Pode desligar o sinal sonoro utilizando o sensor ☹. Pode desligar o forno ou seleccionar novamente uma função e programá-la.

Cancelar o tempo de cozedura

Pressionar duas vezes o sensor ☹. Repor o tempo de cozedura para 00:00, utilizando o comando giratório. O tempo é cancelado.

Alterar o tempo de cozedura

Pressionar duas vezes o sensor ☹. Alterar o tempo utilizando o comando giratório. Começa a contagem do tempo alterado.

Consultar as regulações de tempo

As regulações podem ser consultadas utilizando o sensor ☹.

Adiar a hora de finalização

É possível adiar a hora de finalização:

- em todos os tipos de aquecimento,
- em muitos programas,

Exemplo: coloca-se o prato no interior do forno às 9:30. O tempo de cozedura necessário é de 45 minutos, pelo que estará pronto às 10:15. No entanto, gostaria que a cozedura fosse finalizada às 12:45.

Adiar a hora de finalização das 10:15 para as 12:45. O forno começa a funcionar às 12:00 e a cozedura é finalizada às 12:45.

Ter em conta que os alimentos facilmente perecíveis não devem permanecer demasiado tempo no interior do forno.

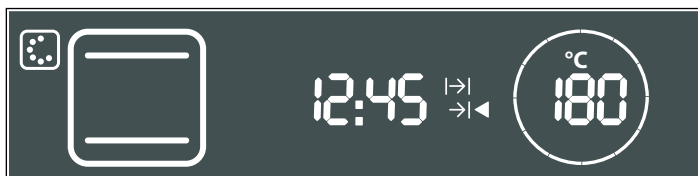
Adiar o final do tempo de cozedura

Condição: o modo de funcionamento programado não deve ser iniciado. O tempo deve estar programado.

1. Pressionar repetidamente o sensor \ominus , até que a seta se situe atrás do símbolo da hora de finalização $\rightarrow\blacktriangleleft$. Os traços do indicador da hora indicam que a hora de finalização não foi adiada.



2. Adiar a hora de finalização utilizando o comando giratório.
3. Confirmar utilizando o sensor \blacktriangleright .



A configuração é aplicada. O forno permanece no modo de espera; é apresentada a hora de finalização $\rightarrow\blacktriangleleft$.

O funcionamento é iniciado automaticamente à hora devida. No exemplo, é iniciado às 12:00. Em seguida, no indicador da hora, é apresentada o período decorrido do tempo $\rightarrow\blacktriangleleft$.

Memória

A função de memória permite guardar configurações personalizadas para uma receita e aceder às mesmas a qualquer momento.

A função de memória é particularmente útil quando se prepara a mesma receita com frequência.

Guardar configurações na memória

1. Programar o funcionamento pretendido. Não iniciar ainda.
2. Pressionar brevemente o sensor **M** e seleccionar a posição de memória, utilizando o comando giratório.



O tempo terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Pode desligar o sinal sonoro utilizando o sensor \ominus . Pode desligar o forno ou seleccionar novamente uma função e programá-la.

Alterar o tempo de finalização

É possível enquanto o forno estiver no modo de espera. Para tal, pressionar o sensor \ominus para alterar a hora de finalização $\rightarrow\blacktriangleleft$ e alterá-la utilizando o comando giratório.

Cancelar a hora de finalização

É possível enquanto o forno estiver no modo de espera. Para tal, pressionar o sensor \ominus para mudar a hora de finalização $\rightarrow\blacktriangleleft$ e rodar o comando giratório para a esquerda, até aparecer $\rightarrow\blacktriangleleft$. Em seguida, o tempo programado começa a decorrer.

Acertar a hora

Para acertar ou alterar a hora, o forno tem de estar desligado.

No caso de uma falha de corrente eléctrica

No caso de uma falha de corrente eléctrica, 4 zeros aparecem intermitentes no indicador da hora e é emitido um sinal sonoro.

1. Acertar a hora actual utilizando o comando giratório.
2. Pressionar o sensor \ominus . A hora foi acertada.

Alterar a hora

Exemplo: mudar a hora, da hora de Verão para a hora de Inverno.

1. Pressionar duas vezes o sensor \ominus . A seta encontra-se atrás do símbolo da hora $\rightarrow\blacktriangleleft$.
2. Alterar a hora utilizando o comando giratório.
3. Pressionar o sensor \ominus . A nova hora é aplicada.

Ocultar a hora

Quando o forno está desligado, o visor indica a hora actual. Também é possível ocultar a hora. A hora aparece, então, apenas se o forno estiver ligado. Para o efeito, consulte o capítulo *Regulações base*.

3. Manter o sensor **M** pressionado, até que o símbolo \checkmark seja apresentado atrás das posições de memória.

A configuração está guardada e é possível iniciá-la a qualquer momento.

Memorizar uma regulação diferente

Regule e guarde novamente na memória. As regulações antigas são substituídas.

Iniciar a memória

As configurações guardadas podem ser iniciadas a qualquer momento.

1. Pressionar brevemente o sensor **M** e seleccionar a posição de memória, utilizando o comando giratório. As configurações guardadas são apresentadas.
2. Pressionar o sensor \blacktriangleright . Inicia-se a configuração da memória.

Alterar o espaço de memória

Depois de iniciado o funcionamento, o espaço de memória não pode ser alterado.

Cancelar o funcionamento

Manter o sensor ► pressionado, até os símbolos Ar quente 3D [⊕] e 160 °C serem apresentados. Agora, pode voltar a programar.

Dispositivo de segurança para crianças

O forno inclui um dispositivo de segurança para crianças de modo a evitar que estas o liguem acidentalmente ou alterem uma regulação.

Activar o dispositivo de segurança para crianças

Manter o sensor ← pressionado durante quatro segundos, até o símbolo ← ser apresentado.

Já não é possível alterar as regulações. O painel de comandos está bloqueado.

Desactivar o bloqueio

Pressionar o sensor ←, até o símbolo ← desaparecer. O dispositivo de segurança para crianças foi desactivado.

Nota: Apesar de o dispositivo de segurança para crianças estar activado, é possível desligar o forno utilizando o sensor ①, regular o alarme ou parar o sinal sonoro.

Regulações de base

Este aparelho apresenta diferentes regulações de base que podem adaptar-se às suas necessidades, a qualquer momento.


Nota: Na tabela, especificam-se todas as regulações de base e respectivas opções de selecção. No ecrã só aparecem as regulações de base compatíveis com o aparelho, consoante o equipamento.

Regulações de base	Função	Opções
Ⓒ01 Idioma 1 = espanhol		1 = espanhol 2 = português 3 = grego 4 = inglês 5 = alemão
Ⓒ02 Indicador da hora 1 = ligado	Quando o forno está desligado	0 = desligado 1 = ligado
Ⓒ03 Hora	Acertar a hora actual	
Ⓒ04 Som ao pressionar um sensor 1 = ligado	Som de confirmação ao pressionar um sensor	0 = desligado 1 = ligado
Ⓒ05 Duração do sinal sonoro 2 = médio	Sinal sonoro depois de terminado o tempo	1 = curto 2 = médio 3 = longo
Ⓒ07 Funcionamento adicional do ventilador 3 = longo	Tempo que o ventilador continua a funcionar	1 = curto 2 = médio 3 = longo 4 = muito longo

Alterar as regulações de base

Na tabela anterior podem ser consultadas as regulações de base que podem ser alteradas.


Exemplo da imagem: alterar a regulação de base Duração do sinal sonoro para "longo".

1. Ligar o forno utilizando o sensor ①.
No ecrã são apresentados os símbolos Ar quente 3D  e 160 °C.
2. Manter o sensor **i** pressionado durante 4 segundos.
No painel indicador é apresentada a primeira regulação de base. **CO i**



3. Seleccionar a regulação de base pretendida utilizando o sensor **i**.
4. Alterar a regulação de base utilizando o comando giratório.
Em seguida, é possível seleccionar outras regulações de base utilizando o sensor **i** e modificá-las utilizando o comando giratório.



5. Manter o sensor **i** pressionado, até os símbolos Ar quente 3D  e 160 °C serem apresentados. Tempo de espera aproximado de quatro segundos.

Todas as alterações foram guardadas.

As regulações de base podem voltar a ser alteradas a qualquer momento.

Desconexão automática

Este forno inclui a função de desconexão automática. Esta função é activada quando não estiver programado qualquer tempo de cozedura e não se tiver alterado a configuração durante um longo período de tempo. Isto dependerá da temperatura ou do nível do grelhador seleccionado.

Desconexão activa

No painel indicador acende-se **FG**. O funcionamento do forno é interrompido.

Pressionar qualquer tecla para que o indicador se apague. Agora pode voltar a programar.

Nota: Se tiver regulado um tempo de cozedura, o forno deixa de aquecer depois de decorrido esse tempo. A desconexão automática não é necessária.

Cuidados e limpeza

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

Notas

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

Produtos de limpeza

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

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

Lavar bem os panos novos antes de os utilizar.

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

Zona	Produtos de limpeza
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar raspadores para vidro.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano.
Vedante Não retirar!	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano. Não esfregar.
Grelhas ou calhas	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.
Guias corrediças	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano ou uma escova. Não pôr de molho nem lavar na máquina de lavar loiça.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.

Limpar as superfícies de auto-limpeza do interior do forno

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

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

Atenção!

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

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

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

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

Função luz

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

Acender a lâmpada do forno

Pressionar o sensor ①. A lâmpada acende-se.

Apagar a lâmpada do forno

Pressionar o sensor ②. Para voltar a ligar, pressionar novamente o sensor ②.

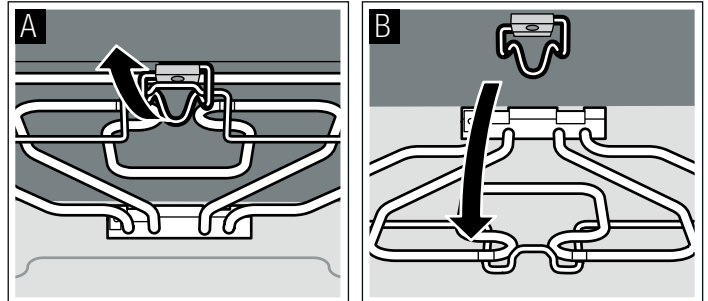
Rebater a resistência do grelhador

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

⚠ Perigo de queimaduras!

O forno deve estar frio.

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



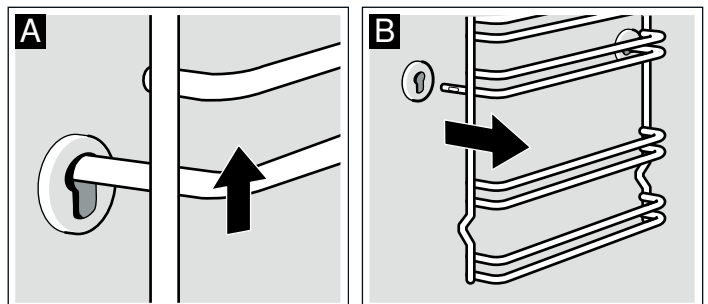
Terminada a limpeza, volte a deslocar para cima a resistência do grelhador. Empurrar o puxador de sustentação para baixo e encaixar a resistência do grelhador.

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

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

Desmontar as grelhas ou calhas

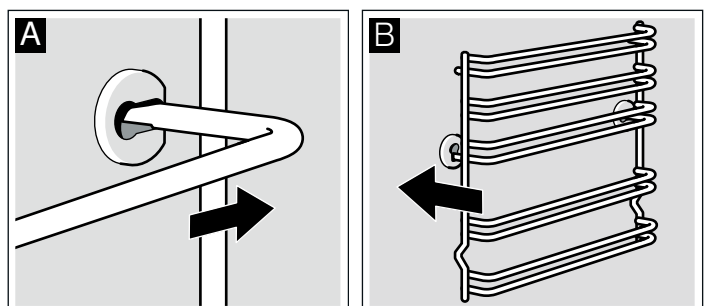
1. Levantar a grelha ou a calha pela parte da frente e desmontá-la (figura A).
2. De seguida, puxar completamente a grelha ou a calha e retirá-la (figura B).



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

Montar as grelhas ou calhas

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

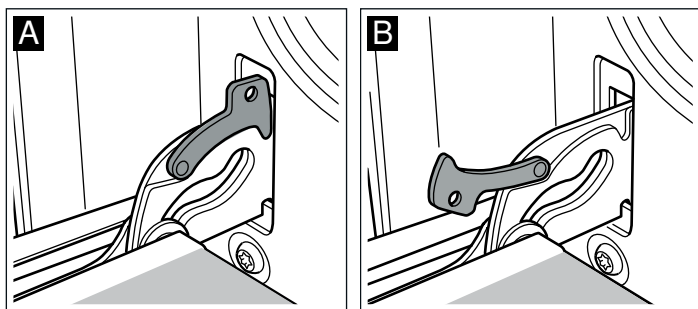


As grelhas ou calhas ajustam-se à esquerda e à direita. A curvatura deve estar sempre voltada para baixo.

Montar e desmontar a porta do forno

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

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

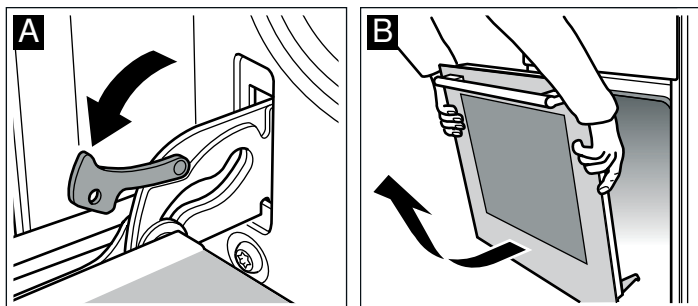


⚠ Perigo de lesões!

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

Desmontar a porta

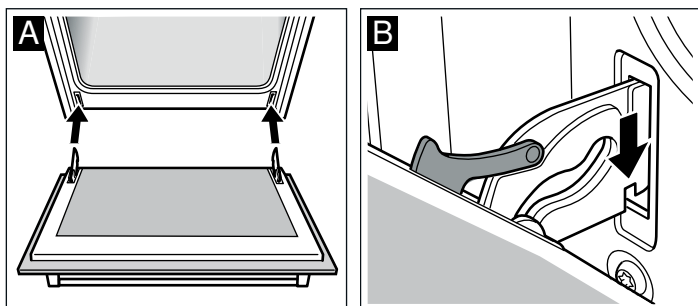
1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Retirar as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda (figura A).
3. Fechar a porta do forno até acima (figura B). Segurar na porta com ambas as mãos dos dois lados. Fechá-la um pouco mais e retirá-la.



Montar a porta

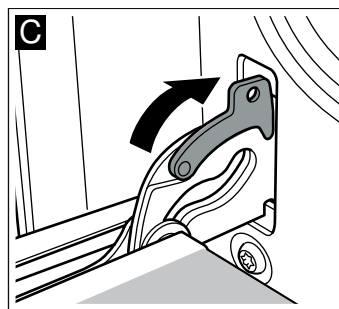
Voltar a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

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



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

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



⚠ Perigo de lesões!

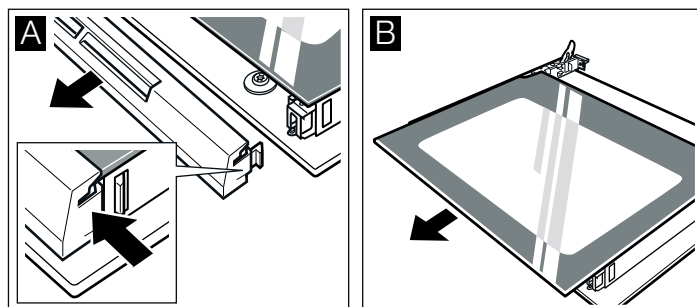
Não tocar na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente. Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Desmontar e montar os vidros da porta

Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

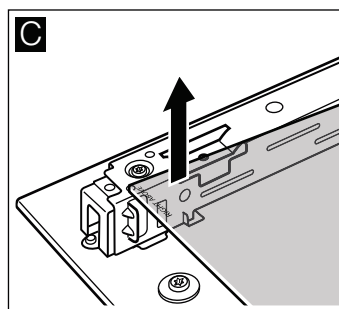
Desmontar

1. Desmontar a porta do forno e colocá-la sobre um pano com o puxador voltado para baixo.
2. Retirar a tampa superior da porta do forno. Para tal, fazer pressão com os dedos sobre as linguetas situadas à esquerda e à direita (Figura A).
3. Levantar o vidro superior e retirá-lo (Figura B).



Para portas com três vidros efectuar ainda o seguinte passo:

4. Levantar o vidro e retirá-lo (Figura C).



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

⚠ Perigo de ferimentos!

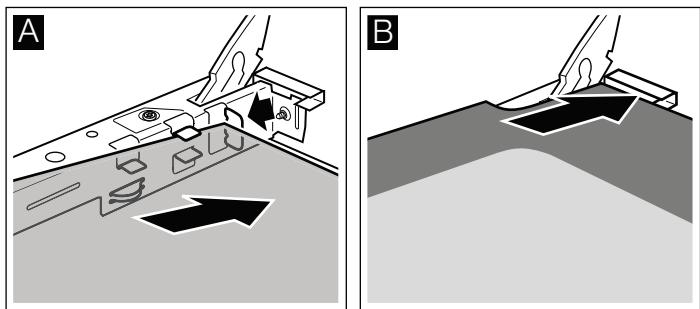
O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Montar

Para portas com dois vidros efectuar os passos 2 a 4.

Ao efectuar a montagem, certificar-se de que a inscrição "right above" da parte inferior esquerda fica invertida.

1. Introduzir o vidro para trás, inclinando-o (Figura A).
2. Introduzir o vidro superior para trás em ambos os suportes, inclinando-o. A superfície lisa deve ficar voltada para fora. (Figura B)



3. Colocar a tampa e pressioná-la.





4. Montar a porta do forno.

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


O que fazer em caso de avaria

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

Tabela de avarias


Avaria	Causa possível	Indicação/solução
O aparelho não funciona.	O fusível está danificado	Verificar na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
No indicador da hora aparecem 4 zeros intermitentes 00:00 .	Interrupção do fornecimento eléctrico	Acertar a hora actual utilizando o comando giratório e pressionar o sensor  .
Durante a regulação é emitido um sinal sonoro curto.	A regulação não é possível	Não é possível efectuar a regulação. Corrigir a regulação.
O forno não aquece ou não é possível configurar o tipo de aquecimento seleccionado.	O tipo de aquecimento não é reconhecido.	Programar novamente.
O forno não aquece. No indicador da hora é apresentado o símbolo  .	O forno está no modo demo.	Desligar o fusível da caixa de fusíveis e ligá-lo novamente passados, pelo menos, 20 segundos. Nos 2 minutos seguintes, manter o sensor  pressionado durante quatro segundos, até que o símbolo  desapareça.
No ecrã aparece FB .	A desconexão automática foi activada. O forno desliga-se.	Pressionar qualquer tecla. Agora, pode voltar a programar.

Mensagens de erro com **E**

Se, no painel indicador, for apresentada uma mensagem de erro com **E**, pressionar o sensor . Deste modo, a mensagem de erro é eliminada. Pode ser necessário acertar novamente a

hora. Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Se aparecer alguma das mensagens seguintes, o próprio utilizador pode resolver o problema.

Mensagem de erro	Causa possível	Indicação/solução
E011	O sensor foi pressionado durante demasiado tempo.	Pressionar todos os sensores, um de cada vez. Verificar se os sensores estão limpos.
E115	A temperatura do interior do forno é demasiado alta.	A porta do forno bloqueia. Esperar até que o interior do forno arrefeça. Utilizando o sensor  a mensagem de erro pode ser apagada.

Perigo de descarga eléctrica!

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

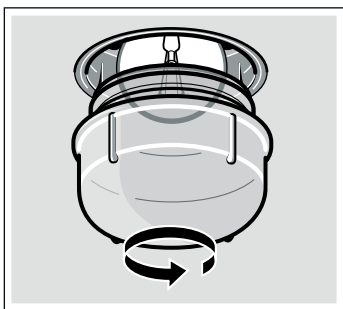
Substituir a lâmpada do forno

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

Perigo de descarga eléctrica!

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

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



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

Vidro de protecção

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

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

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

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

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupar energia

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

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

Eliminação de resíduos não poluente

Eliminar a embalagem de forma ecológica.



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

Programa automático

O programa automático é ideal para cozinhar, de forma fácil, receitas especiais, estufados requintados e assados suculentos. Evita ter de virar e acrescentar água à carne, além de que mantém o interior do forno limpo.

O resultado da cozedura depende da qualidade da carne e do tamanho do recipiente. Utilizar luvas para retirar o prato cozinhado do interior do forno. O recipiente está muito quente. Quando se abre o recipiente sai vapor quente.

Recipiente

Para fazer as receitas, respeite as indicações relativas aos recipientes no livro de receitas fornecido. Para todos os outros programas, utilize um recipiente fechado com uma tampa que feche bem. Respeite sempre as indicações do fabricante do recipiente. Encontrará mais à frente indicações relativas aos outros programas.

Recipientes adequados

Recomendamos recipientes de vidro ou vitrocerâmica resistentes ao calor (até 300 °C). As assadeiras de aço inox são apropriadas apenas em determinadas condições. A sua superfície brilhante reflecte a radiação térmica com muita intensidade. O prato fica menos dourado e a carne menos cozida. Quando utilizar uma assadeira em aço inoxidável, retire-lhe a tampa depois de o programa ter chegado ao fim. Asse a carne na potência de grelhador 3 durante mais 8 a 10 minutos. Se utilizar uma assadeira de aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio fundido, o prato fica mais tostado. Adicione mais líquido.

Recipientes não adequados

Recipientes de barro, de alumínio brilhante, claros, não esmaltados e de plástico ou com asas de plástico.

Tamanho do recipiente

A carne deve cobrir aproximadamente dois terços do fundo do recipiente. Deste modo, obterá um óptimo suco.

Deve existir um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa. O volume da carne pode aumentar ao assar.

Preparar o prato

Faça as receitas de acordo com as instruções do livro de receitas. Para todos os outros programas, utilize carne fresca ou congelada. Recomendamos carne fresca acabada de tirar do frigorífico.

Escolha um recipiente adequado.

Pese a carne fresca ou congelada, as aves ou o peixe. Consulte as tabelas correspondentes para indicações pormenorizadas. Precisa do peso para poder regular o aparelho.

Tempere a carne. A carne congelada deve ser temperada da mesma maneira que a carne fresca.

A preparação de muitos pratos exige a adição de líquido. Nestes casos, cubra o fundo do recipiente com aprox. ½ cm de líquido. Se a tabela referir “um pouco” de líquido, 2-3 colheres de sopa são geralmente suficientes. Se a indicação for “muito” líquido, pode adicionar uma quantidade bem maior. Respeite as indicações fornecidas antes e dentro das tabelas.

Feche o recipiente com uma tampa. Coloque-o na grelha, no nível 2.

Na preparação de alguns pratos, não é possível adiar a hora de fim de cozedura. Os pratos em questão encontram-se assinalados com um asterisco*.

Coloque sempre o recipiente no interior do aparelho frio.

Programas

Receitas

Para os 14 primeiros programas existe um livro de receitas. Nele encontrará indicações pormenorizadas para cada um dos pratos.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Peso de regulação
Receitas			
Beringelas gratinadas	P1*	0,2-0,8	Peso dos legumes
Escalibada	P2*	0,8-1,6	Peso dos legumes
Tomates no forno com ovo	P3*	0,7-2,0	Peso dos legumes
Besugo no forno	P4*	0,5-2,1	Peso do peixe
Dourada no sal	P5*	0,3-1,1	Peso do peixe
Pescada no forno	P6*	0,5-2,0	Peso do peixe
Costelas de porco	P7*	0,8-2,0	Peso da carne
Frango com legumes	P8*	1,0-2,0	Peso da carne
Lombo envolto em massa folhada	P9*	0,3-1,5	Peso da carne
Empada de atum	P10*	0,3-1,0	Peso da massa
Pizza	P11*	0,1-0,4	Peso da massa
Bolo simples	P12*	0,6-1,2	Peso da massa
Pudim flan	P13*	0,3-1,3	Peso da massa líquida
Tarte de queijo	P14*	0,8-1,4	Peso da massa líquida

Aves

Coloque a ave na assadeira com o peito virado para cima. Não utilize aves recheadas.

Para preparar várias coxas de aves, regule o peso da coxa mais pesada. As coxas devem ter aproximadamente o mesmo peso.

Exemplo: 3 pernas de frango de 300 g, 320 g e 400 g. Regule 400 g.

Se quiser preparar dois frangos com o mesmo peso numa assadeira, regule o aparelho de acordo com o peso do mais pesado, como no caso das coxas.

Para cozinhar peitos de peru e evitar que fiquem secos, adicione bastante líquido.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Aves				
Frango, fresco	P15*	0,7-2,0	não	Peso da carne
Pato, fresco	P16*	1,6-2,7	não	Peso da carne
Peru jovem, fresco	P17*	2,5-3,5	não	Peso da carne
Peito de peru, fresco	P18*	0,5-2,5	muito	Peso da carne
Pernas, frescas p. ex., coxas de frango, pato, ganso, peru	P19*	0,3-1,5	não	Peso da perna mais pesada

Carne

Adicione no recipiente a quantidade de líquido indicada.

Carne de vaca

Para estufar carne, adicione bastante líquido. Pode também utilizar o líquido da marinada. Cozinhe rosbife com a gordura virada para cima.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de vaca				
Carne p estufar fresca p. ex., acém, lombo, pá, carne marinada em vinagre	P20	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Rosbife, fresco, no ponto p. ex., lombo	P21	0,5-2,5	não	Peso da carne
Rosbife, fresco, inglês p. ex., lombo	P22	0,5-2,5	não	Peso da carne

Carne de vitela

Para preparar Osso bucco, coloque bastantes legumes (aipo, tomates, cenouras) no recipiente e distribua as fatias da perna por cima. Adicione líquido (caldo) se necessário.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de vitela				
Carne fresca, magra p. ex., rabadilha, pojadouro	P23	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Carne fresca, entremeada p. ex., cachaço, pescoço	P24	0,5-3,0	um pouco	Peso da carne
Osso bucco p. ex., fatias de chambão de vitela com legumes	P25	0,5-3,5	sim	Peso da carne

Carne de borrego

Para preparar carne para assar ou pernas, regule o peso da carne. No caso de rolos de carne picada, regule o peso total.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de borrego				
Perna, fresca, sem osso, bem passada	P26	0,5-2,5	um pouco	Peso da carne
Perna, fresca, sem osso, no ponto	P27	0,5-2,5	não	Peso da carne
Perna, fresca, com osso, bem passada	P28	0,5-2,5	um pouco	Peso da carne

Carne de porco

No caso de carne com courato, coloque-a no recipiente com o courato virado para cima. Antes de iniciar a cozedura, faça uns cortes em forma de grelha na gordura, sem cortar a carne.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de porco				
Cachaço para assar, fresco, sem osso	P29	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Lombo para assar fresco	P30	0,5-2,5	sim	Peso da carne
Rolo de carne, fresco	P31	0,5-3,0	sim	Peso total
Carne com courato, fresca p. ex., barriga	P32	0,5-3,0	não	Peso da carne
Carne com courato, fresca p. ex., pá	P33	0,5-3,0	não	Peso da carne

Carne de caça

No caso de carne de caça, pode cobri-la com bacon, a carne fica mais succulenta, mas não fica tão tostada. Para obter um sabor mais intenso, deixe a carne de caça marinar durante a noite no frigorífico, em leiteiro, vinho ou vinagre, antes de a cozinhar.

Para preparar várias pernas de lebre, regule o peso da perna mais pesada.

O coelho pode também ser cozinhado em pedaços. Regule o peso total.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Carne de caça				
Perna de lebre, com osso, fresca	P34	0,3-0,6	sim	Peso da carne
Carne de javali para assar, fresca p. ex., pá, peito	P35	0,5-3,0	sim	Peso da carne
Coelho fresco	P36	0,5-3,0	sim	Peso da carne

Peixe

Limpe o peixe, regue-o com umas gotas de limão ou vinagre e tempere-o com sal como de costume.

Para peixe estufado: cubra o fundo do recipiente com ½ cm de líquido, p. ex., vinho ou sumo de limão.

Para peixe assado: passe o peixe por farinha e pincele com manteiga derretida.

Obterá melhores resultados se colocar o peixe inteiro no recipiente na posição de nadar, ou seja, com a barbatana dorsal virada para cima. Para estabilizar o peixe, introduza um pedaço de batata ou um pequeno recipiente adequado para o forno pela abertura na barriga.

Para preparar vários peixes, regule o peso total. Os peixes devem, no entanto, ter aproximadamente o mesmo tamanho ou peso. Exemplo: duas trutas com 0,6 kg e 0,5 kg. Regule 1,1 kg.

Programas	Número do programa	Gama de pesos em kg	Adicionar líquido	Peso de regulação
Peixe				
Truta, fresca, estufar	P37*	0,3-1,5	sim	Peso total
Truta, fresca, assar	P38*	0,3-1,5	não	Peso total
Bacalhau, fresco, estufar	P39*	0,5-2,0	sim	Peso total
Bacalhau, fresco, assar	P40*	0,5-2,0	não	Peso total

Seleccionar e configurar o programa

Os primeiros 14 programas correspondem a receitas.

Exemplo da imagem: configuração para estufados de carne de vaca fresca, 1,3 kg = programa 20.

1. Pressionar o sensor .

O primeiro programa é apresentado no ecrã. No indicador da hora recomenda-se um peso



2. Seleccione o programa pretendido utilizando o comando giratório.


No indicador da hora é apresentado um peso recomendado para este programa



3. Pressionar o sensor e programar o peso dos alimentos utilizando o comando giratório.




4. Pressionar o sensor .



Inicia-se o programa. No indicador da hora é apresentado o período decorrido do tempo configurado .



O programa terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No indicador da hora aparece 00:00. Pode desligar o sinal sonoro antes do tempo, utilizando o sensor .

Cancelar o programa

Manter o sensor  pressionado, até as indicações Ar quente  e 160 °C serem apresentadas. Agora, pode voltar a programar.



Alterar a duração do programa

Não é possível alterar o tempo de cozedura.

Alterar a hora de fim

É possível adiar a hora de fim de muitos programas. Consulte o capítulo *Regulações de tempo*.

Conselhos sobre o programa automático

O peso do assado ou da ave é superior à margem de peso indicada.	A margem de peso é limitada por motivos específicos. Geralmente, não existem tachos com tamanho suficiente para grandes assados. Preparar as peças grandes com calor superior e inferior  ou grelhador com ar quente  .
O assado está bom, mas o molho é demasiado escuro.	Utilizar um recipiente mais pequeno ou adicionar mais líquido.
O assado está bom, mas o molho está aguado.	Utilizar um recipiente maior ou pôr menos líquido.
O assado ficou demasiado seco por cima.	Utilizar recipientes com uma tampa que feche bem. A carne muito magra fica mais succulenta se se cobrir com fatias de toucinho entremeado.
Durante o assado cheira a queimado, embora o assado tenham bom aspecto.	A tampa do tacho não fecha bem ou a carne engrossou e levantou a tampa. Utilizar sempre uma tampa adequada. Certificar-se de que sobra um espaço mínimo de 3 cm entre a carne e a tampa.
Gostaria de preparar carne congelada.	Condimentar a carne congelada da mesma forma que a carne fresca. Atenção: quando se prepara carne congelada, não se pode adiar o tempo de finalização. A carne descongela no tempo de espera e estraga-se.

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	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Bolos batidos	Forma alta/rectangular	2	☐	170-190	50-60
	3 formas rectangulares**	1+3	☒	140-160	70-90
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

* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro esmaltado plano no nível inferior e o tabuleiro esmaltado fundo no nível superior.

** É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em estabelecimentos especializados.

Bolos no tabuleiro do forno	Tabuleiro	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Pizza fresca/Empada *	Esmaltado	2	☒	180-190	20-25
	Esmaltado plano + esmaltado fundo	3+1	☒	180-200	40-50
Madalenas*	Esmaltado	3	☐	160-180	25-35
	Esmaltado plano + esmaltado fundo	3+1	☒	140-160	25-35

* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro esmaltado plano no nível inferior e o tabuleiro esmaltado fundo no nível superior.

Doçaria	Tabuleiro	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Biscoitos de manteiga*	Esmaltado	3	☐	160-170	20-30
	Esmaltado plano + esmaltado fundo	3+1	☒	140-150	25-35

* Ao cozinhar em dois níveis, colocar sempre o tabuleiro esmaltado plano no nível inferior e o tabuleiro esmaltado fundo no nível superior.

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	Nível	Tipo de 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	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Frango, inteiro	de 1,0 kg	Grelha*	2		190-210	50-80
2 pernas de peru	de 800 g cada pedaço	Grelha*	2		190-210	90-110
Metades de frango, de 1 a 4 pedaços	de 400 g cada pedaço	Grelha*	2		200-220	50-40

* Introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1.

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

* Introduzir o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Gratinado	Recipiente	Nível	Tipo de 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.

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

Preparar iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % de matéria gorda) e deixar arrefecer até atingir os 40 °C.
2. Misturar 150 g de iogurte (à temperatura do frigorífico).
3. Vertê-lo para taças ou boiões e cobri-los com película aderente.

4. Pré-aquecer o forno seguindo as indicações.

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

Deixar crescer a massa de levedura

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

Prato	Recipientes	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo
logurte	Colocar as taças ou os boiões	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Deixar crescer a massa com fermento	Colocar um recipiente resistente ao calor	na base do interior do forno		Pré-aquecer a 50 °C, desligar o aparelho e colocar a massa com fermento 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

Cozer em 2 níveis:

Colocar sempre o tabuleiro universal fundo no nível superior e o tabuleiro de forno plano no nível inferior.

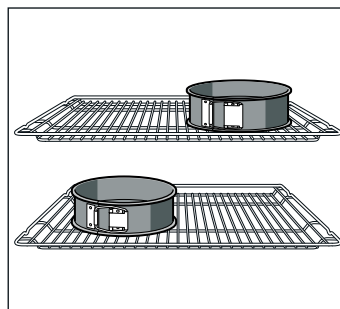
Bolinhos de manteiga:

Os tabuleiros que foram colocados no forno em simultâneo não têm de estar prontos ao mesmo tempo.

Bolo de maçã com cobertura em 1 nível:

Colocar formas desmontáveis escuras separadas entre si.

Bolo de maçã com cobertura em 2 níveis:
Colocar formas desmontáveis escuras sobrepostas.





Bolos em formas de folha-de-flandres desmontáveis:
Cozer com calor superior e inferior ☐ em 1 nível. Utilizar o tabuleiro universal em vez da grelha e colocar por cima as formas desmontáveis.

Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Biscoitos de manteiga (pré-aquecimento*)	Tabuleiro universal	3	☐	150-160	20-30
	Tabuleiro universal	3	☒	140-150	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1	☒	140-150	25-35
Bolinhos (pré-aquecimento*)	Tabuleiro universal	3	☐	150-170	20-30
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1	☒	140-160	25-35
	Tabuleiro universal	3	☒	150-160	25-30
Bolo de água (pré-aquecimento*)	Forma desmontável na grelha	2	☐	170-180	30-40
Bolo de água	Forma desmontável na grelha	2	☒	165-175	35-45
Bolo de tabuleiro com fermento	Tabuleiro universal	3	☐	160-180	30-40
	Tabuleiro universal	3	☒	140-160	35-45
	Tabuleiro universal + tabuleiro de forno	3+1	☒	160-170	30-40

* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer o forno

É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em estabelecimentos especializados.

Prato	Acessórios e formas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo em minutos
Bolo de maçã com cobertura	Grelha + 2 formas desmontáveis Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 grelhas + 2 formas desmontáveis Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Não utilizar o aquecimento rápido para pré-aquecer o forno

É possível adquirir as grelhas e os tabuleiros de forno como acessórios opcionais em estabelecimentos especializados.

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	4+1		3	25-30

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



9000728593

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 920515