

manual de instrucciones

Horno integrable 3H.518..
Forno integrável 3H.518..

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

Indicaciones de seguridad importantes	2	Recipientes	9
Causas de daños	3	Preparar el plato	9
Su nuevo horno	4	Recetas preprogramadas	9
Panel de mando	4	Seleccionar y configurar las recetas preprogramadas	10
Mando de funciones	4	Consejos sobre las recetas preprogramadas	10
Sensores y panel indicador	5	Modificar los ajustes básicos	10
Sensores para modificar los valores programados	5	Desconexión automática	11
Interior del horno	5	Cuidados y limpieza	11
Recomendaciones de uso	5	Productos de limpieza	11
Accesorios	6	Aqualisis	12
Accesorios	6	Función luz	12
Antes del primer uso	6	Abatir la resistencia del grill	12
Programar la hora	6	Extraer el carro móvil del horno	13
Calentar el horno	6	Montar y desmontar los cristales de la puerta	13
Limpieza de los accesorios	6	Qué hacer en caso de avería	14
Programar el horno	7	Tabla de averías	14
Tipo de calentamiento y temperatura	7	Cambiar la lámpara del horno	14
Calentamiento rápido	7	Cristal protector	14
Programar las funciones de tiempo	7	Servicio de Asistencia Técnica	14
Reloj avisador	7	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	14
Duración del tiempo de cocción	8	Consejos sobre energía y medio ambiente	15
Tiempo de finalización	8	Ahorrar energía	15
Hora	9	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	15
Recetas preprogramadas	9		

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

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

- 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.

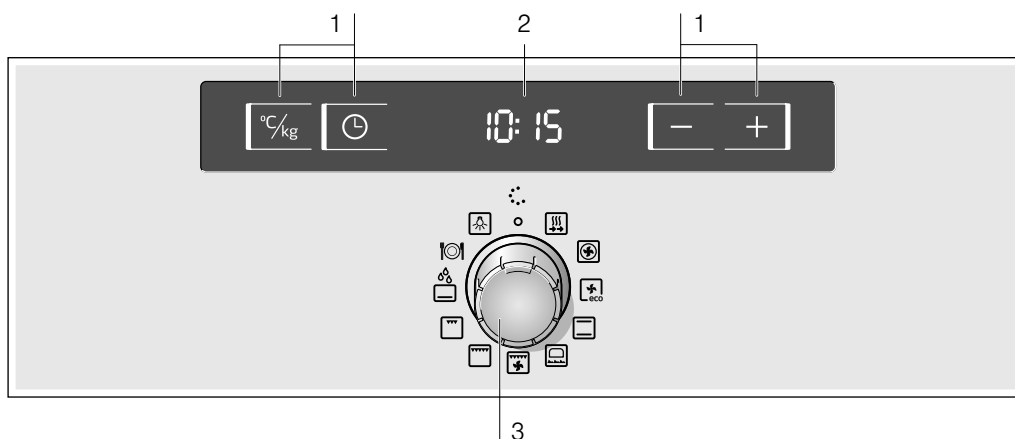
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la 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 de funciones

Mando giratorio retráctil

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

Sensores









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

Mando de funciones


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

Posición	Utilización
○ Posición cero	El horno está apagado.
☰ Calentamiento rápido	El horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.
☉ Aire caliente 3D*	Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a tres niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
☼ Aire caliente eco*	Para la preparación, en un nivel y sin necesidad de precalentamiento, de pasteles, repostería, productos ultracongelados, asados y pescado. El ventilador reparte el calor de manera uniforme en el interior del horno para optimizar el uso de energía.
☰ Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.

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


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

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

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

Sensores y panel indicador

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

Sensor	Función del sensor
°C/kg	Temperatura
	Kilogramos
	Funciones de tiempo
-	Menos
+	Más

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



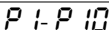
Sensores para modificar los valores programados

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



+ = Aumentar los valores programados.

- = Reducir los valores programados.

Márgenes

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

Símbolo de calentamiento

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


En los niveles de grill nunca se enciende el símbolo .

Interior del horno

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

Lámpara

La lámpara del interior del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. La lámpara se apaga si se ajustan temperaturas de hasta 60 °C. Esto permite una óptima regulación de precisión.

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

Ventilador

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

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

Recomendaciones de uso

En el manual anexo *Nuestro estudio de cocina* se incluye una selección de platos y consejos que detallan cómo sacar el máximo partido al horno, así como una selección de *Comidas normalizadas* que han sido elaboradas para institutos de pruebas.

Accesorios

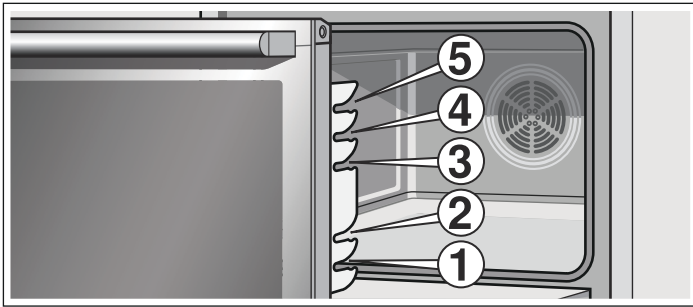
Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

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

Accesorios

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

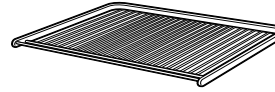
Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda. Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.



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

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

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



Parrilla

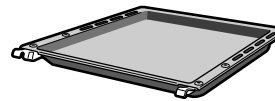
Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrillada y platos congelados.



Bandeja de horno esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

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



Bandeja universal esmaltada profunda

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

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

Antes del primer uso

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

Programar la hora

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

1. Pulsar el sensor .

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

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

3. Confirmar la hora con el sensor .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Calentar el horno

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

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

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

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


Limpieza de los accesorios

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

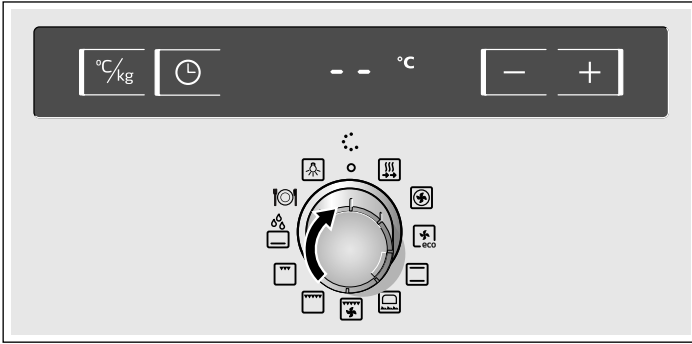
Programar el horno

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

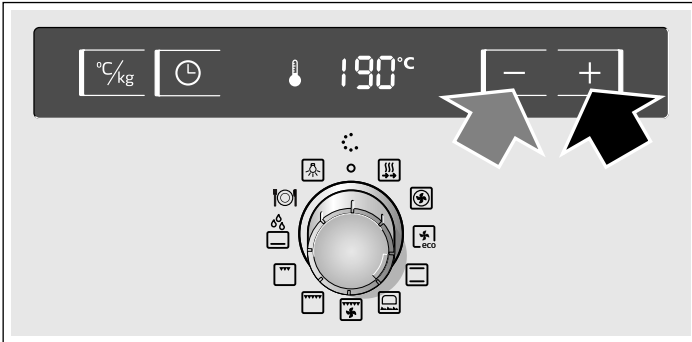
Tipo de calentamiento y temperatura

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

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



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



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes



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

Calentamiento rápido


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

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

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

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

Fin del calentamiento rápido


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

Cancelar el calentamiento rápido

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

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


Programar las funciones de tiempo

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

Reloj avisador

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


1. Pulsar el sensor .

En el panel indicador se ilumina el símbolo .


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

Valor propuesto del sensor + = 10 minutos

Valor propuesto del sensor - = 5 minutos

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

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

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

Modificar el tiempo del reloj avisador

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






El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

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

Consultar los ajustes de tiempo



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

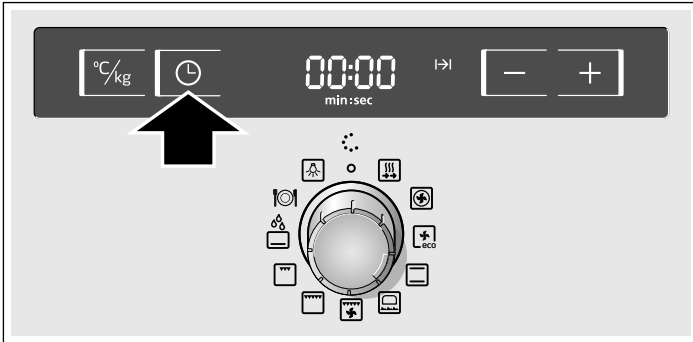
Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente el sensor  hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Duración del tiempo de cocción

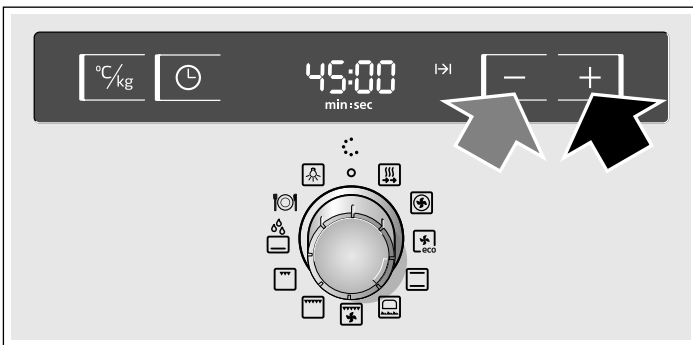
El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.



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

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





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




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


El tiempo de cocción ha finalizado

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

Modificar la duración del tiempo de cocción






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

Cancelar el tiempo de cocción

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

Consultar los ajustes de tiempo

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



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


Tiempo de finalización

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

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

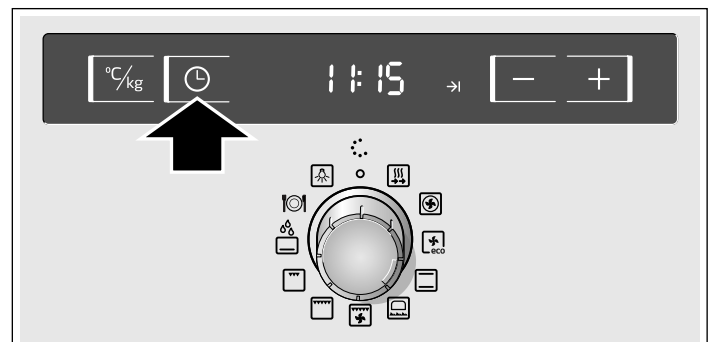
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30 h.


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




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





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



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

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

El tiempo de cocción ha finalizado

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

Modificar el tiempo de finalización

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

Cancelar el tiempo de finalización

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

Consultar los ajustes de tiempo

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

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

Hora

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

1. Pulsar el sensor \ominus .

Aparece la hora $12:00$.

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

3. Confirmar la hora con el sensor \ominus .

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Modificar la hora

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

1. Pulsar dos veces el sensor \ominus .

En el panel indicador se ilumina el símbolo \ominus .

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

3. Confirmar la hora con el sensor \ominus .

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

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

Recetas preprogramadas

Las recetas preprogramadas resultan perfectas para cocinar de forma fácil recetas especiales 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 los alimentos y del tamaño del recipiente.

Utilizar manoplas para retirar el plato listo del interior del horno. El recipiente está muy caliente.

Recipientes

Tener en cuenta las indicaciones relativas a los recipientes apropiados para una determinada receta que se describen en el recetario incluido. 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 cristal vitrocerámico.

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 y de plástico o con asas de plástico.

Preparar el plato

Preparar las recetas siguiendo las indicaciones que se describen en el recetario.

Utilizar un recipiente adecuado.

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

Colocar el recipiente siempre en el interior del horno frío.

No abrir la puerta del horno durante el cocinado.

Recetas preprogramadas

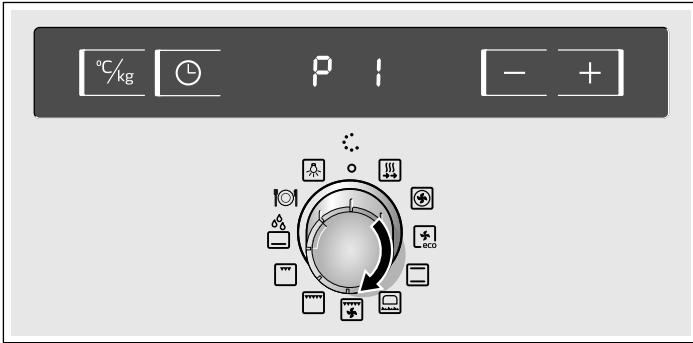
Se incluye un recetario con indicaciones específicas para cada receta.

Receta	Número de programa	Margen de peso en kg	Ajuste de peso
Paella	P 1	0,3-0,6	peso del arroz
Berenjenas gratinadas	P 2	0,2-0,8	peso de la verdura
Escalibada	P 3	0,8-1,6	peso de la verdura
Dorada a la sal	P 4	0,3-1,1	peso del pescado
Merluza	P 5	0,5-2,0	peso del pescado
Pollo con verduras	P 6	1,0-2,0	peso de la carne
Lomo en hojaldre	P 7	0,3-1,5	peso de la carne
Empanada	P 8	0,3-1,0	peso de la masa
Pizza	P 9	0,1-0,4	peso de la masa
Tarta de queso	P 10	0,8-1,4	peso de la masa líquida

Seleccionar y configurar las recetas preprogramadas

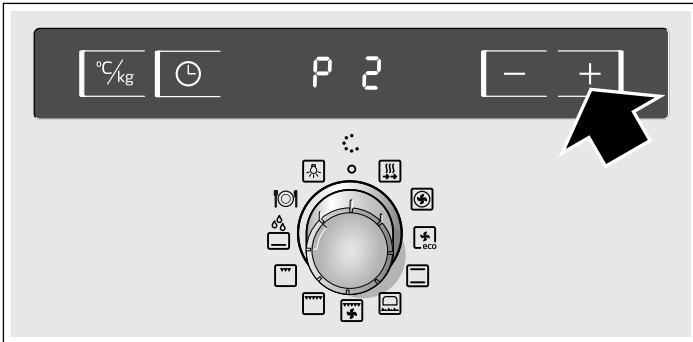
Ejemplo de la imagen: configuración para berenjenas gratinadas, 0.70 kg = programa 2.

1. Seleccionar la función Recetas preprogramadas con el mando de funciones.

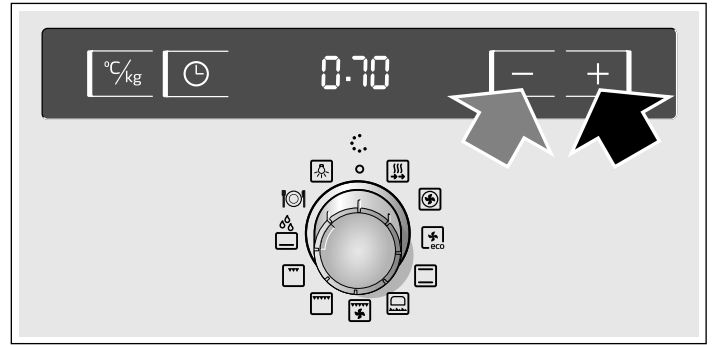


El primer programa se muestra en el panel indicador.

2. Seleccionar el número de programa deseado con los sensores + ó -.



3. Pulsar el sensor °C/kg y ajustar el peso del alimento con los sensores + ó -.



El programa comienza transcurridos unos segundos. En el panel indicador se muestra la duración del tiempo y se ilumina el símbolo .

El programa ha finalizado

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

Modificar el programa

Tras el inicio no se puede cambiar el número de programa ni el peso.

Cancelar el programa

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

Modificar la duración del programa y el tiempo de finalización

En las recetas preprogramadas no puede modificarse la duración ni el tiempo de finalización.

Consejos sobre las recetas preprogramadas

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 .

Modificar los ajustes básicos

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

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

* Ajuste de fábrica

El horno debe estar desconectado.

1. Pulsar el sensor durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la duración de la señal, p. ej. selección .
 2. Modificar el ajuste básico con los sensores + ó -.
 3. Confirmar con el sensor .
- En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. El sensor permite recorrer todos los ajustes y los sensores + ó -, modificarlos.

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

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Desconexión automática

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

La desconexión automática se activa

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

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

Eliminar la desconexión automática

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

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

Productos de limpieza

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

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

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

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

Zona	Productos de limpieza
Cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Visor	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar alcohol, vinagre ni otros productos de limpieza abrasivos o ácidos.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Base del carro móvil del horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con una bayeta.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta (no retirar)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Limpiar las superficies autolimpiables del interior del horno

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

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

¡Atención!

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

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

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

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

Aqualisis

Para facilitar la limpieza del interior del horno, el aparato está equipado con el asistente de limpieza Aqualisis. Mediante la vaporización controlada de detergente se ablandan los restos de suciedad, que pueden eliminarse a continuación con más facilidad.

En el caso de suciedad intensa se puede:



- Dejar actuar el detergente durante un tiempo antes de activar el asistente de limpieza
- Frotar los puntos sucios con un producto de limpieza antes de activar el asistente de limpieza
- Repetir el modo de funcionamiento Aqualisis una vez se ha enfriado el interior del horno

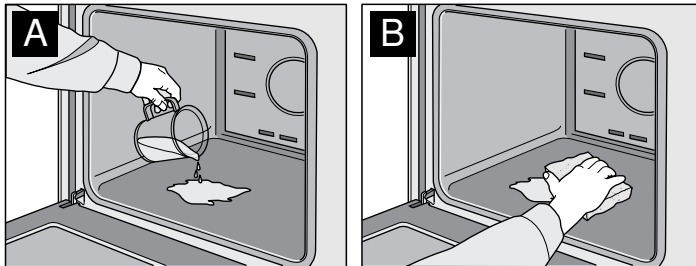
Preparación y conexión

El sistema de limpieza Aqualisis solo se debe iniciar cuando el interior del horno esté frío.

¡Peligro de quemaduras y daños en la superficie!

No verter agua en el interior del horno caliente. Se produce vapor de agua y pueden producirse daños en el esmalte debido al cambio de temperatura.

1. Retirar los accesorios del interior del horno.
2. Verter con cuidado 250 ml. de agua (no destilada) con un poco de jabón lavavajillas en la base del interior del horno (Figura A).
3. Cerrar la puerta del aparato.
4. Programar la función Aqualisis  a 270 °C.
5. Pulsar dos veces el sensor  y programar un tiempo de 4 minutos.
El sistema de limpieza está activado.
6. Transcurridos 4 minutos, suena una señal acústica y el horno deja de calentar.
Situarse el mando de funciones en la posición cero.
7. Esperar 17 minutos aproximadamente hasta que el interior del horno se enfríe.



Limpieza posterior y desconexión


No dejar los restos de agua durante largo tiempo en el interior del horno (p. ej. durante la noche).

1. Abrir la puerta del horno y recoger el agua con la esponja que se suministra (según modelos) o con una bayeta absorbente (Figura B).
Si su horno no dispone de esta esponja se puede adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en Internet con el número de material 659774.
2. Limpiar el interior del horno con productos que no dañen el esmalte: una bayeta, un cepillo suave, un estropajo de plástico o con la esponja suministrada.

Nota: La suciedad persistente se puede eliminar con un rascador para vidrio.

3. Eliminar los restos de cal con un paño humedecido con vinagre, pasarle otro paño con agua limpia y secar con un paño suave. Limpiar también debajo de la junta de la puerta.
4. Tras la limpieza, dejar abierta la puerta del horno durante 1 hora en la posición de bloqueo (aprox. 30°) para que puedan secarse las superficies esmaltadas del interior del horno.


Secado rápido

1. Tras la limpieza, dejar la puerta del aparato abierta en la posición de bloqueo (aprox. 30°).
2. Programar el aire caliente 3D  a 50 °C.
3. Tras 5 minutos, desconectar el aparato y cerrar la puerta.


Función luz

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

Conectar la lámpara del horno

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

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

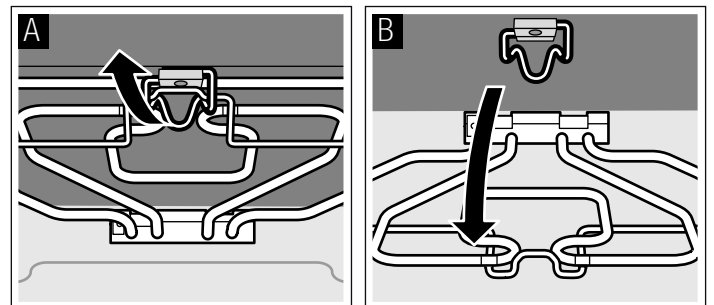
Abatir la resistencia del grill

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

¡Peligro de quemaduras!

El horno debe estar frío.

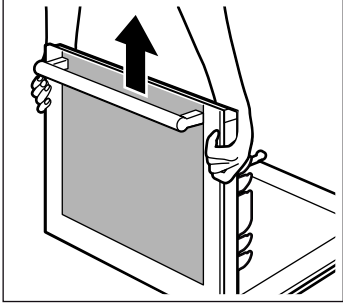
1. Tirar hacia delante del asa del grill abatible y empujarlo hacia arriba hasta oír que encaja (figura A).
2. Al mismo tiempo, sujetar la resistencia del grill y abatirla hacia abajo (figura B).



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.

Extraer el carro móvil del horno

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



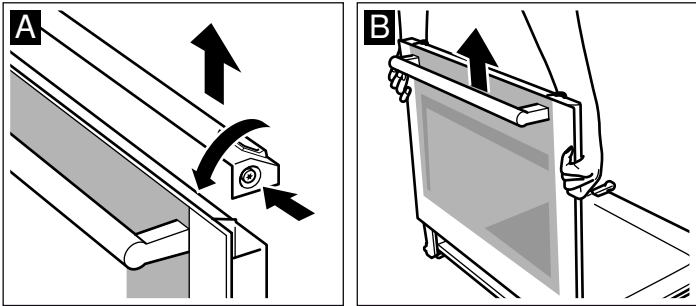
Volver a montar la puerta del horno tras la limpieza siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

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

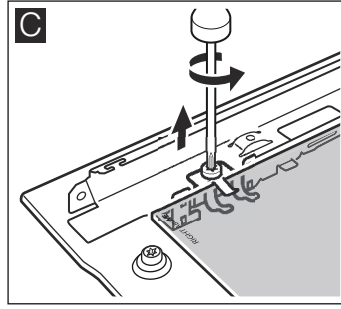
Desmontar

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



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

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



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

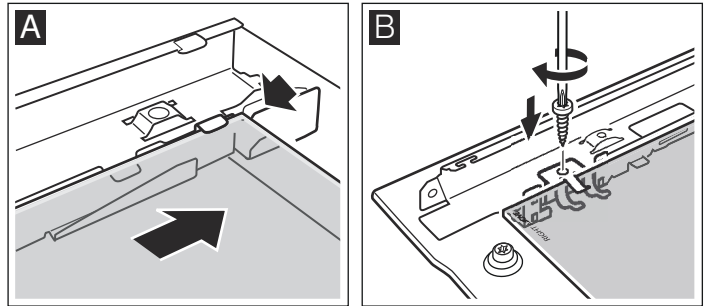
⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Montar

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

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




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

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


Qué hacer en caso de avería

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

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se encuentra en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador se ilumina  y ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
El horno no se calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar el mando giratorio varias veces en ambas direcciones.
En el indicador aparece FB .	Se ha activado la desconexión automática.	Girar el mando de funciones hasta la posición cero.

Mensajes de error

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

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

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Un sensor se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascado.	Pulsar todas los sensores uno por uno. Comprobar si algún sensor se ha atascado, está cubierto o sucio.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

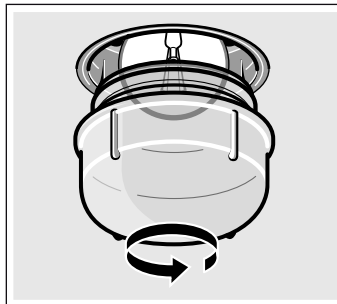
Cambiar la lámpara del horno

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 profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.
- Mantener la puerta del horno cerrada durante los ciclos de cocción, horneado o asado.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Instruções de segurança importantes	16	Recipientes	23
Causas de danos.....	17	Preparar o prato.....	23
O seu novo forno	18	Receitas pré-programadas	23
Painel de comandos	18	Seleccionar e configurar as receitas pré-programadas.....	24
Comando de funções	18	Conselhos sobre as receitas pré-programadas	24
Sensores e painel indicador.....	19	Modificar as regulações básicas	24
Sensores para modificar os valores programados.....	19	Desconexão automática	25
Interior do forno.....	19	Cuidados e limpeza	25
Recomendações de uso	19	Produtos de limpeza	25
O seu acessório	20	Aqualisis	26
Acessórios.....	20	Função luz.....	26
Antes da primeira utilização	20	Rebater a resistência do grelhador	26
Programar a hora	20	Retirar o gavetão do forno.....	27
Aquecer o forno	20	Montar e desmontar os vidros da porta.....	27
Limpeza dos acessórios.....	20	O que fazer em caso de avaria	28
Programar o forno	21	Tabela de avarias	28
Tipo de aquecimento e temperatura.....	21	Substituir a lâmpada do forno.....	28
Aquecimento rápido.....	21	Vidro de protecção.....	28
Programar as funções de tempo	21	Serviço de Assistência Técnica	28
Alarme.....	21	Número E e número FD	28
Tempo de cozedura	22	Conselhos energéticos e ambientais	29
Tempo de finalização.....	22	Poupar energia.....	29
Hora.....	23	Eliminação ecológica	29
Receitas pré-programadas	23		

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

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

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

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

Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Causas de danos

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

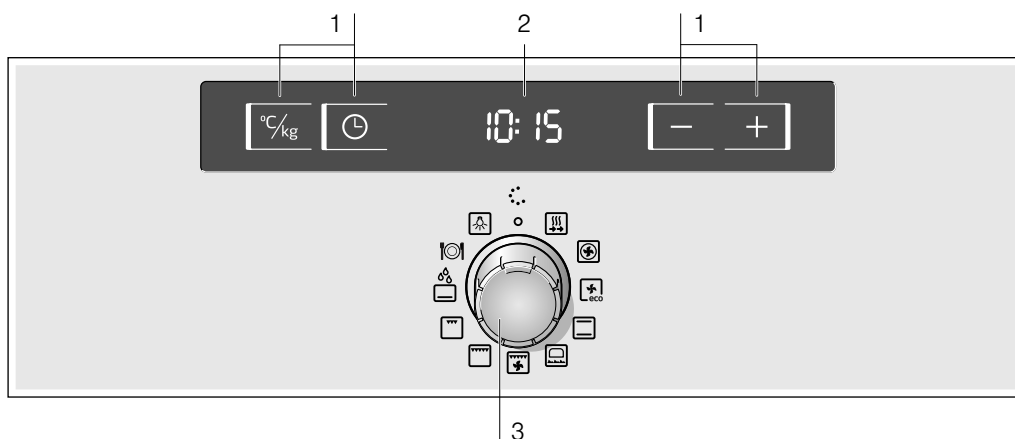
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

O seu novo forno

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

Painel de comandos

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



Utilização	
1	Sensores
2	Painel indicador
3	Comando de funções

Comando giratório retráctil

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

Sensores

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

Comando de funções

O comando de funções permite seleccionar o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
○ Posição zero	O forno está desligado.
☰ Aquecimento rápido	O forno atinge a temperatura programada com grande rapidez.
⊕ Ar quente 3D*	Para bolos e doçaria. É possível cozinhar em três níveis. Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor uniformemente.
⊕ Ar quente eco*	Para a preparação, num nível e sem necessidade de pré-aquecimento, de bolos, doçaria, produtos ultracongelados, assados e peixe. O ventilador distribui o calor uniformemente no interior do forno para otimizar o consumo de energia.
☑ Calor superior e inferior*	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.

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

Posição	Utilização
Forno a lenha	Para pizza fresca, refrigerada e congelada, massa folhada, empadas ou bolos de areia e doçaria, p. ex., madalenas. Este tipo de aquecimento acciona o calor inferior e o ventilador. O alimento recebe calor de forma mais intensa na parte inferior e mais ligeira na parte superior.
Grelhador com ar quente	Assar peças de carne, aves e peixe. A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. A turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador à volta dos alimentos.
Grelhador, grande superfície	Grelhar bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. Toda a superfície sob a resistência do grelhador é aquecida.
Grelhador, pequena superfície	Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas e peixe e fazer torradas. A parte central da resistência do grelhador aquece.
Aqualisis	Para facilitar a limpeza do interior do forno.
Calor inferior	Confitar, cozer e gratinar. O calor é fornecido pela resistência inferior.
Receitas pré-programadas	Receitas especiais. O tipo de aquecimento e a duração dependem do programa e do peso seleccionados. Consultar o capítulo <i>Receitas pré-programadas</i> .
Luz	Acender a lâmpada do interior do forno.

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

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

Sensores e painel indicador

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

Sensor	Função do sensor
°C/kg	Temperatura
	Quilogramas
Funções de tempo	Seleccionar o alarme , o tempo de cozedura , o tempo de finalização e a hora .
-	Menos
+	Mais

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

Sensores para modificar os valores programados

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

+ = Aumentar os valores programados.

- = Reduzir os valores programados.

Amplitudes

30-270	Amplitude de temperatura	Temperatura do interior do forno em °C.
1-3	Níveis do grelhador	Os níveis para o grelhador de pequena superfície e de grande superfície . 1 = nível 1, suave 2 = nível 2, médio 3 = nível 3, forte
		Receitas pré-programadas.
1 seg - 23:59.		Tempo de cozedura.
1 seg - 23:59.		Tempo do alarme.

Símbolo de aquecimento

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

Nos níveis do grelhador, nunca se acende o símbolo .

Interior do forno

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

Lâmpada

A lâmpada do interior do forno mantém-se acesa enquanto o forno está em funcionamento. A lâmpada apaga-se se forem reguladas temperaturas até aos 60 °C. Tal permite uma óptima regulação de precisão.

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

Ventoinha

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

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

Recomendações de uso

No manual em anexo, *O nosso estúdio de cozinha*, inclui-se uma selecção de pratos e conselhos que descrevem, em detalhe, como tirar o máximo partido do forno, bem como uma selecção de *Comidas normalizadas* que foram elaboradas para institutos de testes.

O seu acessório

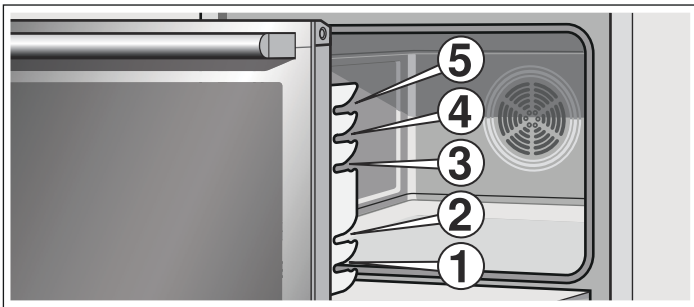
O acessório fornecido é adequado para preparar muitos pratos. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correcto no interior do aparelho.

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

Acessórios

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

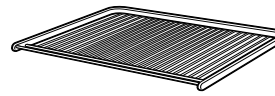
Os acessórios são colocados nos ganchos situados no lado esquerdo e direito. Ao instalar um acessório, assegurar-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.



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

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

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



Grelha

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



Tabuleiro de forno plano de esmalte

Para bolos, massas e bolachas.

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



Tabuleiro universal fundo de esmalte

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

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

Antes da primeira utilização

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

Programar a hora

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

1. Pressionar o sensor .

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

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

3. Confirmar a hora, utilizando o sensor .

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Aquecer o forno

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

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

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

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


Limpeza dos acessórios

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

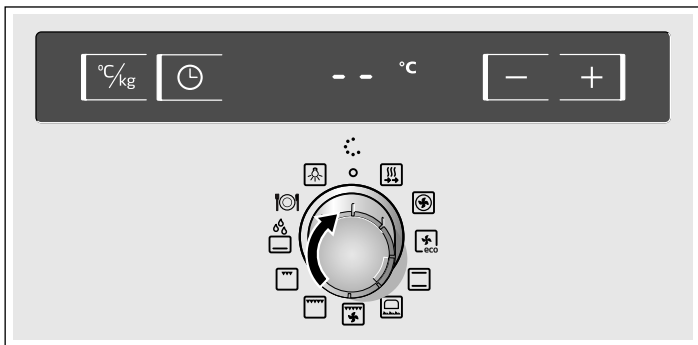
Programar o forno

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

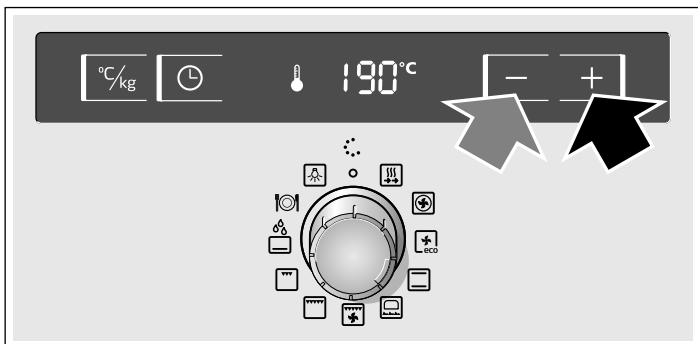
Tipo de aquecimento e temperatura

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

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



2. Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido utilizando o sensor + ou -.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Colocar o comando de funções na posição zero.

Modificar as regulações


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

Aquecimento rápido

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


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

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

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

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

Fim do aquecimento rápido


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

Cancelar o aquecimento rápido

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


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


Programar as funções de tempo

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

Alarme

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


1. Pressionar o sensor .

O símbolo  acende-se no painel indicador.



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

Valor sugerido do sensor + = 10 minutos

Valor sugerido do sensor - = 5 minutos

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


O tempo do alarme terminou

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

Modificar o tempo do alarme






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

Cancelar o tempo do alarme

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

Consultar as regulações de tempo

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

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


Tempo de cozedura

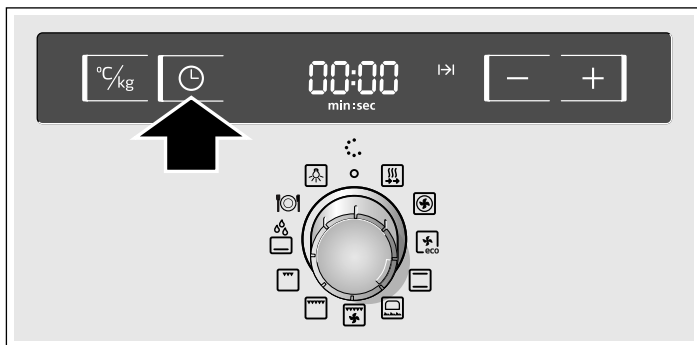
O forno permite programar o tempo de cozedura para cada alimento. Depois de o tempo de cozedura terminar, o forno desliga-se automaticamente. Deste modo, não é necessário interromper outras tarefas para desligar o forno e não há o perigo de, acidentalmente, ultrapassar o tempo de cozedura.

Exemplo da imagem: tempo de cozedura de 45 minutos.

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

2. Pressionar duas vezes o sensor .

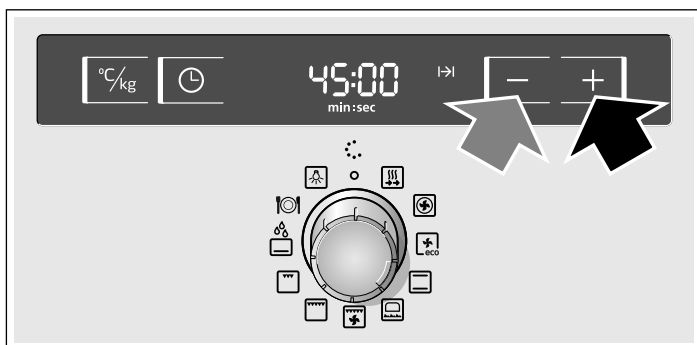
No painel indicador aparece **00:00** e o símbolo do tempo de cozedura .



3. Programar o tempo de cozedura utilizando o sensor **+** ou **-**.


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

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





4. Pressionar o sensor **°C**.


Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido utilizando o sensor **+** ou **-**.

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


O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **00:00**. Pressionar duas vezes o sensor . É possível regular um novo tempo de cozedura através do sensor **+** ou **-**, ou pressionar o sensor  e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de cozedura






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

Cancelar o tempo de cozedura

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

Consultar as regulações de tempo

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

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

Tempo de finalização

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


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


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

1. Regular o comando de funções.

2. Pressionar duas vezes o sensor .

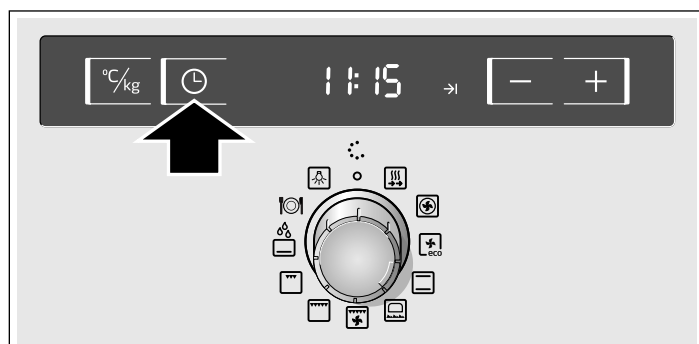
3. Programar o tempo de cozedura utilizando o sensor **+** ou **-**.

4. Pressionar o sensor .

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






5. Atrasar o tempo de finalização utilizando o sensor **+** ou **-**.



6. Pressionar o sensor **°C**.

Regular a temperatura ou o nível do grelhador pretendido utilizando o sensor **+** ou **-**.

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

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No painel indicador aparece **00:00**. Pressionar duas vezes o sensor \ominus . É possível regular um novo tempo de cozedura através do sensor **+** ou **-**, ou pressionar o sensor \ominus e colocar o comando de funções na posição zero. O forno está desligado.

Modificar o tempo de finalização

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

Cancelar o tempo de finalização

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

Consultar as regulações de tempo

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

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

Hora

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

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

Passados alguns segundos a hora acertada é apresentada.

Modificar a hora

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

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

A hora programada aparece passados alguns segundos.

Ocultar a hora

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

Receitas pré-programadas

As receitas pré-programadas são ideais para cozinhar facilmente receitas especiais 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 dos alimentos e do tamanho do recipiente.

Utilizar luvas para retirar o prato cozinhado do interior do forno. O recipiente está muito quente.

Recipientes

Ter em conta as indicações relativas aos recipientes adequados a uma determinado prato, existentes na receita incluída. Ter em conta também as indicações do fabricante do recipiente. As indicações relacionadas com os restantes programas encontram-se a seguir.

Recipientes adequados

Recomendamos que utilize um recipiente resistente ao calor (até 300 °C) de vidro ou vidro vitrocerâmico.

Os tachos de aço inoxidável são adequados, embora tenham limitações. As superfícies brilhantes reflectem demasiado a radiação de calor, o prato fica menos dourado e a carne também fica menos cozinhada. Se utilizar um tacho de aço inoxidável, retirar a tampa quando o programa terminar. Dourar

a carne no nível do grelhador 3 durante 8-10 minutos. O prato é dourado com maior intensidade quando se utiliza um tacho de aço esmaltado, ferro fundido ou alumínio fundido sob pressão. Acrescentar um pouco mais de líquido.

Recipientes não adequados

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

Preparar o prato

Preparar os pratos, seguindo as indicações descritas nas receitas.

Utilizar um recipiente adequado.

Pesar o arroz, a carne, as aves ou o peixe. As indicações específicas são detalhadas nas tabelas correspondentes. É necessário determinar o peso para seleccionar o programa.

Colocar o recipiente no interior do forno apenas quando este estiver frio.

Não abrir a porta do forno durante a cozedura.

Receitas pré-programadas

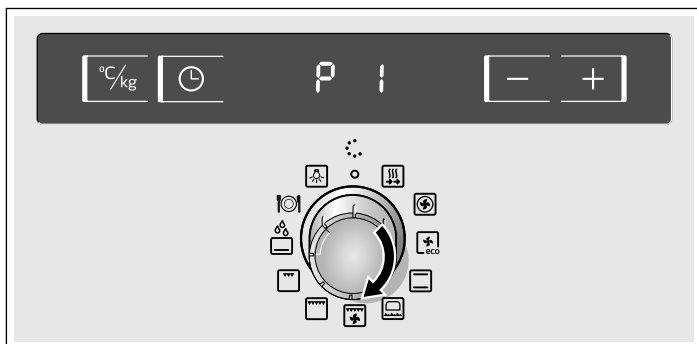
É incluída uma receita com indicações específicas para cada prato.

Receita	Número de programa	Margem de peso em kg	Regulação de peso
Paelha	P 1	0,3-0,6	peso do arroz
Beringelas gratinadas	P 2	0,2-0,8	peso da hortaliça
Escalibada (Verduras assadas)	P 3	0,8-1,6	peso da hortaliça
Dourada ao sal	P 4	0,3-1,1	peso do peixe
Pescada	P 5	0,5-2,0	peso do peixe
Frango com hortaliças	P 6	1,0-2,0	peso da carne
Lombo em massa folhada	P 7	0,3-1,5	peso da carne
Empada	P 8	0,3-1,0	peso da massa
Pizza	P 9	0,1-0,4	peso da massa
Tarte de queijo	P 10	0,8-1,4	peso da massa líquida

Seleccionar e configurar as receitas pré-programadas

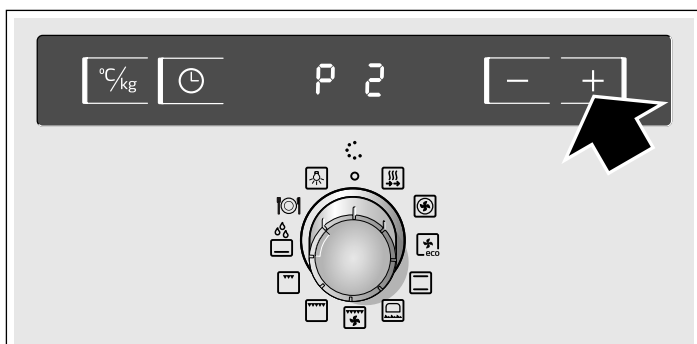
Exemplo da imagem: configuração para beringelas gratinadas, 0,70 kg = programa 2.

1. Seleccionar a função Receitas pré-programadas com o comando de funções.

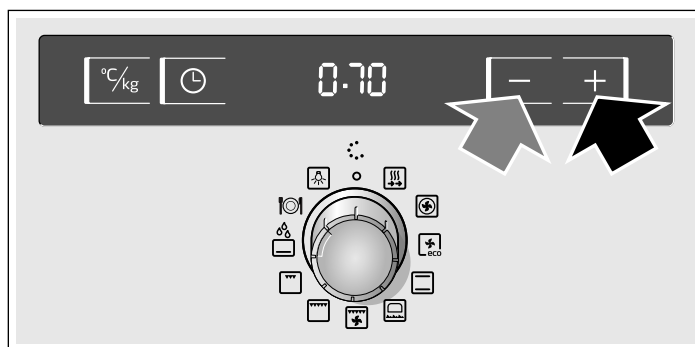


O primeiro programa aparece no painel indicador.

2. Seleccionar o número de programa desejado através do sensor **+** ou **-**.



3. Pressionar o sensor $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$ e regular o peso do alimento através do sensor **+** ou **-**.



O programa inicia-se após alguns segundos. No painel indicador é apresentada a duração do tempo e acende-se o símbolo \rightarrow .

O programa terminou

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

Modificar o programa

Após o início, não é possível alterar o número de programa nem o peso.

Cancelar o programa

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

Alterar a duração do programa e o tempo de finalização

Nas receitas pré-programadas, não se pode alterar a duração nem o tempo de finalização.

Conselhos sobre as receitas pré-programadas

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 .

Modificar as regulações básicas

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

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

* Regulação de fábrica

O forno deve estar desligado.

1. Pressionar o sensor \odot durante aprox. 4 segundos.
No painel indicador é apresentada a regulação de base actual para a duração do sinal, por ex. **c 1** selecção **2**.
2. Modificar a regulação de base com os sensores **+** ou **-**.
3. Confirmar com o sensor \odot .
No painel indicador aparece a regulação de base seguinte. O sensor \odot permite percorrer todas as regulações e os sensores **+** ou **-** modificá-los.

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

Foram aplicadas todas as regulações de base.

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

Desconexão automática

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

A desconexão automática é activada

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

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

Eliminar a desconexão automática

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

Cuidados e limpeza

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

Notas

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

Produtos de limpeza

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

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

Lavar bem os panos novos antes de os utilizar.

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

Zona	Produtos de limpeza
Visor	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar álcool, vinagre nem outros produtos de limpeza abrasivos ou ácidos.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpar com um pano suave. Não utilizar raspadores para vidro.
Base do gavetão do forno	Água quente com um pouco de sabão ou água com vinagre: Limpar com um pano.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano.
Vedante (não retirar)	Água quente com um pouco de sabão: Limpar com um pano. Não esfregar.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Pôr de molho e limpar com um pano ou uma escova.

Limpar as superfícies de auto-limpeza do interior do forno

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

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

Atenção!

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

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

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

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

Aqualisis

Para facilitar a limpeza do interior do forno, o aparelho está equipado com o assistente de limpeza Aqualisis. Através da vaporização controlada de detergente, é possível amolecer os restos de sujidade, podendo removê-los mais facilmente, em seguida.

No caso de haver muita sujidade, pode fazer o seguinte:



- Deixar actuar o detergente durante algum tempo, antes de activar o assistente de limpeza
- Esfregar os pontos sujos com um produto de limpeza, antes de activar o assistente de limpeza
- Repetir o modo de funcionamento Aqualisis, quando o interior do forno tiver arrefecido

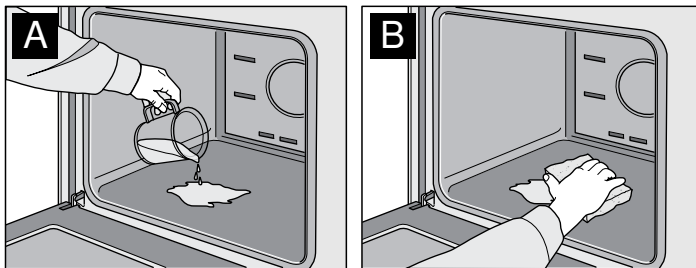
Preparação e ligação

O sistema de limpeza Aqualisis só deve ser iniciado quando o interior do forno estiver frio.

Perigo de queimaduras e danos na superfície!

Não derramar água no interior do forno enquanto estiver quente. Produz-se vapor de água, podendo provocar danos no esmalte devido à mudança da temperatura.

1. Retirar os acessórios do interior do forno.
2. Derramar com cuidado 250 ml de água (não destilada), com um pouco de detergente para a loiça, na base do interior do forno (Figura A).
3. Fechar a porta do aparelho.
4. Programar a função Aqualisis  para 270 °C.
5. Pressionar duas vezes o sensor  e programar um tempo de 4 minutos.
O sistema de limpeza está activado.
6. Passados 4 minutos, é emitido um sinal sonoro e o forno deixa de aquecer.
Colocar o comando de funções na posição zero.
7. Esperar 17 minutos, aproximadamente, até que o interior do forno arrefeça.



Limpeza posterior e desconexão


Não deixar água derramada durante muito tempo no interior do forno (p. ex., durante a noite).

1. Abrir a porta do forno e remover a água com a esponja fornecida (depende do modelo) ou com um pano absorvente (Figura B).
Se esta esponja não vier incluída com o forno, é possível adquiri-la através do Serviço de Assistência Técnica ou pela Internet através do número de material 659774.
2. Limpar o interior do forno com produtos que não danifiquem o esmalte: um pano, uma escova suave, um esfregão de plástico ou a esponja fornecida.

Nota: É possível eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

3. Eliminar os restos de cal com um pano humedecido em vinagre, passar pela mesma área com outro pano com água limpa e secar com um pano suave. Limpar também debaixo da junta da porta.
4. Depois de efectuada a limpeza, deixar a porta do forno aberta durante 1 hora na posição de bloqueio (aprox. 30°), para que as superfícies esmaltadas do interior do forno possam secar.

Secagem rápida

1. Depois de efectuada a limpeza, deixar a porta do aparelho aberta na posição de bloqueio (aprox. 30°).
2. Programar a função Ar quente 3D  para 50 °C.
3. Decorridos 5 minutos, desligar o aparelho e fechar a porta.

Função luz


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

Acender a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

A lâmpada acende-se.

Apagar a lâmpada do forno

Rodar o comando de funções até à posição .

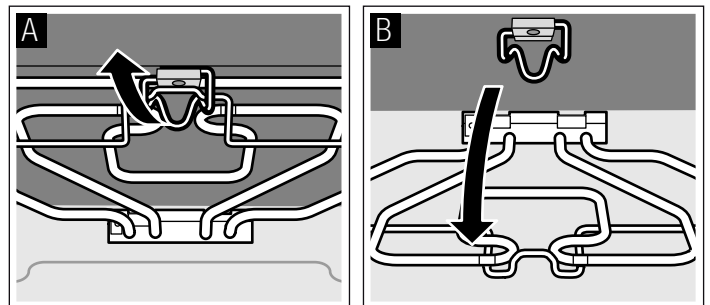
Rebater a resistência do grelhador

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

Perigo de queimaduras!

O forno deve estar frio.

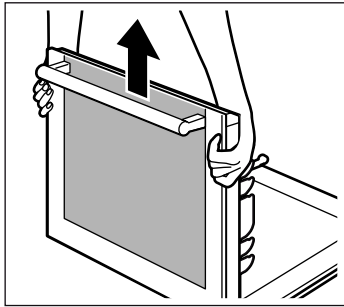
1. Puxar o puxador do grelhador rebatível para si e empurrar para cima até ouvir um estalido (figura A).
2. Ao mesmo tempo, segurar a resistência do grelhador e empurrá-la para baixo (figura B).



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.

Retirar o gavetão do forno

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



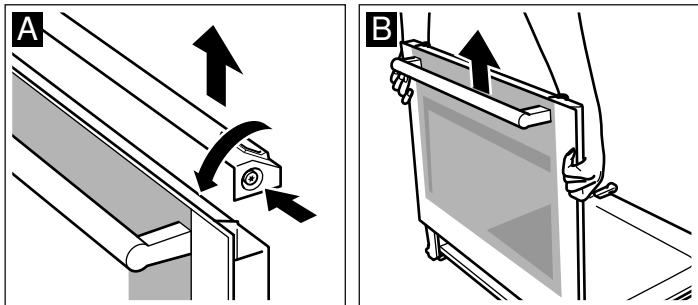
Voltar a montar a porta do forno, depois de efectuada a limpeza, seguindo os mesmos passos na ordem inversa.

Montar e desmontar os vidros da porta

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

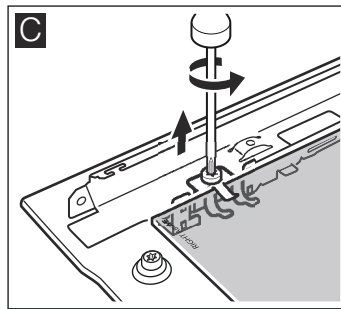
Desmontar

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



Para portas com três vidros efectuar ainda o seguinte passo:

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



Limpar os vidros com um limpavidros e um pano suave.

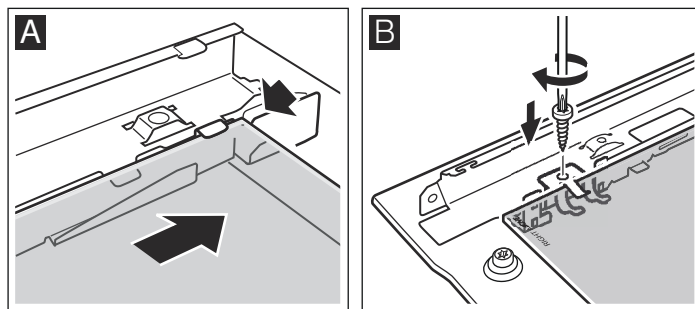
⚠ Perigo de ferimentos!

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

Montar

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

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



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

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

O que fazer em caso de avaria

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

Tabela de avarias

Avaria	Causa possível	Solução/conselhos
O forno não funciona.	O fusível está danificado.	Verificar na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
	Falha de corrente eléctrica.	Verificar se a luz da cozinha se acende ou se outros electrodomésticos funcionam.
No painel indicador acende-se \odot e zeros.	Falha de corrente eléctrica.	Acertar novamente a hora.
O forno não aquece.	Os contactos têm pó.	Rodar o comando giratório várias vezes em ambas as direcções.
No indicador aparece <i>FB</i> .	A desconexão automática foi activada.	Rodar o comando de funções até à posição zero.

Mensagens de erro

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

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

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/conselhos
<i>EQ 11</i>	Um sensor foi pressionado durante demasiado tempo ou ficou preso.	Pressionar todos os sensores, um por um. Confirmar se há algum sensor preso, tapado ou sujo.

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

⚠ 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.

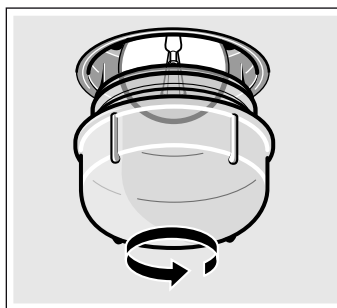
Substituir a lâmpada do forno

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 ☎

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. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

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.

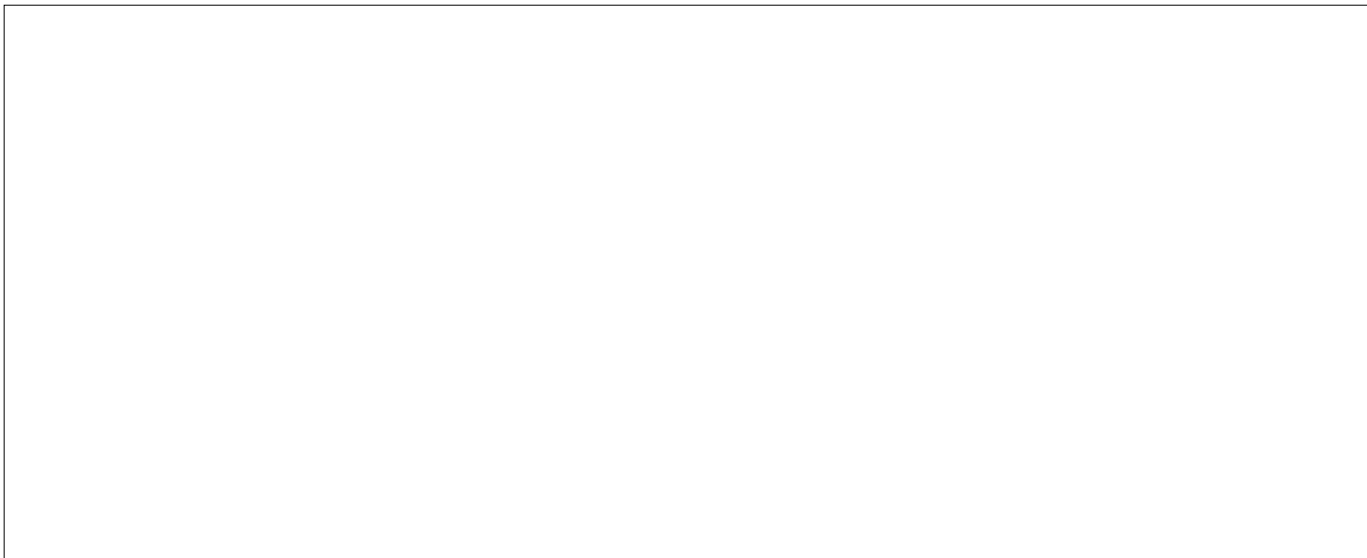
Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.



9000740478

BSH Electrodomésticos España, S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
50197 Zaragoza, SPAIN
www.balay.es

05 950801