

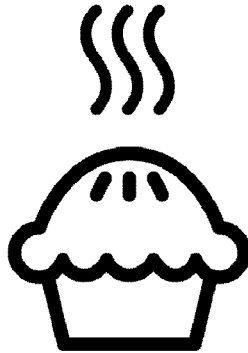


## **Horno empotrado**

Manual del usuario

## **Forno incorporado**

Manual do utilizador



**BBIM13400XPSWE**

**ES / PT**

385.4408.77/R.AD/4.01.2023/7-7

7757787641

## Estimado cliente,

### Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

**AVISO** Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Instrucciones de seguridad 4**

Propósito del uso ..... 4  
 Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas ..... 5  
 Seguridad eléctrica..... 5  
 Seguridad en el transporte ..... 7  
 Seguridad de la instalación ..... 8  
 Seguridad de uso..... 8  
 Advertencias sobre la temperatura ..... 8  
 Uso de accesorios ..... 9  
 Seguridad en la cocina ..... 9  
 Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza..... 10  
 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis) 11

**2 Instrucciones medioambientales 12**

Regulación en materia de residuos ..... 12  
 Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil ..... 12  
 Eliminación del material de embalaje..... 12  
 Recomendaciones para el ahorro de energía ..... 12

**3 Su aparato 13**

Información sobre el aparato..... 13  
 Introducción y uso del panel de mandos del aparato ..... 14  
 Control del horno ..... 14  
 Funciones de funcionamiento del horno.. 16  
 Accesorios del aparato ..... 18  
 Uso de accesorios del aparato ..... 19  
 Especificaciones técnicas ..... 21

**4 Primer uso 22**

El primer ajuste de la primera vez..... 22  
 Primera limpieza..... 22

**5 Cómo usar el horno 24**

Información general sobre el uso del horno ..... 24  
 Funcionamiento de la unidad de control del horno ..... 24  
 Ajustes ..... 30

**6 Información general sobre la cocción 36**

Advertencias generales sobre la cocción en el horno..... 36  
 Pasteles y alimentos para el horno..... 36  
 Carne, pescado y aves de corral..... 39  
 Parrilla ..... 40  
 Alimentos de prueba..... 41

**7 Mantenimiento y cuidados 43**

Información general de limpieza..... 43  
 Limpieza de los accesorios..... 44  
 Limpiar el panel de control ..... 44  
 Limpiar el interior del horno (área de cocción) ..... 45  
 Autolimpieza pirolítica ..... 45  
 Limpiar la puerta del horno..... 47  
 Quitar el vidrio interior de la puerta del horno ..... 49  
 Limpiar la bombilla del horno ..... 50

**8 Solución de problemas 52**

# 1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
  - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
  - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
  - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
  - ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
  - ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
  - ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
  - ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
  - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
  - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
  - El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
  - Este aparato no debe utilizarse para calentar, calentar platos, colgar toallas o ropa en el mango para su secado.

## Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.

## Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida

con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.

- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.

- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasque los cables eléctricos en la puerta del horno y páselos sobre superficies calientes. Puede provocar un cortocircuito en la cámara de cocción y que ésta se incendie al fundirse el cable.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

(Si su producto tiene un enchufe)

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de

corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.



## **Seguridad en el transporte**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

## Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.

## Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.

- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

## Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el



aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.



### **Uso de accesorios**

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada,

consulte la sección "Uso de los accesorios".

- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.



### **Seguridad en la cocina**

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.
- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el

- accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No coloque bandejas de cocción, placas o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
  - Cierre la puerta del horno durante el asado. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
  - Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en

la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

### **Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en operación de las funciones.

## **Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)**

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- Las superficies calientes causan quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.
- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es

necesario que retire estos accesorios del horno.

- Si hay una placa en su horno, no la utilice durante la autolimpieza.

## 2 Instrucciones medioambientales

### Regulación en materia de residuos

#### Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

#### Cumplimiento de la directiva RoHS:

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

#### Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato

se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

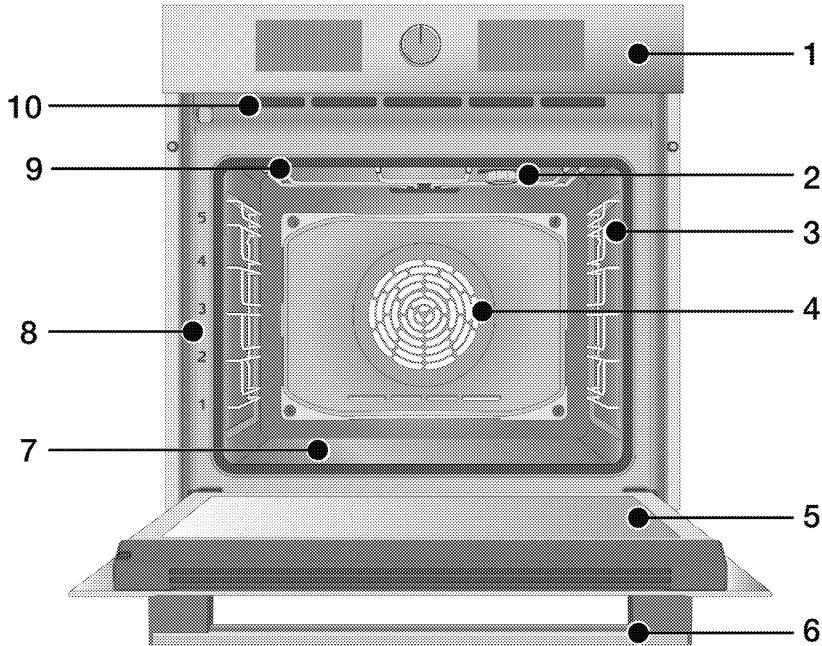
#### Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual de instrucciones, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador", y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.
- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos recipientes de cocción en el estante de rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

## 3 Su aparato

### Información sobre el aparato



- 1 Panel de control
- 2 Bombilla\*
- 3 Estantes de rejilla\*\*
- 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 5 Puerta
- 6 Asa
- 7 Calentador inferior (placa de acero inferior)
- 8 Posiciones de estante
- 9 Calentador superior

- 10 Los agujeros de ventilación

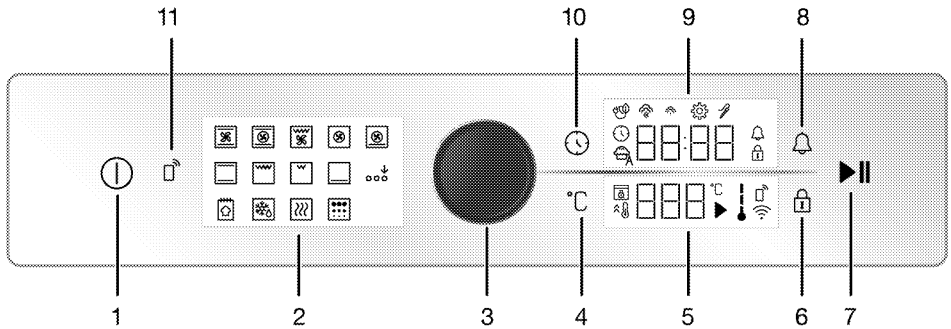
\* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

\*\* En función del modelo. Su aparato puede estar sin estantes de rejilla. En la ilustración, los estantes de rejilla se muestran como ejemplos.

## Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

### Control del horno



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de la función
- 3 Perilla de control del horno
- 4 Tecla de ajuste de la temperatura
- 5 Pantalla de temperatura
- 6 Llave de bloqueo de teclas
- 7 La tecla de inicio/parada de la cocina
- 8 Tecla de alarma
- 9 Visualización del reloj/tiempo
- 10 Tecla de tiempo y ajustes
- 11 Tecla de control remoto

Si hay uno o varios pomos que controlan el aparato, estos pomos pueden estar empotrados en el panel que sale cuando se presiona en algunos modelos. Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de hacer el ajuste, vuelva a apretarlo y vuelva a colocar la perilla.

### Perilla de control del horno

Con el mando de control del horno, puede controlar los ajustes de la pantalla del reloj/hora y de la pantalla de temperatura. Puede navegar entre estos ajustes girando el mando de control del

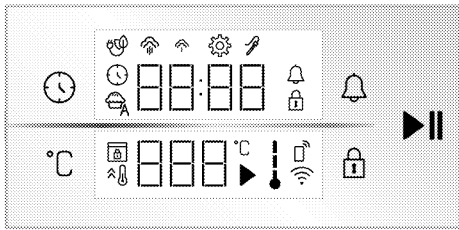
horno hacia la derecha/izquierda, puede activar y confirmar los ajustes pulsando.

### Indicador de temperatura

Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. El símbolo aparece en la pantalla cuando se inicia la cocción y cada grado del símbolo de temperatura interior se encenderá cuando la temperatura interior alcance la temperatura establecida.






### Pantalla de la función

La pantalla de funciones contiene las funciones operativas de su horno. Cada función se activa tocando sobre ella. Todas las funciones que aparecen en la pantalla son esquemáticas; es posible que no estén disponibles en su producto. Las funciones operativas disponibles en su producto se explican en el apartado "Funciones operativas del horno".












Pantallas

**Teclas:**

-  : Tecla de tiempo y ajustes
-  : Tecla de ajuste de la temperatura
-  : Llave de bloqueo de teclas
-  : Tecla de alarma
-  : La tecla de inicio/parada de la cocina








**Visualización del reloj/tiempo :**

-  : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : Símbolo de cocina con ventilador ecológico
-  : Símbolo de vapor de bajo nivel\*

-  : Símbolo de vapor de alto nivel\*
-  : Símbolo de la sonda de carne\*
-  : Símbolo de cocción automática\*

\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.








**Pantalla de temperatura:**

-  : Símbolo de la cocina
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de la temperatura interna del horno
-  : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
-  : Símbolo de control remoto
-  : Símbolo de red Inalámbrica (wifi)
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta\*









\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

## Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones se muestran aquellas que puede utilizar en su horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar un trozo entero de carne es más largo que el de los alimentos en granos.
	Calentamiento superior e inferior	40 - 280	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40 - 220	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas de su comida en diferentes niveles de estantería.
	Calefacción «eco» por ventilador	160 - 220	Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220 ° C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo. El uso de esta función se describe en el capítulo "Manejo de la unidad de control del horno".
	Función para pizzas	40 - 280	El calentador inferior y el ventilador funcionan. Es adecuado para la cocción de la pizza.



Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Función "3D"	40 - 280	El calentamiento superior, inferior y el ventilador funcionan. Todas las partes del aparato se cocinan igual y rápidamente. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla baja	40 - 280	La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Parrilla completa	40 - 280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla completa asistida por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Mantener caliente	40 - 100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.
	Función de pan	-	Se utiliza para la cocción de pan. La temperatura y la hora de entrada ajustadas no pueden modificarse.
	Activación de la función extra	-	Se utiliza para activar funciones de ejecución que no aparecen en la pantalla de funciones en la primera puesta en marcha.
	Pirólisis	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Lea las explicaciones de la sección de mantenimiento y limpieza de esta función.

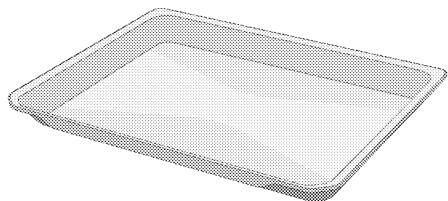
## Accesorios del aparato

Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

---

**AVISO** : Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

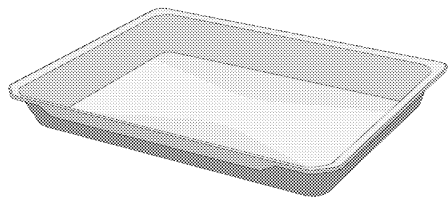
---



### Bandeja estándar

Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.

---

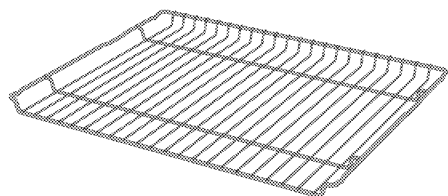


### Bandeja honda

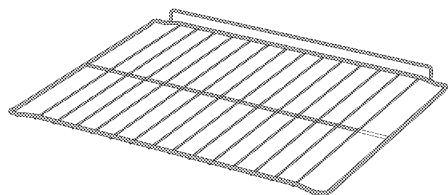
Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.

---

### Modelos con estantes de rejilla:



### Modelos sin estantes de rejilla:



### Parrilla

Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

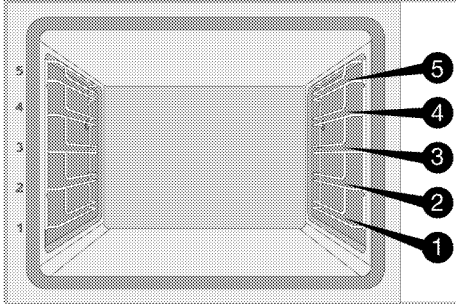
---

## Uso de accesorios del aparato

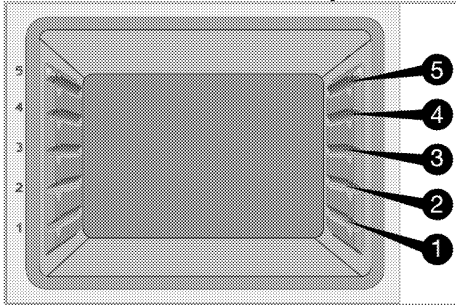
### Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

#### Modelos con estantes de rejilla



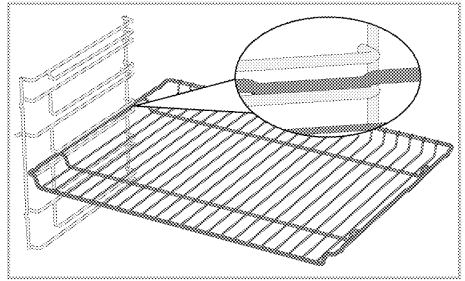
#### Modelos sin estantes de rejilla



### Colocando la parrilla en los estantes de cocción

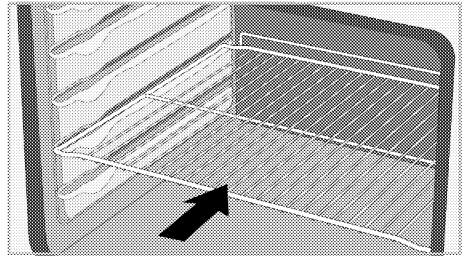
#### Modelos con estantes de rejilla:

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla debe ser asegurada con el tope en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



#### Modelos sin estantes de rejilla:

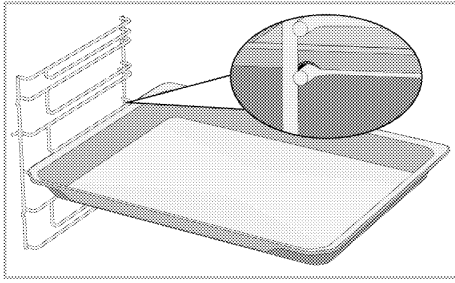
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



### Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

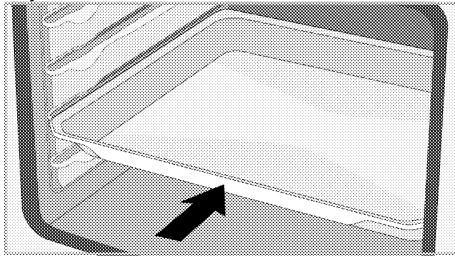
#### Modelos con estantes de rejilla:

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe ser asegurada con el tapón en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



### Modelos sin estantes de rejilla:

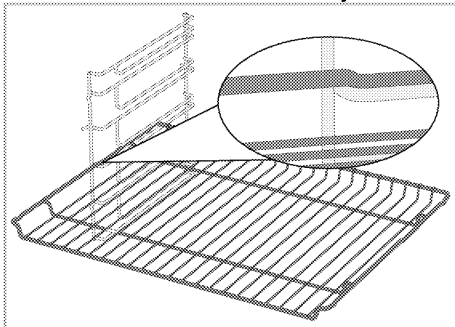
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



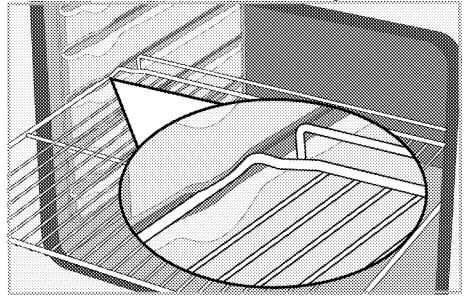
### Función de tope de la parrilla

Hay una función de tope para evitar que la parrilla se salga del estante de rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la parrilla, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.

### Modelos con estantes de rejilla

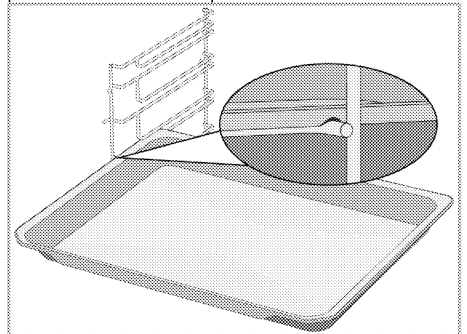


### Modelos sin estantes de rejilla



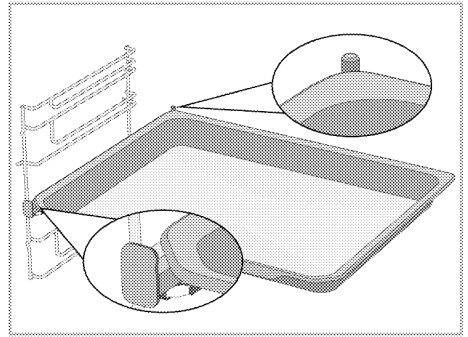
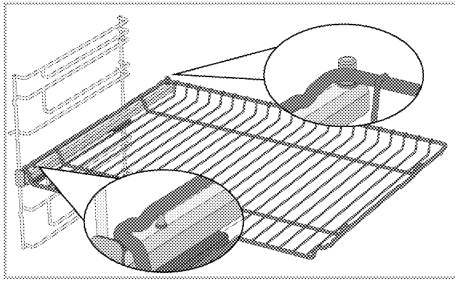
### Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

También hay una función de tope para evitar que la bandeja se salga del estante de rejilla. Mientras se retira la bandeja, suéltela del cierre trasero y tire de ella hacia usted hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.



### Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas. Modelos con estantes de rejilla y rieles telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Al utilizar bandejas y parrillas con la guía telescópica, se debe tener cuidado de que los pasadores, en la parte delantera y trasera de las guías, se apoyen en los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la ilustración).



## Especificaciones técnicas

### Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad)	590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ; ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía	3,4 kW
Tipo de horno	Horno multifuncional

# Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay). La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador, 2-Calentamiento por ventilador 3- Parrilla baja asistida por ventilador, 4-Calentamiento superior e inferior.


- i** Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
- i** Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
- i** Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

## 4 Primer uso

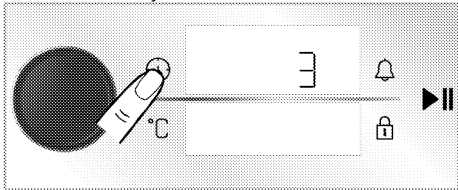
Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.


### El primer ajuste de la primera vez

**i** Siempre ajuste la hora del día antes de usar su horno. Si no lo configura, no puede cocinar en algunos modelos de horno.

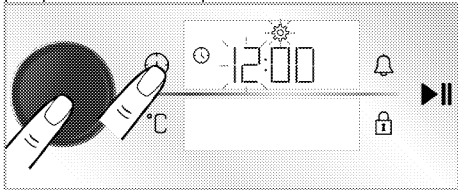
1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.




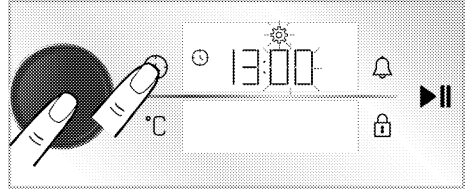
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de las horas.


» El campo de la hora y el símbolo  parpadean en la pantalla de la hora/reloj.




3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda y pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de los minutos.

» El campo y el símbolo  de los minutos parpadean en la pantalla de la hora/reloj.



4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .

» La hora del día está ajustada y el símbolo  aparece en la pantalla de la hora/reloj siempre encendido.

**i** Si no se configura la hora inicial, el reloj comenzará a funcionar a partir de la hora configurada en producción. Podrá modificar el ajuste de la hora del día más adelante, tal y como se describe en el apartado "Ajustes".

**i** Los ajustes de la hora del día se cancelan en caso de un corte de energía a largo plazo. Necesita ser reajustado.

### Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno que se encuentran dentro del aparato.
3. Encienda el aparato durante 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.

5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

**Antes de utilizar los accesorios;**

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

**AVISO** La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

**AVISO** Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

## 5 Cómo usar el horno

### Información general sobre el uso del horno

#### Ventilador de refrigeración (Puede que no exista en el aparato.)

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.






#### La luz del horno

La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.

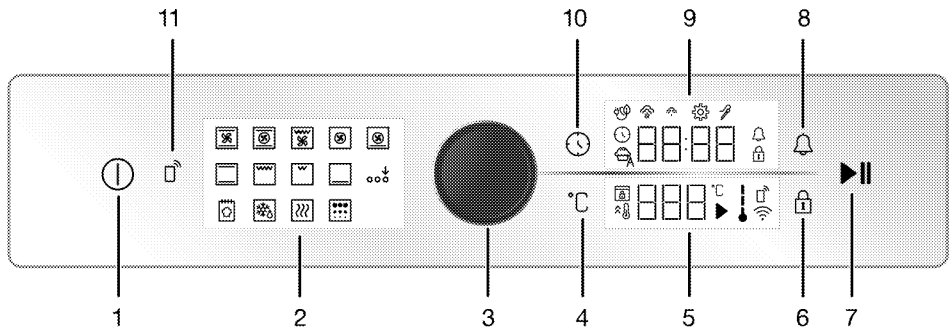
Si la puerta del aparato se abre mientras el horno está funcionando o en la posición cerrada, la bombilla del horno se enciende automáticamente.

### Funcionamiento de la unidad de control del horno

#### Advertencias generales para la unidad de control del horno

-  El tiempo máximo que se puede ajustar para el final del tiempo es de 5:59 horas. En la función de mantenimiento de aviso, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de que se produzca un fallo en la alimentación, se cancelará el tiempo de cocción y de cocción ajustado.
-  Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Se debe esperar un corto tiempo para que se guarden los ajustes.
-  Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
-  Si el ajuste de precalentamiento rápido (booster) está activado en su unidad de control, el símbolo  aparecerá en la pantalla cuando empiece a cocinar y el horno alcance la temperatura ajustada para la cocción rápida. Para el ajuste de precalentamiento rápido (booster), por favor vea "Ajustes" sección.

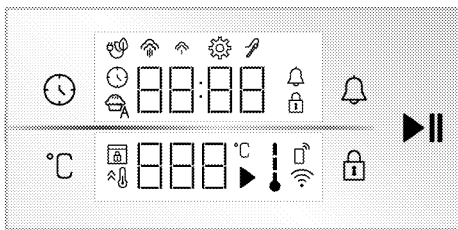




- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de la función
- 3 Perilla de control del horno
- 4 Tecla de ajuste de la temperatura
- 5 Pantalla de temperatura
- 6 Llave de bloqueo de teclas
- 7 La tecla de inicio/parada de la cocina
- 8 Tecla de alarma
- 9 Visualización del reloj/tiempo
- 10 Tecla de tiempo y ajustes
- 11 Tecla de control remoto

- : Símbolo de configuración
- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : Símbolo de cocina con ventilador ecológico
- : Símbolo de vapor de bajo nivel\*
- : Símbolo de vapor de alto nivel\*
- : Símbolo de la sonda de carne\*
- : Símbolo de cocción automática\*

\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



Pantallas

**Teclas:**

- : Tecla de tiempo y ajustes
- : Tecla de ajuste de la temperatura
- : Llave de bloqueo de teclas
- : Tecla de alarma
- : La tecla de inicio/parada de la cocina

**Visualización del reloj/tiempo :**

- : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
- : Símbolo de la alarma

**Pantalla de temperatura:**

- : Símbolo de la cocina
- : El símbolo de la temperatura
- : Símbolo de la temperatura interna del horno
- : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
- : Símbolo de control remoto
- : Símbolo de red inalámbrica (wifi)
- : Símbolo de bloqueo de la puerta\*

\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

**Encender el horno**

1. Encienda el horno tocando la tecla

» Después de encender el horno, la primera función operativa aparece en la pantalla. En esta pantalla se puede ajustar la función de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y la alarma.

**i** Si no se realizan ajustes en esta pantalla, el horno se apagará en unos 5 minutos y la hora del día aparecerá en la pantalla.

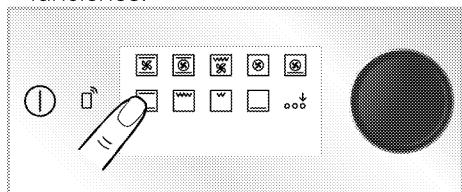
## Apagar el horno

Apague el horno tocando la tecla ①. En la pantalla aparece la hora del día.

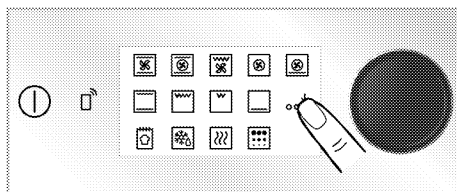
## Cocción manual para seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento del horno

Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos. La función «Calentamiento superior e inferior» y los ajustes de 180 °C se muestran como ejemplo en las imágenes.

1. Encienda el horno tocando la tecla ①.
2. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones.

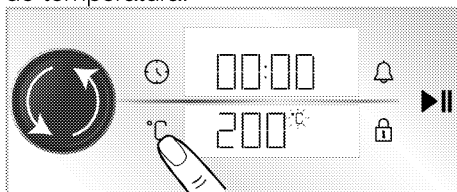


3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de funciones operativas tocando sobre «Activación de la función extra».



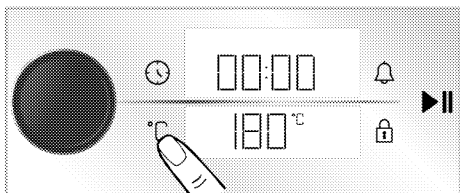
4. La temperatura predefinida para la función operativa que seleccionó aparece en la pantalla de temperatura. Para cambiar esta temperatura, presione la perilla de control del horno o toque la tecla °C y gire la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda.

» El símbolo °C parpadea en la pantalla de temperatura.

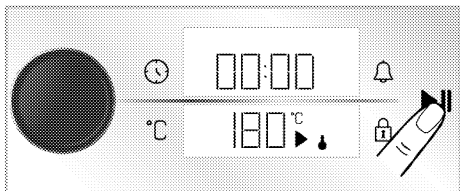


- i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.  
» El símbolo °C aparece en la pantalla de la temperatura.



6. Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, toque la tecla ►|| para iniciar la cocción.

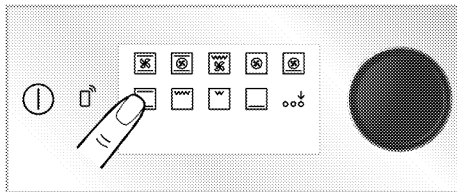


» Su horno comenzará a funcionar con la función y la temperatura seleccionadas inmediatamente. Los símbolos ↓ y ► aparecerán en la pantalla de temperatura. El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, toque la tecla ►|| para terminar de cocinar o toque la tecla ① para apagar el horno completamente.

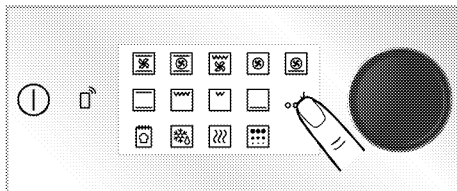
### **Cocine ajustando el tiempo de cocción;**

Puede hacer que la cámara de cocción se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en la unidad de control. La función «Calentamiento superior e inferior», los ajustes de 180 °C y 45 minutos se muestran como ejemplo en las imágenes.

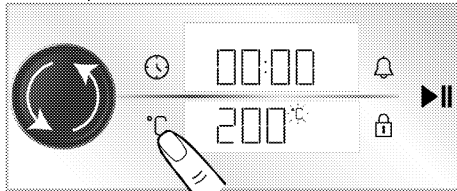
1. Encienda el horno tocando la tecla ①.
2. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones.



3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de funciones operativas tocando sobre «Activación de la función extra».



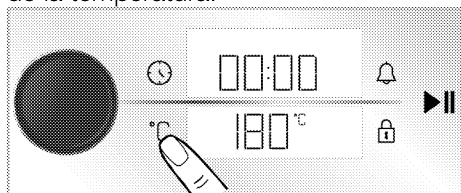
4. La temperatura predefinida para la función operativa que seleccionó aparece en la pantalla de temperatura. Para cambiar esta temperatura, presione la perilla de control del horno o toque la tecla °C y gire la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda.
- » El símbolo °C parpadea en la pantalla de temperatura.



**i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

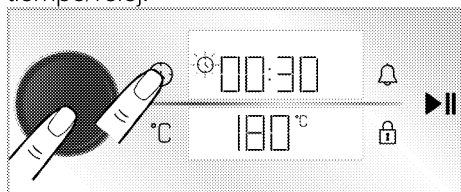
5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.

» El símbolo °C aparece en la pantalla de la temperatura.



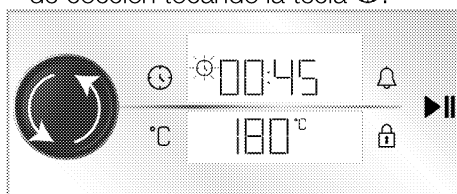
6. Pulse el mando de control del horno o toque la tecla ⌚ una vez para ajustar el tiempo de cocción.

» El símbolo ⌚ parpadea en la pantalla y el tiempo de cocción ajustado de 30 minutos aparece en la pantalla de tiempo/reloj.



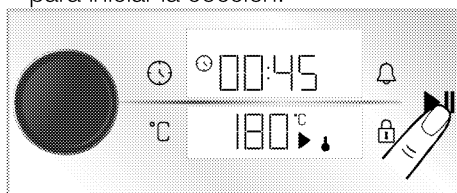
**i** Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, el tiempo de cocción se ajustará 30 minutos tocando la tecla ⌚ o pulsando directamente el mando de control del horno para ajustar rápidamente el tiempo de cocción y cambiar el tiempo girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda.

7. Ajuste el tiempo de cocción girando el mando del horno. Confirme el tiempo de cocción tocando la tecla ⌚.



**i** El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

8. Después de ajustar la función de funcionamiento, la temperatura y el tiempo de cocción, pulse la tecla ▶▶ para iniciar la cocción.



» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado comienza la cuenta atrás. Los símbolos ↓ y ▶ aparecerán en la pantalla de temperatura. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. Una vez finalizado el tiempo de cocción ajustado, "End" aparece en la pantalla

de temperatura, el temporizador emite un aviso sonoro y la cocción se detiene.

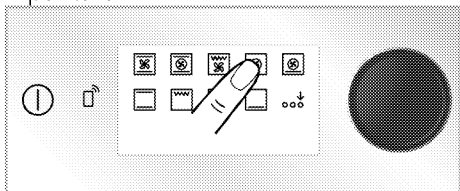
9. El aviso sonoro suena durante un minuto. Si se toca la tecla ►|| mientras suena la advertencia de audio y "End" aparece en la pantalla de temperatura, el horno sigue funcionando indefinidamente. Si se toca la tecla ①, el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla que no sea ésta, la advertencia sonora se interrumpirá.

### Cocción con ventilador ecológico

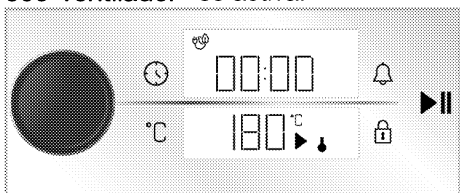
Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar

«Calentamiento por ventilador» en el rango de 160-220 °C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente mayor.

1. Encienda el horno tocando la tecla ①.
2. Toque y mantenga la función «Calentamiento por ventilador» en la pantalla.



» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando la cuenta atrás expira, el símbolo 🗨️ aparece y la «Cocción con eco-ventilador» se activa.



3. Puede modificar la temperatura y el tiempo de cocción tal y como se ha descrito en los apartados anteriores. A continuación, se inicia la cocción.

» En «Cocción con eco-ventilador», la luz de la lámpara es más corta que la de la otra función de cocción durante la cocción debido al ahorro de energía.

### Función de pan

Su horno tiene un «Función de pan» especialmente definido para la elaboración de pan. Los ajustes de temperatura y hora de la función son fijos.

### Ingredientes


- 500 g de harina
- 15 g de azúcar
- 10 g de levadura instantánea
- 10 g de aceite de girasol
- 8 g de sal
- 300 ml de agua (35°C)

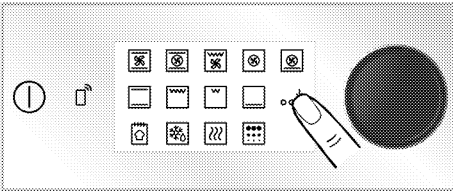
### Para la parte superior de la masa

- 2 cucharaditas de aceite de girasol

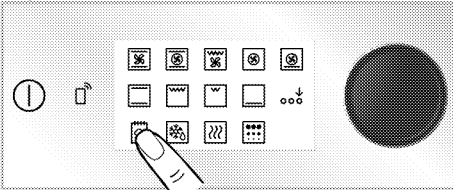
### Preparación

1. Tamice la harina en un recipiente hondo. Añada el azúcar a la harina y mézclela de forma homogénea.
2. Abra el centro de la harina y añada la levadura, la sal y el aceite de girasol. Empezando por los lados del bol, vierta el agua caliente poco a poco.
3. Amase la masa a mano o en una amasadora durante unos 10-15 minutos.
4. Gire la masa amasada a mano unas cuantas veces y póngala en un bol. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa.
5. Cubra la masa con film estirable, cúbrala con un paño grueso y déjela subir a temperatura ambiente.
6. Ponga su masa, que ha sido fermentada durante 60 minutos, sobre la encimera y dóblela 4-5 veces y elimine el aire de su interior. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa. Fermenta la masa a temperatura ambiente durante otros 30 minutos.

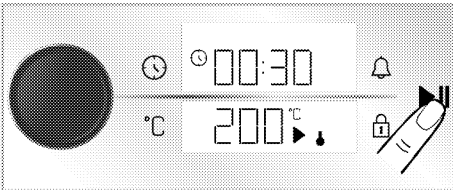
7. Cuando la masa haya terminado de fermentar, déle forma de salmón y colóquelo en una bandeja de horno. Haga 3-4 rayas en la masa con la ayuda de un cuchillo.
8. Coloque la bandeja en el estante 3 de su horno.
9. Encienda el horno tocando la tecla .
10. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.




11. Toque sobre la función «Función de pan» en la fila inferior de la pantalla de funciones.



12. Toque la tecla  para iniciar la cocción.





13. Al finalizar el tiempo de cocción, el aviso sonoro suena durante un minuto. Si se toca la tecla , el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla, el aviso sonoro se detiene.

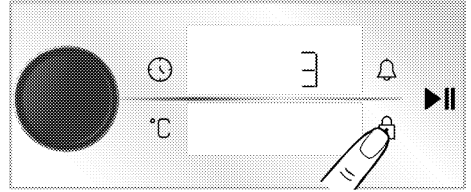
## Ajustes



1. La cuenta atrás de 3 a 1 se muestra en los menús o ajustes que se activarán al tocar durante un largo período. Cuando la cuenta atrás expira, se activa el menú o ajuste correspondiente.

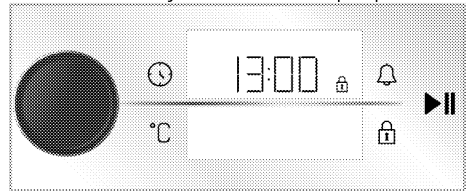
### Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de teclas, puede proteger el horno de interferencias.

1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla de la hora/reloj.






- » Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, aparece el símbolo  en la pantalla de tiempo/reloj y se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla o se presiona la perilla de control del horno cuando el bloqueo de teclas está ajustado, el temporizador emite una señal audible y el símbolo  parpadea.



1. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

### Desactivar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla de la hora/reloj.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, el símbolo  desaparece y el bloqueo de teclas se desactiva en la pantalla de la hora/reloj.


### Ajustar la alarma

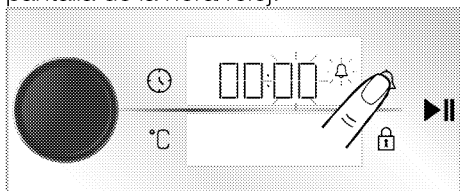
También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar.

La alarma no afecta a las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar la alarma cuando desee girar los alimentos en el horno a una hora determinada. En cuanto haya transcurrido el tiempo establecido, la unidad de control emite un aviso acústico.

**i** El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla  una vez para ajustar la hora de la alarma.


» El símbolo  y el campo de los minutos comienzan a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.





2. Configure los minutos girando la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda y toque la tecla  una vez para activar el campo de la hora.



3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando

el mando del horno o tocando la tecla .

» El símbolo  aparece continuamente y la hora de la alarma empieza a contar en la pantalla de la hora/reloj.

4. Una vez transcurrido el tiempo de alarma, el símbolo  comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.

**i** Si la hora de la alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en la pantalla de la hora/reloj aparece la hora más corta.

### Apagar la alarma

1. Al final del periodo de alarma, el aviso suena durante un minuto. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

» La advertencia sonora se ha detenido.

### Si desea cancelar la alarma;


1. Toque la tecla  una vez para cancelar la hora de la alarma.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.

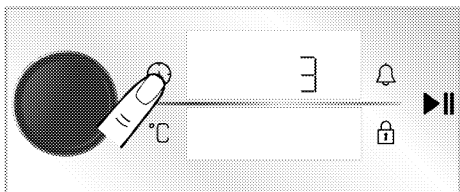
2. Ajuste la hora de la alarma a "00:00» girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

### Ajuste del volumen

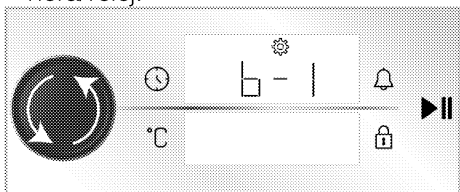
Puede ajustar el volumen de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.

1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

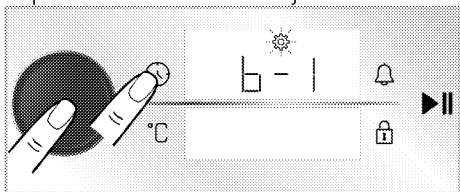


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "b-1» o "b-2" en la pantalla de la hora/reloj.



3. Active el ajuste de volumen tocando la tecla o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.



4. Ajuste el nivel de volumen deseado girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

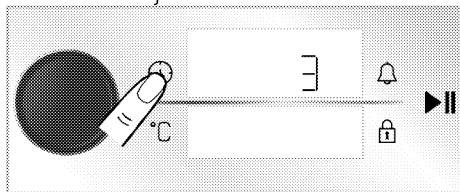
5. Confirme el nivel de volumen seleccionado tocando la tecla o pulsando el botón de control del horno.

### Ajustar el brillo de la pantalla

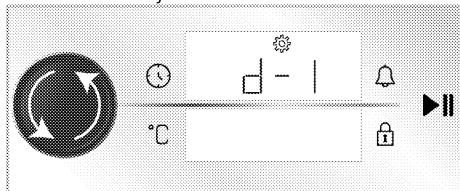
Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.

1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

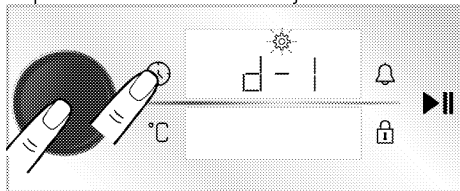


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "d-1», "d-2» o "d-3» en la pantalla de la hora/reloj.



3. Active el ajuste de brillo tocando la tecla o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.




4. Ajuste el nivel de brillo deseado girando el botón de control del horno a la derecha/izquierda.

5. Confirme el nivel de brillo seleccionado tocando la tecla o pulsando el botón de control del horno.

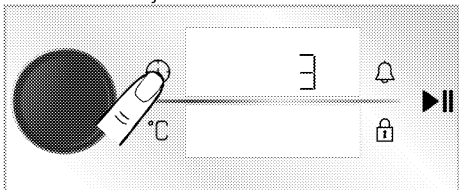
### Ajuste de la función de precalentamiento rápido (Booster)


Puede activar la cocción automáticamente con la función de precalentamiento rápido del aparato. Para ello, deberá activar el ajuste de precalentamiento rápido. El horno estará apagado para realizar esta operación.

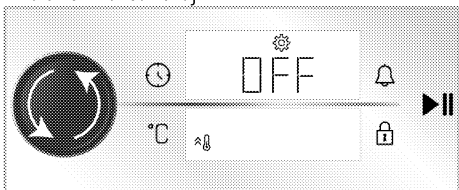



1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

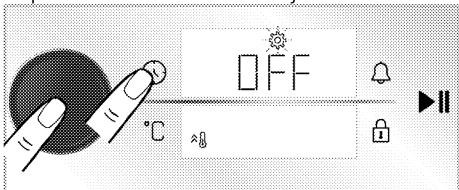


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca el símbolo  y "OFF» en la pantalla de la hora/reloj.

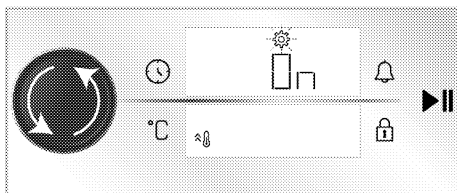



3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.



4. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para cambiar el ajuste "OFF» que aparece en la pantalla de la hora/reloj por el ajuste "ON».




5. Confirme el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla  o pulsando el mando del horno.

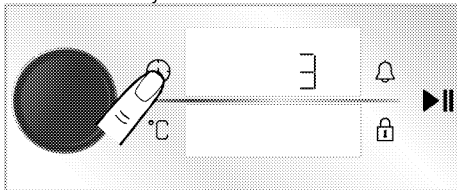
**i** Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Llevándolo a la posición "OFF», puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido.


### Cambiar la hora del día


Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

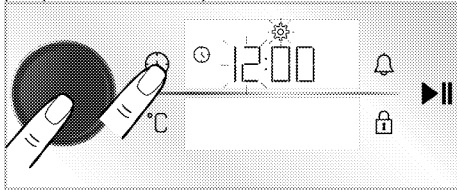
1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.



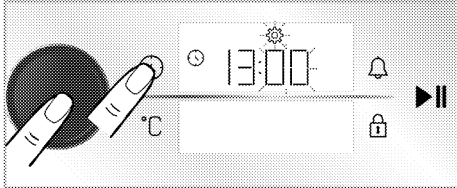
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de las horas.


» El campo de la hora y el símbolo  parpadear en la pantalla de la hora/reloj.




3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda y pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de los minutos.

» El campo y el símbolo  de los minutos parpadean en la pantalla de la hora/reloj.





4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .



» La hora del día está ajustada y el símbolo  aparece en la pantalla de la hora/reloj siempre encendido.

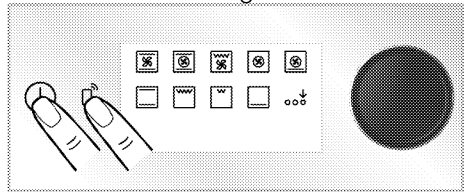
### **Conectar el horno a la red inalámbrica e introducirlo en la aplicación HomeWhiz**

Puede conectar el horno a la red inalámbrica y controlarlo a través de la aplicación "HomeWhiz" con un dispositivo inteligente. Para ello, instale primero la aplicación "HomeWhiz" en el dispositivo inteligente. La aplicación "HomeWhiz" está disponible en los sistemas operativos móviles IOS y Android.

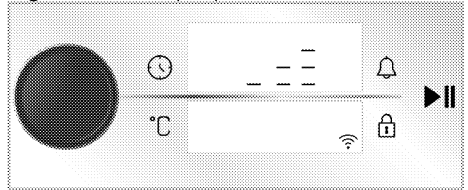
 Tras descargar la aplicación "HomeWhiz", sigue las instrucciones de la aplicación para crear tu hogar.

 Puede completar el procedimiento para conectar su horno a una red inalámbrica y activar el control remoto del horno siguiendo las instrucciones proporcionadas en la aplicación.


1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando las teclas  y  a la vez durante unos 3 segundos.



» Cuando el horno pasa al modo de configuración, se muestra una animación en la pantalla en la que algunas líneas parpadean.







2. Abra la aplicación "HomeWhiz" que ha instalado en el dispositivo inteligente. Después de crear el hogar, seleccione el horno bajo los electrodomésticos de la cocina e introduzca el número de stock del aparato en la aplicación y siga los pasos descritos en la aplicación.





 El número de stock del aparato es el número que comienza con "77..." ubicado debajo de la portada del manual.





3. Complete la introducción del horno a la aplicación siguiendo las instrucciones proporcionadas en la aplicación.

## Activación del control remoto del horno

Después de introducir el horno en la aplicación "HomeWhiz», para permitir el control remoto:



1. Toque la tecla  una vez mientras se muestra el símbolo  en la pantalla.  
» El símbolo  aparecerá en la pantalla junto con el símbolo .

**i** Si no aparece el símbolo de , toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo de  en la pantalla. Si no ha introducido el aparato en la aplicación HomeWhiz, el símbolo  parpadeará una vez y se escuchará una señal de error.

**i** Si aparece el símbolo  en la pantalla, pero se oye una señal de error al pulsar la tecla  y si no aparece el símbolo  en la pantalla, o el símbolo  parpadea en la pantalla, compruebe la conexión a Internet del aparato. Si la conexión a Internet es correcta y el problema persiste, repita los pasos para la instalación.

## Eliminar el emparejamiento de un horno conectado a la aplicación "Homewhiz"

Tras añadir el aparato a la aplicación "Homewhiz», la cuenta de usuario que ha utilizado para "Homewhiz» se empareja con la información del aparato. Con el fin de eliminar un emparejamiento a causa de la pérdida de acceso a la cuenta que utiliza en la aplicación o por otras razones, se deben realizar las siguientes acciones.

1. Mientras el aparato está apagado (en la pantalla apareciendo la hora del día), toque las teclas  y  durante unos 5 segundos.

» Aparece una cuenta atrás de 5 en la pantalla.

2. Al finalizar la cuenta atrás, aparecerá en la pantalla una animación de borrado de emparejamiento.

3. Tras completar el proceso de eliminación de emparejamiento sin problema, se escuchará un sonido y el horno se reiniciará.

**i** En caso de que haya un problema al borrar un emparejamiento y no se pueda completar el proceso, se escuchará un sonido de error.

4. Tras completar la eliminación, podrá volver a conectar el aparato a su cuenta "Homewhiz».

## Declaración de conformidad

Arçelik A.Ş. declara por la presente que este aparato cumple con la Directiva 2014/53/UE. En la página web support.beko.com, entre los documentos adicionales de la página del producto del electrodoméstico, encontrará una detallada declaración de conformidad RED.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

El período de soporte de actualización de software relacionado con la ciberseguridad definido del producto es el período de garantía del producto. Después de este período, no se garantizan las actualizaciones de software relacionadas con la seguridad cibernética.

## 6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos. Además, también puede encontrar algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más apropiados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

### Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Mientras se abre la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores de los muebles debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las

advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.

- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles antigrasa que se desbordan del contenedor pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su cocina. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para un buen rendimiento en la cocina, coloque su comida en la estantería correcta recomendada. No cambie la posición del estante durante la cocción.

### Pasteles y alimentos para el horno

#### Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y la superficie inferior de los alimentos

de pastelería no se dora uniformemente.

- Si utiliza papel de cocina durante la cocción, se puede observar un poco de dorado en la superficie inferior de los alimentos. En este caso, es posible que deba extender el tiempo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

### Consejos para hornear pasteles

- Si la tarta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, use una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.

- Si se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

### Consejos para cocinar pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

## Tabla de cocción para repostería y alimentos a hornear

### Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pasteles en bandeja	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Tortas en el moho	Molde de pastel en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	180	30 ... 40
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
Galletas	Bandeja de repostería*	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
	Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	3	170	20 ... 30
Masa de repostería	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	180	35 ... 45
Masa	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	180	20 ... 30
Pan integral	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 40
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	200	30 ... 40
Lasaña	Molde rectangular de vidrio/metal en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65
Pizza	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	280	5 ... 9
	Bandeja estándar*	Función para pizzas	2	280	5 ... 10

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pequeños pasteles	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	150	25 ... 35

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Galletas	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	170	25 ... 35
Masa de repostería	1 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	1 – 4	180	40 ... 50
Masa	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	180	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

### Tabla de cocción para Calefacción «eco» por ventilador - función operativa

- Después de que inicie la cocción en Calefacción «eco» por ventilador no cambie la temperatura de cocción - función operativa.
- No abra la puerta durante la cocción en Calefacción «eco» por ventilador -función operativa. Cuando la puerta no se abre, la temperatura interior se optimiza para ahorrar energía y puede diferir de lo indicado.
- No precalentar en modo Calefacción «eco» por ventilador.

### Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Galletas	Bandeja estándar*	3	180	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja estándar*	3	200	45 ... 55
Masa	Bandeja estándar*	3	200	35 ... 45

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

### Carne, pescado y aves de corral

#### Los puntos clave del tostado

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocine los alimentos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

## Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	170	85 ... 110
Pollo asado (1.8-2 kg)	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
	Bandeja estándar*	Función "3D"	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30
	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

### Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan a la parrilla, tienen una hermosa corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

### Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio.

Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**



## Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.

- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se incluya con el aparato. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

## Tabla de parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Carne - (en rodajas)	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

Voltear los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

## Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con

la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

## Tabla de cocción para alimentos de prueba

### Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	140	15 ... 25
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

### Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	140	15 ... 25
Pequeños pasteles	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	150	25 ... 35

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\* Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

### Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30

Gire la comida después de la mitad del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general de limpieza

#### **⚠ Advertencias generales**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

### Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

### Superficies esmaltadas

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (Ver el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de manchas persistentes, se puede utilizar el limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un paño para fregar que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

## **Superficies catalíticas**

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

## **Las superficies de vidrio**

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el

agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

## **Las piezas de plástico y las superficies pintadas**

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

## **Limpieza de los accesorios**

A menos que se indique lo contrario en el manual de instrucciones, no lave los accesorios del aparato en el lavavajillas.

## **Limpiar el panel de control**

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.

- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

## **Limpiar el interior del horno (área de cocción)**

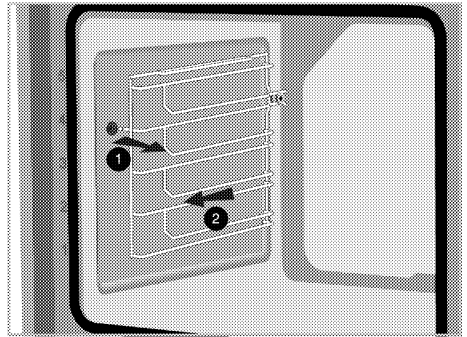
Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

### **Limpiar las paredes laterales del horno**

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Paredes catalíticas" para obtener información. Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

### **Para quitar los estantes de rejilla laterales:**

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

## **Autolimpieza pirolítica**

El horno está equipado con una función de autolimpieza pirolítica. El horno se calienta a aprox. 420-480 °C y la suciedad existente se quema hasta convertirse en cenizas. Puede producirse un fuerte desarrollo de humo. Proporcionar una buena ventilación. La autolimpieza pirolítica debe utilizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

### **Advertencias generales**





Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.



Retire todos los accesorios, la bandeja telescópica y las rejillas laterales (si están disponibles) antes de utilizar la función de autolimpieza pirolítica. Si no lo hace, se dañarán los accesorios y las rejillas laterales.

 Si su aparato está equipado con un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. A menos que se especifique, sus accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de la autolimpieza para evitar daños.

 No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.


1. Retire todos los accesorios del horno.

En los modelos con estantes laterales, no olvides sacar los estantes laterales.

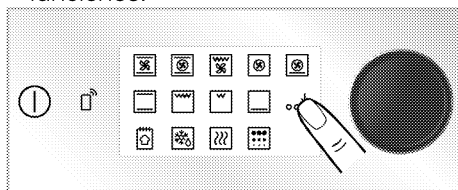
2. Antes del ciclo de limpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.

3. Seleccione entre las opciones "Pirólisis" o "Pirólisis - modo económico" en función del nivel de suciedad del horno.

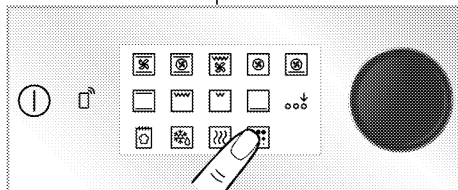
En caso de que no esté muy sucio, es preferible que utilice la función "Pirólisis - modo económico". La función "Pirólisis - modo económico" es más corta que la función "Pirólisis". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. De ser así, seleccione la función "Pirólisis".

4. Encienda el horno tocando la tecla .

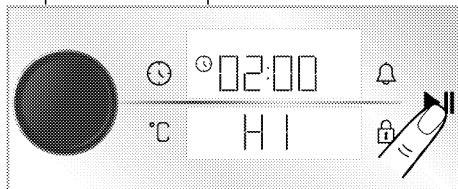
5. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.



6. Toque sobre la función «Pirólisis» en la fila inferior de la pantalla de funciones.




7. El nivel "HI" pirolítico y la hora "02:00" aparecen en la pantalla.




8. Toque la tecla  para iniciar la limpieza.

» La autolimpieza empezará y aparecerá en pantalla el tiempo correspondiente. Esta duración no se puede modificar.

9. Una vez que el horno alcanza una determinada temperatura después de que se inicia el proceso de autolimpieza, aparece el símbolo de bloqueo  en la pantalla de tiempo y la puerta del horno no se puede abrir. Sigue bloqueada durante un tiempo después de que la función de pirólisis termine. Hasta que desaparezca el símbolo de la cerradura, no fuerce la cerradura de la puerta con la manija.

10. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje

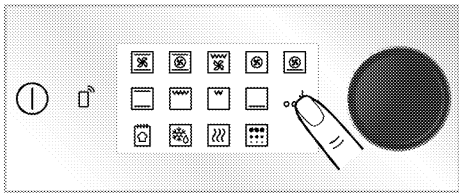
**"End"**. Si toca la tecla ①, el horno se apagará.

- Una vez que en el horno se muestre el mensaje **"End"**, apague el horno tocando la tecla ①.
- Elimine con vinagre los restos de suciedad después de que el símbolo  desaparezca de la pantalla.

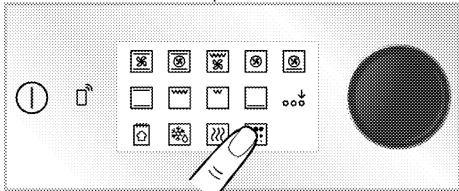
### Para el modo de autolimpieza pirolítica Eco:


En caso de que no esté muy sucio, es preferible que utilice la función "Pirólisis - modo económico". La función "Pirólisis - modo económico" es más corta que la función "Pirólisis". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. De ser así, seleccione la función "Pirólisis".

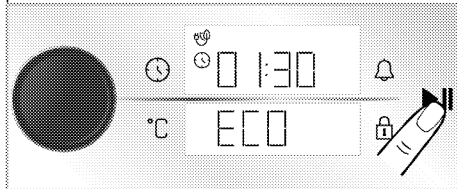
- Retire todos los accesorios del horno.  
En los modelos con estantes laterales, no olvides sacar los estantes laterales.
- Antes del ciclo de limpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.
- Encienda el horno tocando la tecla ①.
- Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.





- Toque sobre la función «Pirólisis» en la fila inferior de la pantalla de funciones.




- Toque y en la función «Pirólisis» de nuevo.
- Toque la tecla  para empezar la limpieza pirolítica.  
» La autolimpieza empezará y aparecerá en pantalla el tiempo correspondiente. Esta duración no se puede modificar.



- Una vez que el horno alcanza una determinada temperatura después de que se inicia el proceso de autolimpieza, aparece el símbolo de bloqueo  en la pantalla de tiempo y la puerta del horno no se puede abrir. Sigue bloqueada durante un tiempo después de que la función de pirólisis termine. Hasta que desaparezca el símbolo de la cerradura, no fuerce la cerradura de la puerta con la manija.
- Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje **"End"**. Si toca la tecla ①, el horno se apagará.
- Una vez que en el horno se muestre el mensaje **"End"**, apague el horno tocando la tecla ①.
- Elimine con vinagre los restos de suciedad después de que el símbolo  desaparezca de la pantalla.

### Limpiar la puerta del horno

 No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas

se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

### Quitar la puerta del horno

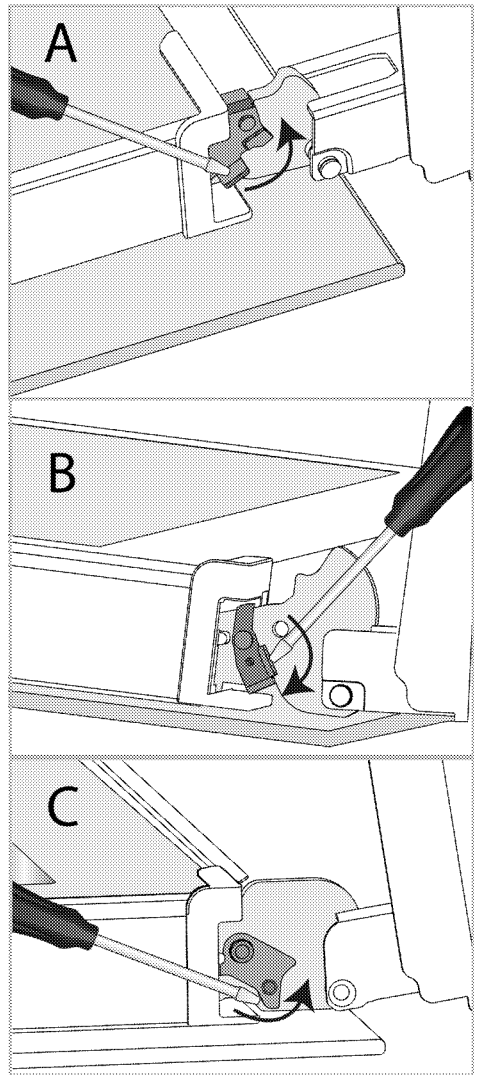
1. Abra la puerta del horno.
2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración.

El tipo de bisagra (A), (B), (C) varía según el modelo del producto. Las figuras siguientes muestran cómo abrir todos los tipos de bisagras.

La bisagra tipo (A) está disponible en tipos de puertas normales.

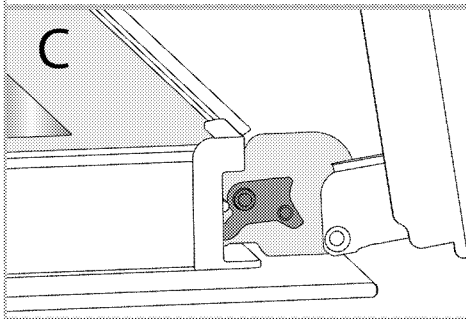
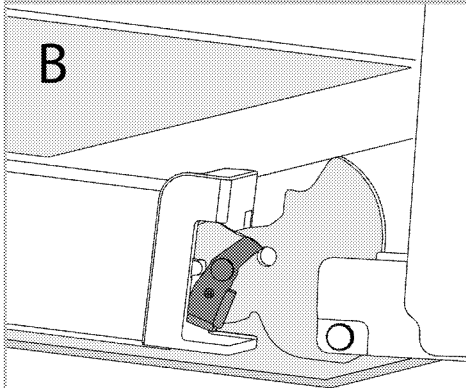
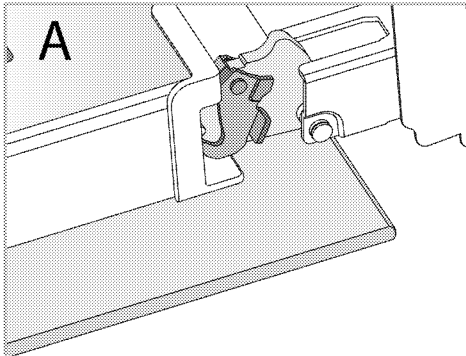
La bisagra tipo (B) está disponible en tipos de puerta de cierre suave.

La bisagra tipo (C) está disponible en tipos de puerta de apertura / cierre suave.



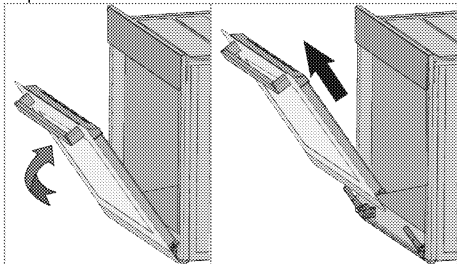
Bloqueo de bisagra - posición cerrada





Bloqueo de la bisagra - posición abierta

3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



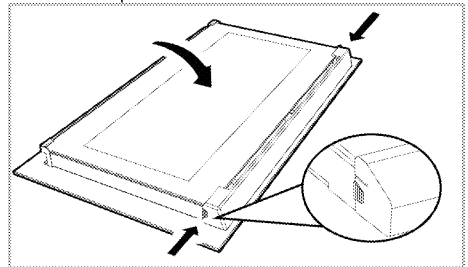
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

**i** Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

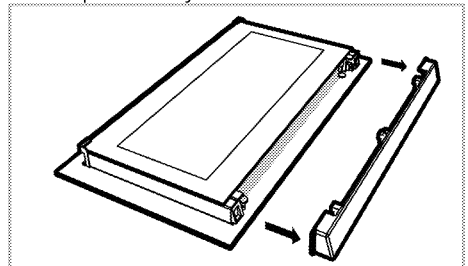
## Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

El vidrio interno de la puerta de entrada del aparato puede ser removido para su limpieza.

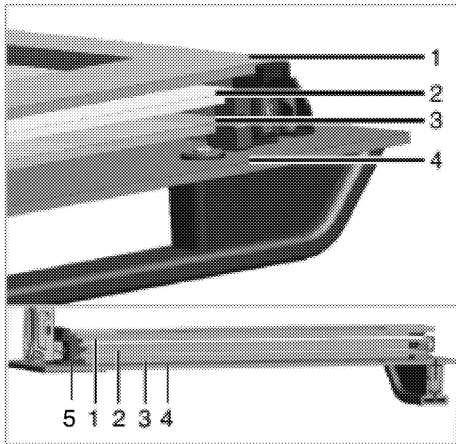
1. Abra la puerta del horno.



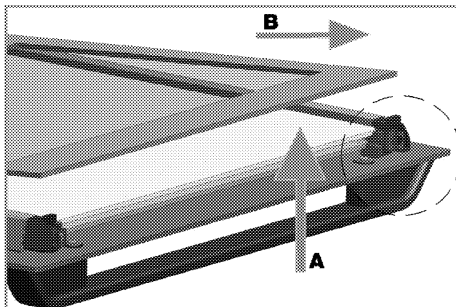
2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



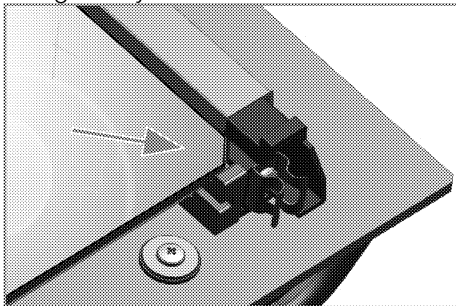
3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el cristal más interno hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



- 1 Vidrio interior
- 2 El segundo vaso interior
- 3 Tercer vidrio interior
- 4 Vidrio exterior
- 5 Ranura de vidrio plástico - Más bajo



4. Repita el mismo proceso para quitar el segundo y el tercer vaso.



El primer paso de reagrupar la puerta es reemplazar el segundo y tercer vidrio (2, 3).

Como se muestra en la ilustración, coloque el borde biselado del vidrio para que coincida con el borde biselado de la ranura de plástico.

El orden de colocación del segundo y tercer vaso interior no es importante, ya que son intercambiables.

Al colocar el vaso más interno (1), preste atención a colocar la cara impresa del vaso en el segundo vaso interior.

Es crucial colocar las esquinas inferiores de todos los vidrios interiores para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores (5).

Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

**i** Después de la limpieza, todos los vasos deben volver a ser montados.

## Limpiar la bombilla del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

## Reemplazar la bombilla del horno

### ⚠ Advertencias generales

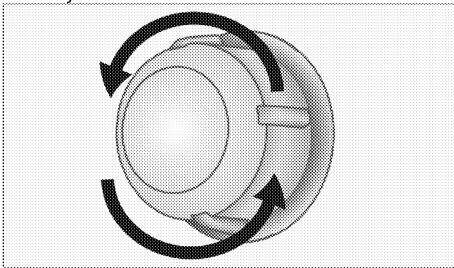
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo

tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

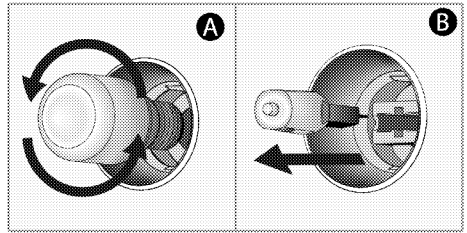
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este aparato deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

**Si su horno tiene una bombilla redonda,**

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la cubierta de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



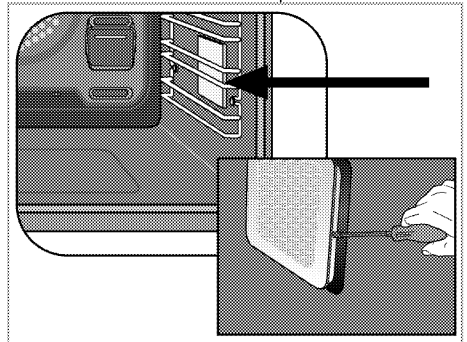
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



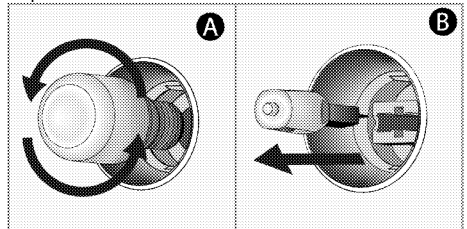
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

**Si el horno tiene una bombilla cuadrada,**

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

## 8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

### El horno emite vapor cuando está en uso.

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. >>>Esto no es un fallo.

### Las gotas de agua se producen durante la cocción.

- El vapor que se produce durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al chocar con superficies frías del aparato. >>>Esto no es un fallo.

### El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>>Esto no es un fallo.

### El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>>Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>>Compruebe la conexión del enchufe.
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>>Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.

### La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está defectuosa. >>>Cambie la bombilla del horno.
- La energía está cortada. >>>Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.

### El horno no calienta.

- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>>Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>> Ajuste el tiempo.
- La energía está cortada. >>>Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.

### (En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>>Ajuste el tiempo / Cambio del aparato y enciéndalo de nuevo.



**Forno incorporado**  
Manual do utilizador



## Caro Cliente,

### Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

**OBSERVAÇÃO** Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Instruções de segurança 4**

Finalidade do uso ..... 4  
 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação..... 5  
 Segurança elétrica ..... 5  
 Segurança no transporte ..... 7  
 Segurança da instalação ..... 7  
 Segurança durante a utilização..... 8  
 Advertências da temperatura..... 8  
 Uso de acessórios..... 9  
 Segurança na cozedura ..... 9  
 Segurança da manutenção e limpeza..... 10  
 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)..... 11

**2 Instruções ambientais 12**

Regulamentação de resíduos ..... 12  
 Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos ..... 12  
 Eliminação do material da embalagem ... 12  
 Recomendações para poupança de energia ..... 12

**3 O seu produto 13**

Apresentação do produto ..... 13  
 Apresentação e utilização do painel de controlo..... 14  
 Controlo do forno ..... 14  
 Funções de funcionamento do forno ..... 15  
 Acessórios do produto ..... 17  
 Utilização dos acessórios do produto..... 18  
 Especificações técnicas..... 21

**4 Primeira utilização 22**

Primeira definição de tempo ..... 22  
 Primeira limpeza ..... 22

**5 Funcionar com o forno 24**

Informação geral acerca da utilização do forno..... 24  
 Operar a unidade de controlo do forno..... 24  
 Definições..... 29

**6 Informação geral acerca da cozedura 35**

Advertências gerais acerca de cozinhar no forno..... 35  
 Bolos e alimentos de forno ..... 35  
 Carne, peixe e aves ..... 38  
 Grelhador..... 39  
 Testar os alimentos ..... 40

**7 Manutenção e cuidados 41**

Informações gerais de limpeza..... 41  
 Limpar os acessórios ..... 42  
 Limpar o painel de controlo ..... 42  
 Limpar o interior do forno (zona de cozedura) ..... 42  
 Autolimpeza pirolítica ..... 43  
 Limpar a porta do forno..... 45  
 Remover o vidro interior da porta do forno46  
 Limpar a lâmpada do forno ..... 47

**8 Resolução de problemas 49**

## **1 Instruções de segurança**

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
  - Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
  - A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
  - O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
  - **⚠**A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
  - **⚠**Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
  - **⚠**Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
  - **⚠**Não realizar modificações técnicas no produto.
- ⚠ Finalidade do uso**
- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
  - Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
  - O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
  - Este produto, não deve ser usado para aquecimento, aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.



## **Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação**

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
  - As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
  - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
  - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
  - Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos.
- As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
  - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
  - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
  - Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode provocar a queda do forno ou danificar as dobradiças da porta.
  - (Se o seu produto tiver um plugue) Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de o depositar para eliminação.

## **Segurança elétrica**

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de

corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na

secção “Especificações Técnicas”.

- Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Enquanto o forno estiver em funcionamento, a superfície traseira do mesmo também fica quente. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Pode provocar um curto-circuito no forno e incendiarem-se em resultado da fusão do cabo.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de

modo a evitar possíveis perigos.

- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

(Se o seu produto tiver um plugue)

- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.
- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.



### **Segurança no transporte**

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.

- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar outros itens no produto e transportar o mesmo na posição vertical.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.



### **Segurança da instalação**

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver

danificado, não instalar o mesmo.

- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.
- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.



### **Segurança durante a utilização**

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.

- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis similares.
- As dobradiças da porta do produto movem-se e apertam quando abrir e fechar a porta. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.



### **Advertências da temperatura**

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.

- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Dado poder haver saída de vapor, deve manter-se afastado enquanto estiver a abrir a porta. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- O produto pode ficar quente durante a utilização. Não tocar nos compartimentos quentes, as peças interiores do forno, os elementos de aquecimento, etc.
- Ao colocar os alimentos no forno quente, ao remover os alimentos, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.



### **Uso de acessórios**

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção “Utilização dos acessórios”.
- Os acessórios podem danificar o vidro da porta quando fechar a porta do produto. Empurrar sempre

os acessórios para o fim da zona de cozedura.



### **Segurança na cozedura**

- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.
- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A formação de pressão pode provocar a explosão do frasco.
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido. Remover

- quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de utilização especificada no papel vegetal que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
  - Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
  - Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona

mais quente e e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



### **Segurança da manutenção e limpeza**

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!
- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno/(se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.
- Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.

 **Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)**

- Durante a limpeza automática, as superfícies ficam mais quentes do que quando na utilização normal. As crianças não devem aproximar-se do fogão.
- As superfícies quentes podem provocar queimaduras! Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.
- Durante a limpeza automática, será libertado fumo devido a estar a queimar os resíduos dos alimentos. Deve ventilar bem a sua cozinha durante o processo de limpeza.
- Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente. Remover todos os acessórios e os utensílios de cozinha de dentro do forno. Retirar todos os acessórios do forno. Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza automática a alta temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno.
- Se houver uma placa no forno, não ligue a placa durante a autolimpeza.

## 2 Instruções ambientais

### Regulamentação de resíduos

#### Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha. A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

#### Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

#### Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as

instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

### Recomendações para poupança de energia

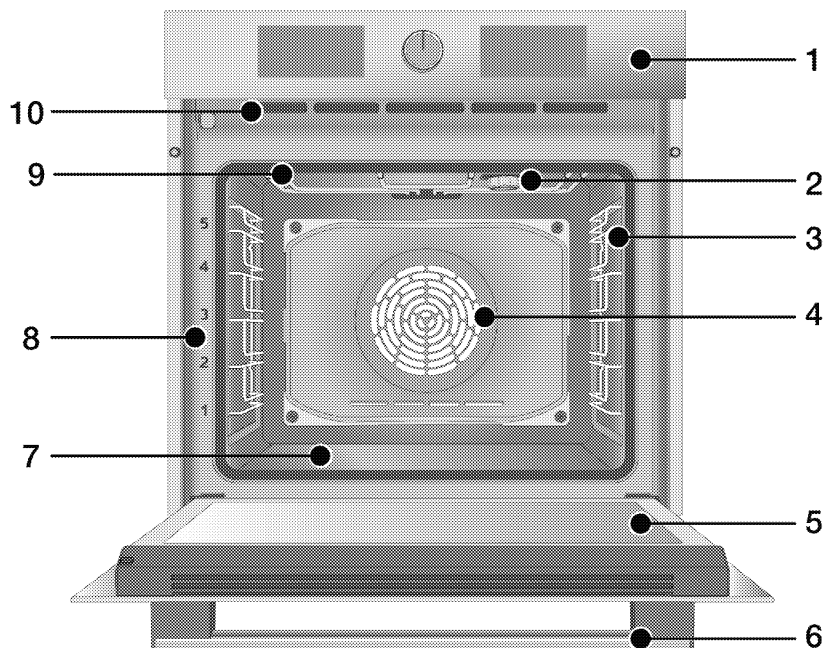
As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de electricidade ao utilizar o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.
- Não abrir a porta do forno quando estiver a cozinhar na função funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico". Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico" e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no ecrã.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois recipientes para cozinhar na prateleira de arame de aço. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.



### 3 O seu produto

#### Apresentação do produto



- 1 Painel de controlo
- 2 Lâmpada\*
- 3 Prateleiras de arame de aço\*\*
- 4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
- 5 Porta
- 6 Pega
- 7 Aquecedor inferior (placa de aço inferior)
- 8 Posicionamento da prateleira
- 9 Aquecedor superior
- 10 Orifícios de ventilação

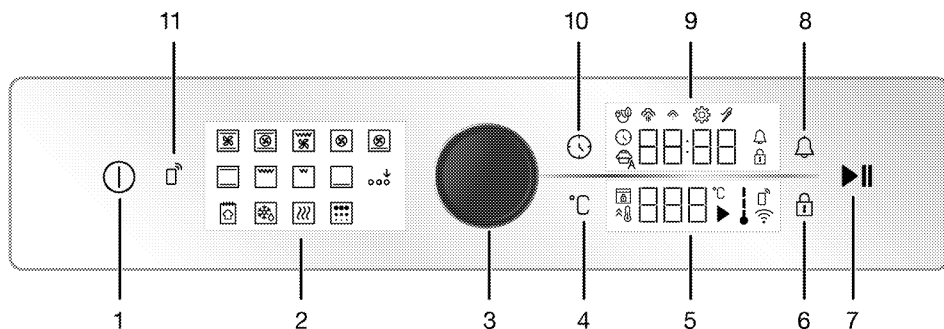
\* Depende do modelo O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

\*\* Depende do modelo O seu produto pode não ter prateleiras de arame Na figura as prateleiras de arame são mostradas como exemplos.

## Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

### Controlo do forno



- 1 Tecla ligar/desligar
- 2 Visor da função
- 3 Botão de controlo do forno
- 4 Tecla de definição da temperatura
- 5 Visor da temperatura
- 6 Tecla de bloqueio de teclas
- 7 Tecla começar/parar de cozinhar
- 8 Tecla de alarme
- 9 Visor do relógio/tempo
- 10 Tecla do tempo e das definições
- 11 Tecla controlo remoto

Se houver botão(ões) a controlarem o seu produto, este(s) botão (ões) podem ser acedidos, nalguns modelos, no painel que sai quando premido. Para que sejam feitas as definições com estes botões, em primeiro lugar empurrar o botão correspondente e puxar o botão. Depois de fazer o seu ajuste, premir novamente e voltar a colocar o botão.

### Botão de controlo do forno

Com o botão de controlo do forno, pode controlar as definições no visor do relógio/tempo e no visor da temperatura. Pode navegar entre estas definições rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda, pode ativar e confirmar as definições ao premir.

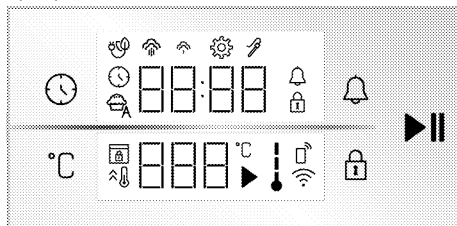
### Indicador da temperatura

Pode perceber qual é a temperatura interior do forno a partir do símbolo da temperatura

interior no visor. O símbolo aparece no visor com a cozedura começa e cada um dos graus do símbolo da temperatura interior ficará aceso à medida que a temperatura interior atinge a temperatura definida.

### Visor da função

O visor de função contém as funções de funcionamento do seu forno. Cada função é ativada tocando no mesmo. Todas as funções no ecrã são exemplificativas: podem não estar disponíveis no seu produto. As funções de funcionamento disponíveis no seu produto são explicadas na secção "Funções de funcionamento do forno".












Visores

### Teclas:

- : Tecla do tempo e das definições
- : Tecla de definição da temperatura
- : Tecla de bloqueio de teclas
- : Tecla de alarme
- : Tecla começar/parar de cozinhar

## Visor do relógio/tempo :








-  : Tempo de cozedura/Símbolo da hora do dia
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo das definições
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Símbolo de cozinha ecológica
-  : Símbolo de baixo nível de vapor\*
-  : Símbolo de elevado nível de vapor\*
-  : Símbolo de sonda da carne\*
-  : Símbolo de cozimento automático\*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.





## Funções de funcionamento do forno












Na tabela de funções: são indicadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas mais elevadas e mais baixas que podem ser definidas para estas funções. A sequência dos modos de funcionamento mostrada aqui pode ser diferente dos indicados para o seu produto.

## Visor da temperatura:

-  : Símbolo de cozedura
-  : Símbolo da temperatura
-  : Símbolo da temperatura interna do forno
-  : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).
-  : Símbolo controlo remoto
-  : Símbolo rede sem fios (WiFi)
-  : Símbolo de bloqueio da porta\*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

Símbolo da função	Descrição da função	Intervalo de temperatura (°C)	Descrição e utilização
	Funcionamento com ventilador	-	O forno não está aquecido. Apenas o ventilador (na parede traseira) está a funcionar. Os alimentos congelados ficam com grânulos se descongelados lentamente à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados estão frios. O tempo necessário para descongelar uma peça de carne é superior ao tempo necessário para descongelar alimentos com grãos.
	Aquecimento superior e inferior	40 - 280	Os alimentos são aquecidos por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequada para bolos e estufados em formas de cozedura ou para bolos e produtos de pastelaria. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	40 - 220	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequada alimentos que é preciso que fiquem dourados por baixo.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	40 - 280	O ar quente aquecido pelos aquecedores superior e inferior é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.

Simbolo da função	Descrição da função	Intervalo de temperatura (°C)	Descrição e utilização
	Aquecimento ventilado	40 - 280	O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequada para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes.
	Aquecimento ventilado ecológico	160 - 220	De modo a poupar energia, pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" no intervalo de 160-220 °C. Mas, o tempo de cozedura será ligeiramente mais demorado. A utilização desta função é descrita no capítulo "Comando do forno".
	Função pizza	40 - 280	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador estão a funcionar. É adequada para cozer pizza.
	Função "3D"	40 - 280	O aquecedor superior e inferior e o aquecimento do ventilador estão a funcionar. Todas as partes do produto cozinham de forma uniforme e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador inferior	40 - 280	O grelhador pequeno no teto do forno funciona. É adequado para grelhar quantidades mais pequenas.
	Grelhador completo	40 - 280	O grelhador grande no teto do forno funciona. É adequado para grelhar grandes quantidades.
	Grelhador completo ventilado	40 - 280	O ar quente aquecido pelo grelhador grande é distribuído rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para grelhar grandes quantidades.
	Manter quente	40 - 100	É usado para manter os alimentos a uma temperatura pronta para o serviço durante um longo período de tempo.
	Função pão	-	É usado para fazer pão. A temperatura definida de entrada e o tempo não podem ser alterados.
	Ativação da função extra	-	É usado para ativar as funções de funcionamento que não aparecem no visor de funções no arranque inicial.
	Pirólise	-	É usado para a limpeza automática do forno a uma temperatura elevada. Deve ler as explicações na secção de manutenção e limpeza para esta função.

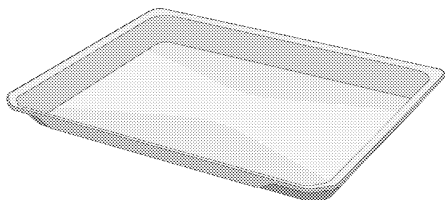
## Acessórios do produto

Existem vários acessórios no seu produto. Nesta secção são disponibilizadas a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto. Dependendo do modelo do produto, os acessórios fornecidos variam. Todos os acessórios descritos no manual do utilizador podem não ser disponibilizados com o produto.

---

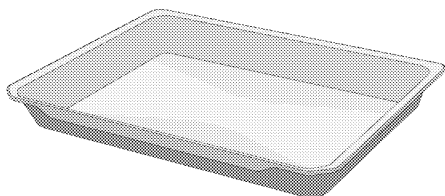
**OBSERVAÇÃO** : Os tabuleiros no seu produto podem ficar deformados devido ao efeito da temperatura. Isto não tem qualquer efeito no funcionamento. A deformação desaparece quando os tabuleiros arrefecem.

---



### Tabuleiro normal

São usados para produtos de pastelaria, alimentos congelados e para fritar peças grandes.

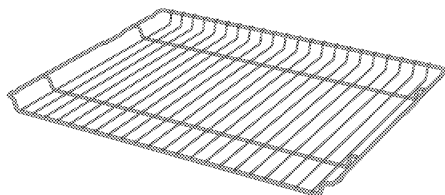


### Tabuleiro fundo

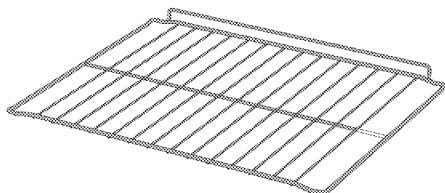
São usados para produtos de pastelaria, fritar peças grandes, alimentos suculentos ou para recolha dos óleos que caem quando está a grelhar.

---

### Modelos com prateleiras de arame:



### Modelos sem prateleiras de arame:



### Grelha de arame

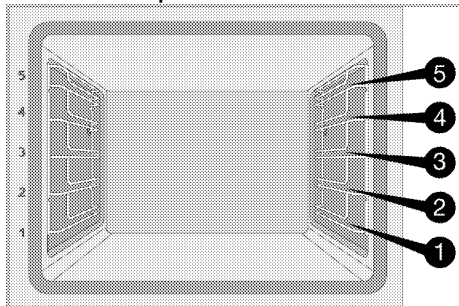
Usado para fritar e/ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e estufados na prateleira pretendida.

## Utilização dos acessórios do produto

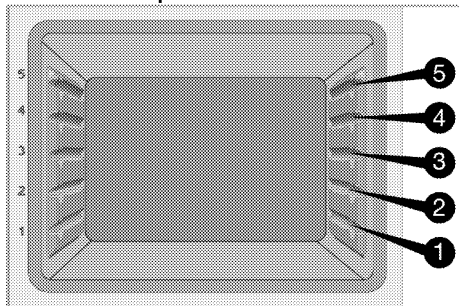
### Prateleiras para cozinhar

Há 5 níveis de posicionamento da prateleira na zona de cozedura. Pode igualmente ver a sequência das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

#### Modelos com prateleiras de arame



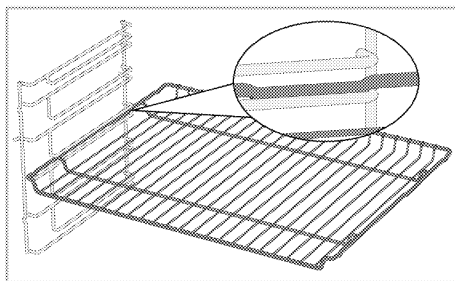
#### Modelos sem prateleiras de arame



### Colocar a grelha de arame de aço nas prateleiras de cozedura

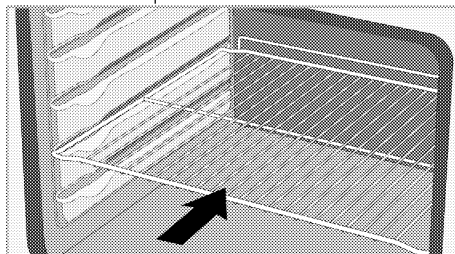
#### Modelos com prateleiras de arame:

É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais de arame de aço. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal. Para uma melhor cozedura, a grelha de arame de aço deve ser fixada com o batente na prateleira de arame. Não deve ultrapassar o batente para contactar com a parede traseira do forno.



#### Modelos sem prateleiras de arame:

É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais. A grelha de arame de aço tem um sentido quando a mesma é colocada na prateleira. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal.



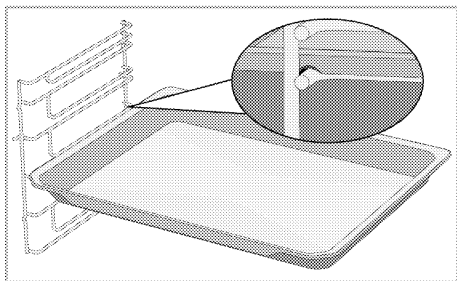
### Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

#### Modelos com prateleiras de arame:

É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais de arame de aço.

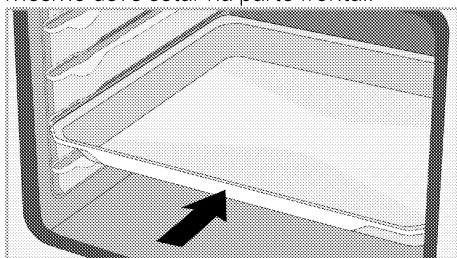
Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar na parte frontal.

Para uma melhor cozedura, o tabuleiro deve ser fixada com o batente na prateleira de arame. Não deve ultrapassar o batente para contactar com a parede traseira do forno.



#### **Modelos sem prateleiras de arame:**

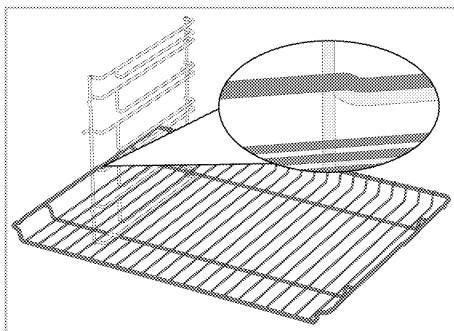
É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais. O tabuleiro tem um sentido quando o mesmo é colocado na prateleira. Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar na parte frontal.



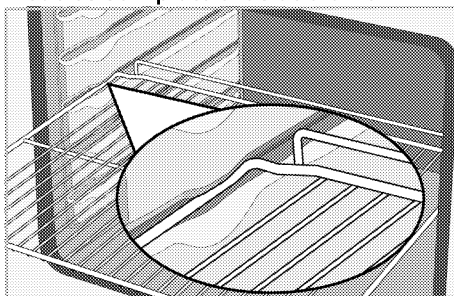
#### **Função de batente da grelha de arame de aço**

Existe uma função de batente para impedir que a grelha de arame de aço caia da prateleira lateral. Com esta função, pode facilmente e com segurança retirar os seus produtos alimentares. Enquanto está a retirar a grelha de arame de aço, pode puxar a mesma para a frente até que a mesma chegue ao batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.

#### **Modelos com prateleiras de arame**

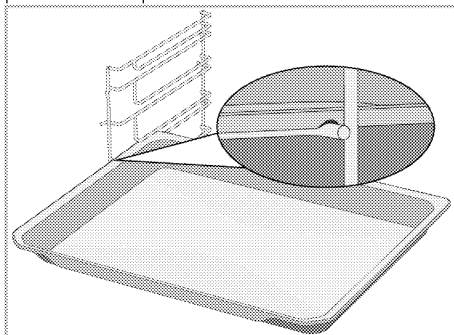


#### **Modelos sem prateleiras de arame**



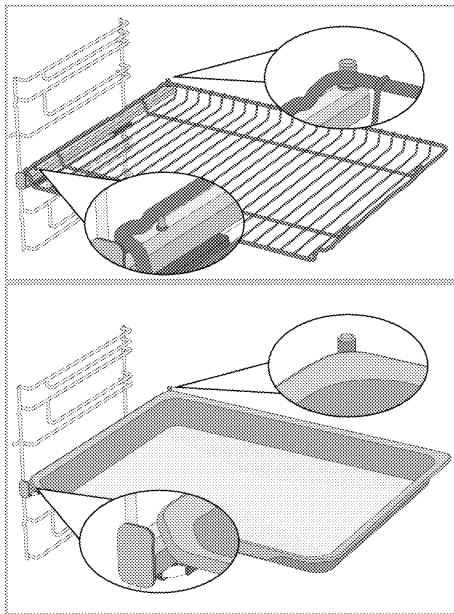
#### **Função de batente da grelha de arame de aço - Modelos com prateleiras de arame**

Existe uma função de batente para impedir que o tabuleiro caia da prateleira de arame de aço. Enquanto está a remover o tabuleiro, deve libertar o mesmo do bloqueio traseiro e puxar o mesmo em direção a si até que o tabuleiro alcance o batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.



### **Colocação correta da grelha de arame de aço e do tabuleiro nas guias telescópicas-Modelos com prateleiras de arame e guias telescópicas**

Graças às guias telescópicas, os tabuleiros ou a grelha de arame de aço podem facilmente ser instalados e removidos. Quando estiver a usar os tabuleiros e as grelhas de arame de aço com guia telescópica, deve ser tido cuidado em relação aos pinos, na parte frontal e traseira das guias telescópicas, devem assentar contra os rebordos da grelha e do tabuleiro (mostrado na figura).





## Especificações técnicas

### Especificações gerais

Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensão / Frequência	220-240 V ;~ 50 Hz
Tipo do cabo e secção cruzada usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energia	3,4 kW
Tipo de forno	Forno multifunções

# Essenciais: : Informação sobre a categoria energética dos fornos elétricos é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1 Esses valores são determinados sob a carga padrão com as funções do aquecedor inferior-superior ou aquecimento auxiliado por ventilador (se existir).

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1- Aquecimento ventilado ecológico, 2-Aquecimento ventilado 3- Grelhador inferior ventilado, 4-Aquecimento superior e inferior.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.




Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

## 4 Primeira utilização

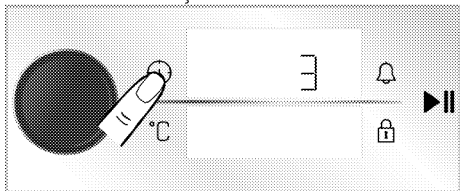
Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o que está indicado nas secções seguintes.


### Primeira definição de tempo


**i** Defina sempre a hora do dia antes de utilizar o forno. Se não o definir, não pode cozinhar em alguns modelos de forno.

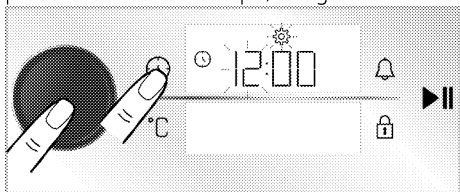
1. Enquanto o seu forno estiver no modo em espera (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3- 2- 1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.




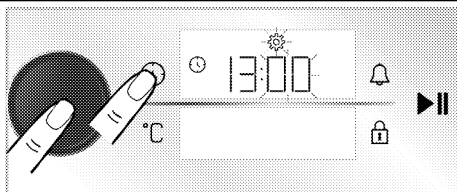
2. Premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  para ativar o campo da hora.


» O campo da hora e o símbolo  fica a piscar no visor do tempo/relógio.




3. Definir a hora rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda e premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  uma vez para ativar o campo do minuto.

» O campo do minuto e o símbolo  ficam a piscar no visor do tempo/relógio.



4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição do tempo premindo o botão de controlo do forno ou tocando na tecla .

» A hora do dia é definida e o símbolo  aparece no visor do tempo/relógio sempre ativado.

**i** Se a hora inicial não for definida, o relógio funcionará a partir da hora definida na produção. Pode modificar a definição da hora do dia mais tarde, conforme descrito na secção "Definições".

**i** As definições da hora do dia forem canceladas no caso de interrupção de energia de longa duração. É necessário ser reajustada.

### Primeira limpeza

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, seleccionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar "Funções de funcionamento do forno". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.

6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

**Antes de usar os acessórios:**

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

**OBSERVAÇÃO** A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

**OBSERVAÇÃO** Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

## 5 Funcionar com o forno

### Informação geral acerca da utilização do forno

#### Ventilador de arrefecimento (Podem não existir no seu produto.)

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.






#### Iluminação do forno

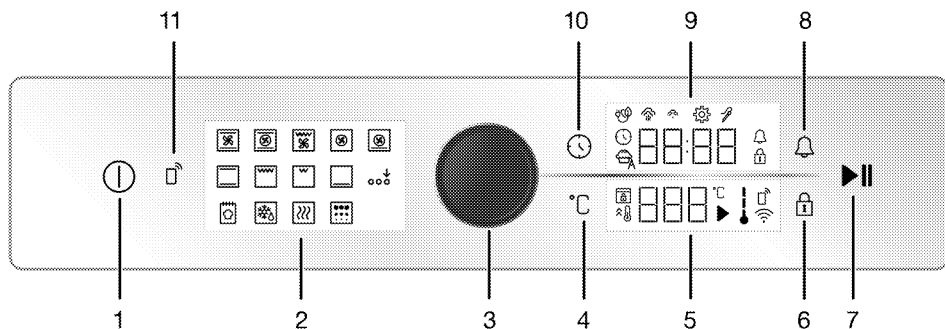
A lâmpada do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se.

Se a porta do produto estiver aberta enquanto o forno estiver em funcionamento ou na posição de fechado, a lâmpada do forno acende automaticamente.

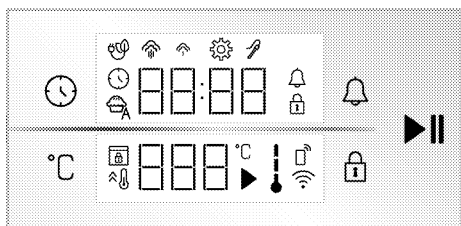
### Operar a unidade de controlo do forno

#### Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

-  O tempo máximo que pode ser definido para o fim do tempo é 5 horas e 59 minutos. Na função manter quente, o tempo é 23 horas e 59 minutos. Na eventualidade de uma interrupção de energia, a cozedura e o tempo de cozedura definidos serão cancelados.
-  Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. Devem ser aguardados alguns instantes para que a definição seja guardada.
-  Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.
-  Se a definição de pré-aquecimento rápido (acelerador) for ativada na sua unidade de controlo, o símbolo  aparece no visor quando começar a cozinhar e o forno atinge rapidamente a temperatura que definiu para a cozedura. Para uma definição de pré-aquecimento rápido (acelerador), deve consultar **Secção "Definições"**



- 1 Tecla ligar/desligar
- 2 Visor da função
- 3 Botão de controlo do forno
- 4 Tecla de definição da temperatura
- 5 Visor da temperatura
- 6 Tecla de bloqueio de teclas
- 7 Tecla começar/parar de cozinhar
- 8 Tecla de alarme
- 9 Visor do relógio/tempo
- 10 Tecla do tempo e das definições
- 11 Tecla controlo remoto



Visores

**Teclas:**

- : Tecla do tempo e das definições
- : Tecla de definição da temperatura
- : Tecla de bloqueio de teclas
- : Tecla de alarme
- : Tecla começar/parar de cozinhar

**Visor do relógio/tempo :**

- : Tempo de cozedura/Símbolo da hora do dia
- : Símbolo de alarme
- : Símbolo das definições
- : Símbolo de bloqueio de teclas
- : Símbolo de cozinha ecológica
- : Símbolo de baixo nível de vapor\*
- : Símbolo de elevado nível de vapor\*
- : Símbolo de sonda da carne\*

: Símbolo de cozimento automático\*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

**Visor da temperatura:**

- : Símbolo de cozedura
- : Símbolo da temperatura
- : Símbolo da temperatura interna do forno
- : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).
- : Símbolo controlo remoto
- : Símbolo rede sem fios (WiFi)
- : Símbolo de bloqueio da porta\*

\* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

**Ligar o forno**

1. Ligar o forno tocando na tecla ① .
- » Depois do forno estar ligado, a primeira função de funcionamento é exibida no visor. Neste visor, podem ser definidas a função de funcionamento, temperatura, tempo de cozedura e alarme.


Se não forem feitas definições neste visor, o forno irá desligar-se após cerca de 5 minutos e a hora do dia irá aparecer no visor.

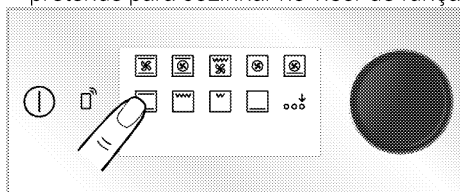
**Desligar o forno**

Desligar o forno tocando na tecla ① . A hora do dia aparece no visor.

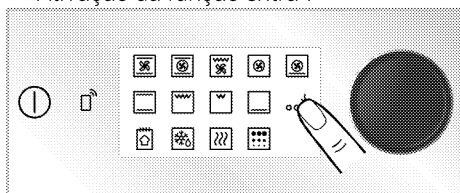
## A cozedura manual para seleccionar a função de temperatura e de funcionamento do forno.


Podemos cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura seleccionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos. As definições da função "Aquecimento superior e inferior" e 180 °C são exibidas como um exemplo nas imagens.


1. Ligar o forno tocando na tecla .
2. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função.

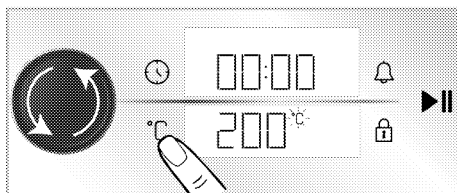


3. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função. Se a função que pretende seleccionar não estiver entre as primeiras funções de funcionamento que aparecem no visor de função, pode ativar a linha inferior das funções de funcionamento tocando em "Ativação da função extra".





4. A temperatura predefinida para a função de operação seleccionada aparece no visor de temperatura. Para alterar esta temperatura, pressione o botão de controle do forno ou toque na tecla  e gire o botão de controle do forno para a direita / esquerda.

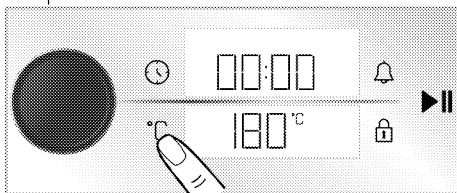
» O símbolo  fica a piscar no visor.



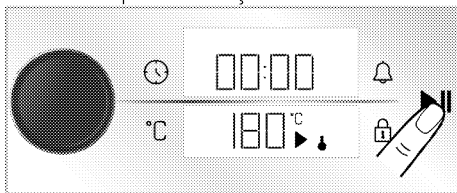
5. Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura pré-definida para as funções de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento seleccionada, aparece a temperatura ajustável mais alta dessa função de funcionamento.




5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla .

» O símbolo  aparece no visor da temperatura.



6. Depois de definir a função de funcionamento e a temperatura, tocar na tecla  para começar a cozinhar.



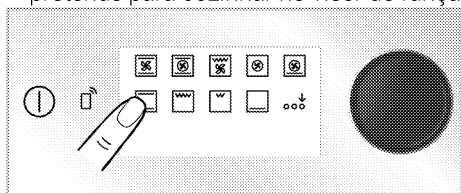
» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função de funcionamento e temperatura seleccionadas. Os símbolos  e  aparecerão no visor da temperatura. O tempo de cozedura começa a contar no visor. Cada fase do símbolo  acende à medida que a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do

tempo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída, tocar a tecla ►|| para terminar a cozedura ou tocar a tecla Ⓛ para desligar totalmente o forno.

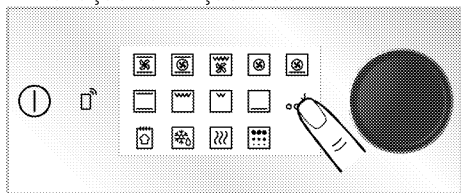
### Cozinha definindo o tempo de cozedura;

O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus produtos alimentares e definir o tempo de cozedura na unidade de controlo. As definições da função "Aquecimento superior e inferior", 180 °C e 45 minutos são exibidas como um exemplo nas imagens.

1. Ligar o forno tocando na tecla Ⓛ.
2. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função.

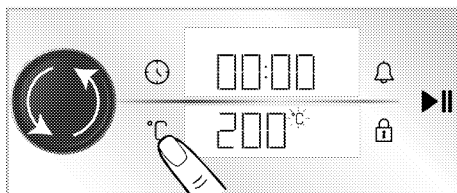


3. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função. Se a função que pretende selecionar não estiver entre as primeiras funções de funcionamento que aparecem no visor de função, pode ativar a linha inferior das funções de funcionamento tocando em "Ativação da função extra".



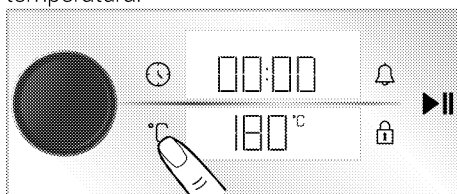
4. A temperatura predefinida para a função de operação selecionada aparece no visor de temperatura. Para alterar esta temperatura, pressione o botão de controlo do forno ou toque na tecla °C e gire o botão de controlo do forno para a direita / esquerda.

» O símbolo °C fica a piscar no visor.

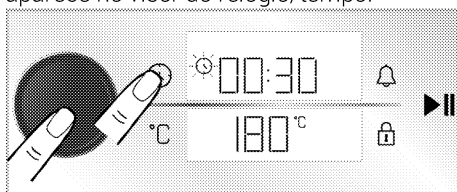



5. Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura pré-definida para as funções de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura ajustável mais alta dessa função de funcionamento.


5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla °C.  
» O símbolo °C aparece no visor da temperatura.

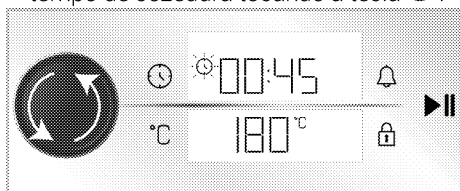


6. Premir o botão de controlo do forno ou tocar na tecla Ⓛ uma vez para a definição do tempo de cozedura.  
» O símbolo Ⓛ fica a piscar no visor e o tempo de cozedura definido de 30 minutos aparece no visor do relógio/tempo.




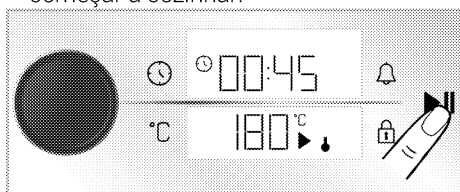
**i** Depois da definição da função de funcionamento e temperatura, o tempo de cozedura será definido em 30 minutos tocando na tecla  ou premindo o botão de controlo do forno diretamente para uma definição rápida do tempo de cozedura e para alterar o tempo rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.




7. Definir o tempo de cozedura rodando o botão de controlo do forno. Confirmar o tempo de cozedura tocando a tecla .





**i** O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos, após 15 minutos aumenta em 5 minutos.

8. Depois de definir a função de funcionamento, a temperatura e o tempo da cozedura, tocar na tecla  para começar a cozinhar.




» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura definido começa a contagem regressiva. Os símbolos  e  aparecerão no visor da temperatura. Cada fase do símbolo  acende à medida que a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida. Depois do tempo de cozedura definido estar concluído, aparece no visor "End" Aparece no visor da temperatura, o temporizador dá um aviso sonoro e a cozedura para.

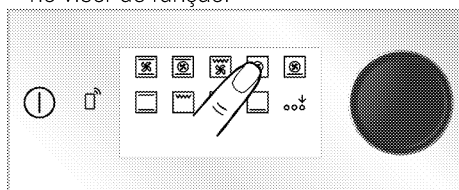
9. O aviso sonoro toca durante um minuto. Se a tecla  for tocada enquanto o aviso


sonoro toca e aparecer "End" no visor da temperatura, o forno continua a funcionar indefinidamente. Se a tecla  for tocada, o forno desliga-se. Se for tocada qualquer tecla além destas teclas, o aviso sonoro será interrompido.

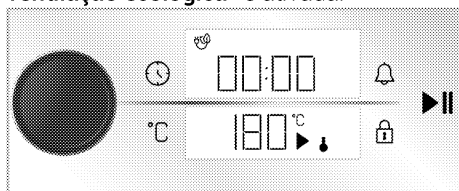
### Cozedura com ventilação ecológica

De modo a economizar energia, pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" no intervalo de 160-220 °C. Mas, o tempo de cozedura é ligeiramente mais longo.

1. Ligar o forno tocando na tecla .  
2. Tocar e manter a "Aquecimento ventilado" no visor de função.



» É exibida a contagem decrescente 3- 2- 1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  aparece e "Cozedura com ventilação ecológica" é ativada.



3. Pode alterar a temperatura definida e o tempo de cozedura definido conforme descrito nas secções anteriores. Depois pode começar a cozedura.

» Nesta "Cozedura com ventilação ecológica" a iluminação é mais curta que outras funções de cozedura durante a cozedura devido a poupança de energia.

### Função pão

O seu forno tem uma "Função pão" especialmente definida para cozer pão. As definições da temperatura e do tempo da função são fixas.

### Ingredientes

- 500 g de farinha
- 15 g de açúcar




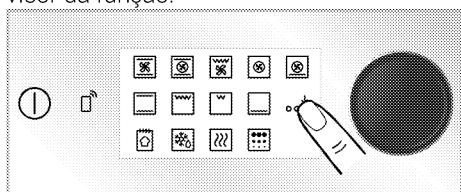
- 10 g de fermento instantâneo
- 10 g de óleo de girassol
- 8 g de sal
- 300 ml de água (35° °C)

### Para a parte de cima da massa

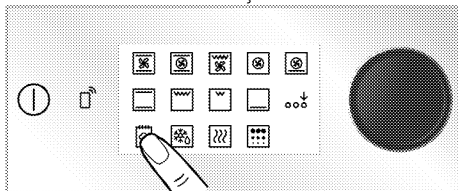
- 2 colheres de chá de óleo de girassol

### Preparação

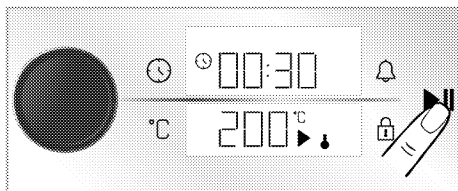
1. Peneirar a farinha para um tigela funda. Adicionar o açúcar à farinha e misturar homogeneamente.
2. Abrir o meio da farinha e adicionar o fermento, o sal e o óleo de girassol. Começar pelos lados da tigela, despejar gradualmente a água morna.
3. Sovar a massa com a mão ou com uma batedeira durante cerca de 10-15 minutos.
4. Virar a massa amassada com as mãos algumas vezes e colocar a mesma dentro de uma tigela. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película elástica de modo a que fique a tocar na massa.
5. Tapar a massa com película elástica, tapara a mesma com um pano grosso e deixar que a massa levede à temperatura ambiente.
6. Colocar a massa, que fermentou durante 60 minutos, na bancada e dobre-a 4-5 vezes para arejar a mesma. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película elástica de modo a que fique a tocar na massa. Levedar a massa à temperatura ambiente durante mais 30 minutos.
7. Quando a massa já estiver levedada, molde a massa sobre o salmão e colocar a mesma num tabuleiro de forno. Fazer 3-4 cortes na massa com a ajuda de uma faca.
8. Colocar o tabuleiro na prateleira 3 do seu forno.
9. Ligar o forno tocando na tecla .
10. Ativar as funções na linha inferior tocando "Ativação da função extra" no visor da função.




11. Tocar em "Função pão" na linha inferior do visor da função.




12. Tocar na tecla  para iniciar a cozedura.





13. No fim do tempo de cozedura, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Se a tecla  for tocada, o forno desliga-se. Se for tocada qualquer tecla além destas teclas, o aviso sonoro será interrompido.

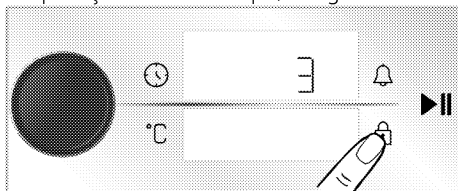
### Definições


-  A contagem decrescente 3-2-1 é exibida nos menus ou as definições devem ser activadas tocando demoradamente. Depois da contagem decrescente ter terminado, o menu ou definição relevante são ativados.


### Ativar bloqueio da tecla

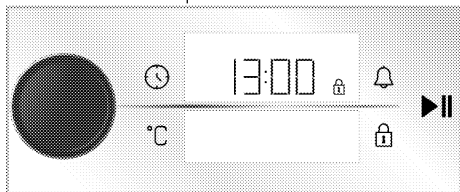
Ao usar a função bloqueio da tecla, pode proteger a unidade de controlo de interferências.

1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor tempo/relogio.





» É exibida a contagem decrescente 3- 2- 1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  aparece no visor tempo/relogio e o bloqueio de tecla é ativado. Quando for tocada qualquer tecla ou o botão de


controlo do forno for premido quando o bloqueio da tecla estiver definido, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo  fica a piscar.



**i** O bloqueio da tecla não será cancelado no caso de interrupção de energia.

### Desativar o bloqueio de tecla

1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor tempo/relógio.


» É exibida a contagem decrescente 3- 2- 1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  desaparece e o bloqueio de tecla é desativado no visor do tempo/relógio.


### Ajustar o alarme

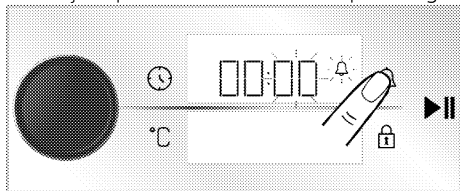
Pode igualmente usar a unidade de controlo do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar.

O alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. Usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num tempo determinado. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, a unidade de controlo emite um aviso sonoro.

**i** O tempo máximo do alarme pode ser de 23 horas e 59 minutos.

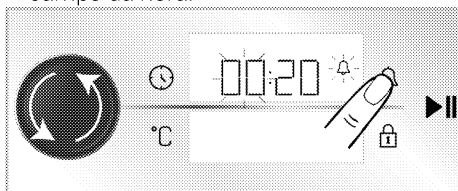
1. Tocar a tecla  uma vez para definir o período do alarme.


» O símbolo  e o campo do minuto começa a piscar no visor do tempo/relógio.





2. Defina os minutos girando o botão de controlo do forno para a direita / esquerda

e toque na tecla  uma vez para ativar o campo da hora.



3. Definir a hora rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição do tempo premindo o botão de controlo do forno ou tocando na tecla .

» O símbolo  aparece continuamente e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor do tempo/relógio.

4. Depois da hora do alarme ter terminado, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.


**i** Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor do tempo/relógio.


### Desligar o alarme

1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.

» O aviso sonoro é parado.

### Se pretender cancelar o alarme:


1. Tocar a tecla  uma vez para cancelar a hora do alarme.

» O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.

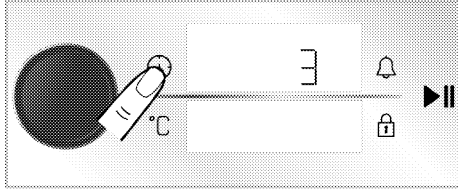
2. Definir a hora do alarme para "00:00" rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

### Definir o volume

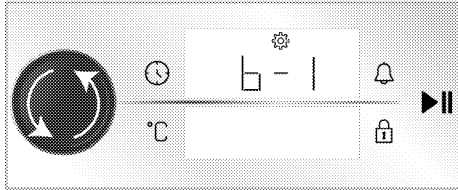
Pode definir o volume da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta operação.


1. Enquanto o seu forno estiver desligado (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3- 2- 1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

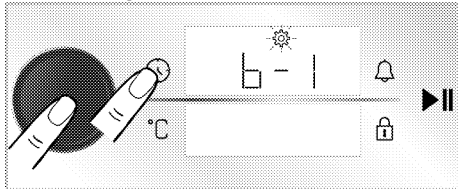


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que "b-1" ou "b-2" apareça no visor do tempo/relógio.




3. Ativar a definição do volume tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno.

» O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.




4. Definir o nível do volume rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

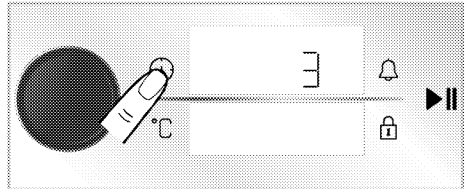
5. Confirmar o nível de volume selecionado tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno.

### Definir o brilho do ecrã.

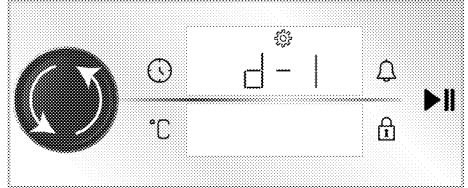
Pode definir o brilho do visor da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta operação.


1. Enquanto o seu forno estiver desligado (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3- 2- 1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

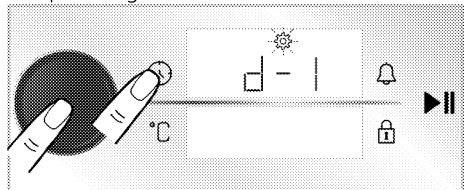


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que "d-1", "d-2" ou "d-3" apareçam no visor de tempo/relógio.




3. Ativar a definição do brilho tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno.

» O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.




4. Definir o nível do brilho pretendido rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

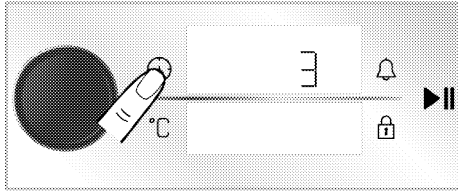
5. Confirmar o nível de brilho selecionado tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno.


### Definir a função do pré-aquecimento rápido (Acelerador)

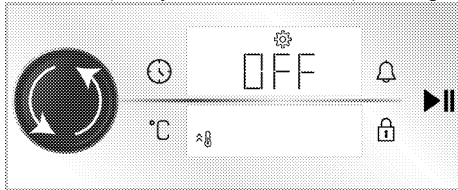
Pode utilizar automaticamente a cozedura com a função de pré-aquecimento no seu produto. Para este fim deve ativar a definição de pré-aquecimento rápido. O seu forno deve ser desligado para realizar esta operação.



1. Enquanto o seu forno estiver desligado (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.

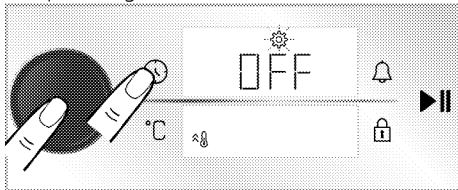
» É exibida a contagem decrescente 3- 2- 1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.



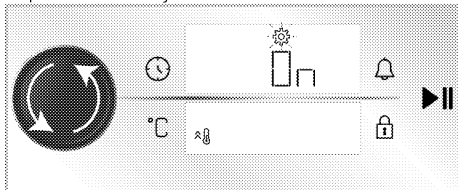
2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que o símbolo  e "OFF" apareça no visor do tempo/relógio.




3. Ativar a definição do pré-aquecimento rápido (intensificador) tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno. » O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.



4. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda para alterar a definição "OFF" exibida no visor do tempo/relógio para a definição "ON".




5. Confirmar a definição do pré-aquecimento rápido (intensificador) tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno.

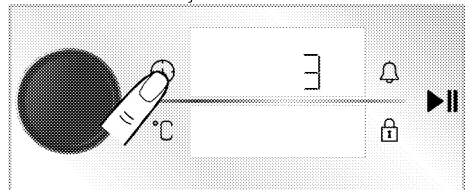
**i** Pode desativar a definição de pré-aquecimento com o mesmo procedimento. Colocando-no na definição "OFF", pode cancelar a definição de pré-aquecimento rápido.


### Alterar a hora do dia :


para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

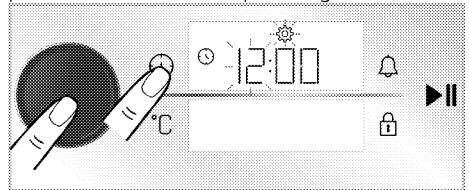
1. Enquanto o seu forno estiver no modo em espera (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3- 2- 1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.




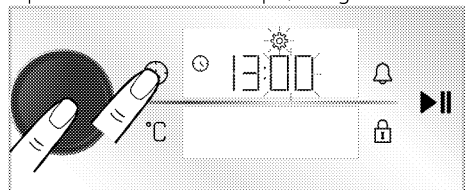
2. Premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  para ativar o campo da hora.


» O campo da hora e o símbolo  fica a piscar no visor do tempo/relógio.




3. Definir a hora rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda e premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  uma vez para ativar o campo do minuto.

» O campo do minuto e o símbolo  ficam a piscar no visor do tempo/relógio.





4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição do tempo premindo o botão de controlo do forno ou tocando na tecla .



» A hora do dia é definida e o símbolo  aparece no visor do tempo/relógio sempre ativado.

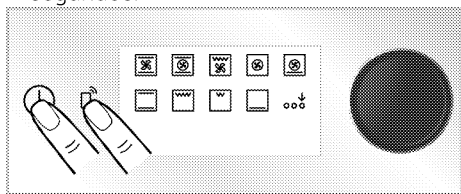
### Ligar o forno a uma rede sem fios e abrir a aplicação HomeWhiz.

Pode ligar o seu forno a uma rede sem fios e controlar o mesmo através da aplicação "HomeWhiz" com um dispositivo inteligente. Para este fim, deve instalar primeiro a aplicação HomeWhiz no seu dispositivo inteligente. A aplicação "HomeWhiz" está disponível nos sistemas operativos móveis IOS e Android.

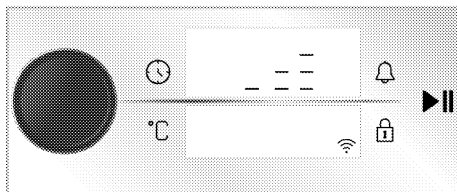
 Depois de transferir a aplicação "HomeWhiz" deve seguir as instruções na aplicação para criar a sua casa.

 Pode completar o procedimento para ligar o seu forno a uma rede sem fios e para ativar o controlo remoto do forno seguindo as instruções fornecidas na aplicação.


1. Para colocar o forno no modo de configuração, enquanto o forno está desligado (quando a hora do dia é exibida no visor), tocar simultaneamente nas teclas  e  durante cerca de 3 segundos.



» Quando o forno muda para o modo de configuração, é exibida no visor uma animação na qual estão algumas linhas a piscar.





2. Abrir a aplicação "HomeWhiz" que instalou no seu dispositivo inteligente. Depois de criar a sua casa, selecionar o forno nos aparelhos da cozinha e inserir o número de stock do seu produto na aplicação e seguir os passos descritos na aplicação.



 O número de stock do seu aparelho é o número que começa com "77" localizado por baixo da capa frontal do manual.






3. Completar a apresentação do seu forno na aplicação seguindo as instruções fornecidas na aplicação.






### Ativar o controlo remoto do forno.

Depois de apresentar o seu forno à aplicação "HomeWhiz", para permitir que o controlo remoto:

1. Tocar uma vez a tecla  enquanto o símbolo  é exibido no visor.



» O símbolo  deve ser exibido no visor em conjunto com o símbolo .


 Se o símbolo não for exibido , tocar a tecla  até que o símbolo  seja exibido no visor. Se não tiver apresentado o seu aparelho à aplicação HomeWhiz, o símbolo  pisca uma vez e é ouvido um sinal de erro.

 Se o símbolo  for exibido no visor, mas se for ouvido um sinal de erro quando a tecla  for premida e se o símbolo  não for exibido ou o símbolo  piscar no visor, verificar a ligação à Internet do seu aparelho. Se a ligação à Internet estiver OK e o problema persistir, repetir os passos para a instalação.

## **Excluir a correspondência de um forno ligado à aplicação "HomeWhiz"**

Depois de adicionar o seu produto à aplicação "HomeWhiz", a conta de utilizador que usou para a "HomeWhiz" ajusta as informações do seu produto. Para excluir uma correspondência devido à perda de acesso à conta que usa na aplicação ou por outros motivos, devem ser tomadas as seguintes ações.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas  e  durante aproximadamente 5 segundos.  
» Aparece no visor uma contagem regressiva a partir de 5.
2. Depois de concluída a contagem regressiva, aparecerá no visor uma animação de exclusão.
3. Depois de concluído o processo de exclusão de correspondência sem qualquer problema, será ouvido um sinal sonoro e o forno será reiniciado.

 Se houver um problema ao excluir uma correspondência e o processo não puder ser concluído, será ouvido um som de erro.

4. Depois de concluída a exclusão, pode ligar de novo o produto à sua conta "HomeWhiz".

### **Declaração de Conformidade**

Arçelik A.Ş. Declara por este meio que este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. Uma Declaração de Conformidade DER detalhada pode ser encontrada online em [support.beko.com](http://support.beko.com) entre os documentos adicionais na página do produto para o seu aparelho.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.  
O período de suporte definido de atualização de software relacionado à segurança cibernética do produto é o período de garantia do produto. Após esse período, as atualizações de software relacionadas à segurança cibernética não são garantidas.

## 6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, pode também encontrar alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

### Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente que provoca queimaduras. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricante para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de

fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.

- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

### Bolos e alimentos de forno

#### Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- SE vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas de metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozimento e a superfície inferior dos alimentos pastéis não douram uniformemente.
- Se usar papel de cozinha durante o cozimento, pode ocorrer um pouco de escurecimento na superfície inferior dos alimentos. Nesse caso, pode ser necessário estender o tempo de cozimento em cerca de 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

## Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se estiver bem cozido mas o exterior está pegajoso, usar uma pequena quantidade de líquido, reduzir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

## Dicas para cozer produtos de pastelaria

- Se a massa for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e

encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.

- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

## Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

### Sugestões para cozinhar em bandeja única

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolos no tabuleiro	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Volos na forma	Forma para bolo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	180	30 ... 40
Bolos pequenos	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	150	35 ... 45
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 35
	Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	3	170	20 ... 30
Pastelaria com massa	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	180	35 ... 45
Pastelaria rica	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 30



Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozadura (min) (aprox.)
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	180	20 ... 30
Pão integral	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 40
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	200	30 ... 40
Lasanha	Forma retangular em metal / vidro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	170	50 ... 65
Pizza	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	280	5 ... 9
	Tabuleiro normal*	Função pizza	2	280	5 ... 10

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\* Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### Sugestões para cozinhar com duas bandejas

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozadura (min) (aprox.)
Bolos pequenos	2 _ Tabuleiro normal* 4 _ Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 _ 4	150	25 ... 35
Biscoito	2 _ Tabuleiro normal* 4 _ Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 _ 4	170	25 ... 35
Pastelaria com massa	1 _ Tabuleiro normal* 4 _ Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	1 _ 4	180	40 ... 50
Pastelaria rica	2 _ Tabuleiro normal* 4 _ Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 _ 4	180	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\* Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## Tabela de cozedura para Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento

- Não alterar a temperatura de cozedura depois de a cozedura começar em Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento.
- Não abrir a porta do durante a cozedura em Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e pode ser diferente do visor.
- Não pré-aqueça no modo Aquecimento ventilado ecológico.

### Sugestões para cozinhar em bandeja única

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolos pequenos	Tabuleiro normal*	3	160	25 ... 35
Biscoito	Tabuleiro normal*	3	180	25 ... 35
Pastelaria com massa	Tabuleiro normal*	3	200	45 ... 55
Pastelaria rica	Tabuleiro normal*	3	200	35 ... 45

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

### Carne, peixe e aves

#### Os pontos principais sobre assar

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.
- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo numa prato resistente.
- Cozinhe os alimentos recomendados na mesa de cozimento em uma única bandeja.

### Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250/max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1.5 - 2.0 kg)	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	170	85 ... 110
Frango assado (1.8- 2 kg)	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250/max, depois 190	60 ... 80
	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	2	15 mins. 250/max, depois 190	60 ... 80
Peru (5.5 kg)	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	1	25 mins. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
	Tabuleiro normal*	Função "3D"	1	25 mins. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	200	20 ... 30
	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\* Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficarão rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

### Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

## Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

## Tabela do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame	4 - 5	250	20 ... 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame	4 - 5	250	25 ... 35
Almôndega (novilho) - 12 peças	Grelha de arame	4	250	20 ... 30
Costeletas de borrego	Grelha de arame	4 - 5	250	20 ... 25
Bife - (fatiado)	Grelha de arame	4 - 5	250	25 ... 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinado de vegetais	Grelha de arame	4 - 5	220	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame	4	250	1 ... 3

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

## Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

## Tabela de cozedura para alimentos de teste

### Sugestões para cozinhar em bandeja única

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	150	35 ... 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	170	50 ... 65

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\* Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

### Sugestões para cozinhar com duas bandejas

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	2 Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	2 _ 4	140	15 ... 25
	4 Tabuleiro para produtos de pastelaria*				
Bolos pequenos	2 Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	2 _ 4	150	25 ... 35
	4 Tabuleiro para produtos de pastelaria*				

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\* Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Pão torrado	Grelha de arame	4	250	1 ... 3
Almôndega (novilho) - 12 peças	Grelha de arame	4	250	20 ... 30

Rodar os alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

## 7 Manutenção e cuidados

### Informações gerais de limpeza

#### ⚠️ Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

#### Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para

superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.

- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

#### Superfícies esmaltadas

- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar a secção "Limpeza fácil a vapor")
- Para manchas persistentes, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos externo.
- O forno tem de arrefecer para limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

#### Superfícies catalíticas

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

#### Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de

microfibras específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibras.

- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibras limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do aparelho não são deixadas molhadas com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

### **Limpar os acessórios**

Exceto se especificado em contrário no manual do utilizador, não lavar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça.

### **Limpar o painel de controlo**

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

### **Limpar o interior do forno (zona de cozedura)**

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação de limpeza geral" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

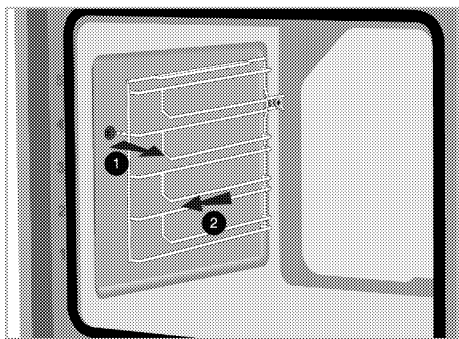
#### **Limpar as paredes laterais do forno.**

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção das "Paredes catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação de limpeza geral" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

#### **Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:**

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

### **Autolimpeza pirolítica**

O forno está equipado com autolimpeza pirolítica. O forno é aquecido até aprox. 420-480 °C e a sujidade existente é reduzida a cinzas. Pode surgir uma forte formação de fumo. Disponibilizar boa ventilação. A pirólise deve ser usada após aprox. cada 10 utilizações do forno.

### **Advertências gerais**



As superfícies quentes causam queimaduras!

Não toque no produto durante a fase de auto-limpeza e mantenha as crianças afastadas. Aguarde pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.



Remover todos os acessórios, a prateleira telescópica e as prateleiras laterais (se existirem) antes de usar a função pirolítica de auto-limpeza. Se isto não for feito, resultará em danos nos acessórios e nas prateleiras laterais.



Se o seu produto estiver equipado com um acessório à prova de pirólise (resistente a autolimpeza a alta temperatura), não necessita de remover estes acessórios do forno. Sempre que os seus acessórios forem à prova de pirólise ou não é especificado na secção acessórios. Exceto se especificado, os seus acessórios não são resistentes às temperaturas elevadas. Têm de ser removidos do forno antes da autolimpeza para evitar danos.



Não limpe o vedante da porta.

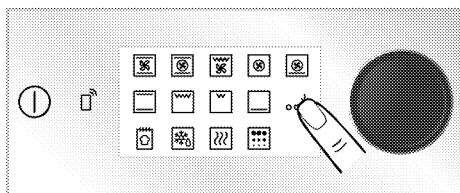
O vedante de fibra de vidro é altamente sensível e pode estragar-se com facilidade.

Em caso de dano na junta de vedação da porta do forno, substitua-a por uma nova junto do serviço de assistência autorizado.

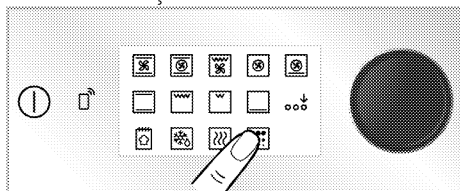
1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleira lateral; não esquecer de retirar as prateleiras laterais.
2. Antes do ciclo de limpeza, remover sujidades de superfícies exteriores e interior do forno com um pano húmido.
3. Selecionar a função "Pirólise ou "Pirólise - modo económico conforme a sujidade do seu forno.

Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos o uso da função "Pirólise - modo económico". A função "Pirólise - modo económico" é mais curta que a função "Pirólise". Se o forno estiver muito sujo, a função "Pirólise - modo económico" pode não ser suficiente. Neste caso, seleccionar a função "Pirólise".

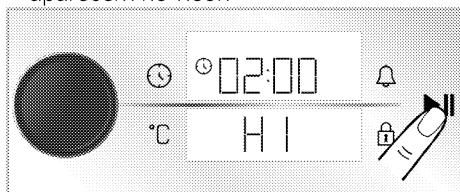
4. Ligar o forno tocando na tecla ①.
5. Ativar as funções na linha inferior tocando "Ativação da função extra" no visor da função.



6. Tocar em "Pirólise" na linha inferior do visor da função.



7. O nível pirolítico "HI" e o tempo "02:00" aparecem no visor.



8. Tocar na tecla ►► para iniciar a limpeza.  
» A autolimpeza começa e o tempo para a mesma aparece no visor. Esta duração não pode ser alterada.

9. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de autolimpeza, o símbolo de cadeado 🔒 aparece no visor das horas e a porta do forno não pode ser aberta. Permanece bloqueado durante algum tempo após o término da função de pirólise. Não forçar a fechadura da porta com a pega até que o símbolo de cadeado desapareça.

10. Quando o processo de limpeza estiver concluído, "End" aparece no visor. Se a tecla ① for tocada, o forno irá desligar-se.

11. Depois do visor exibir "End", desligar o forno tocando na tecla ①.

12. Depois de o símbolo 🔒 desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.

## Para o modo de auto-limpeza pirolítico Eco:

Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos o uso da função "Pirólise - modo económico".

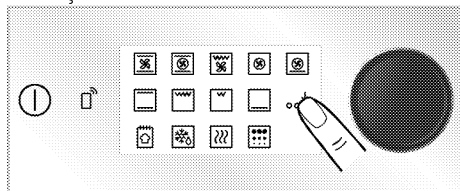
A função "Pirólise - modo económico" é mais curta que a função "Pirólise". Se o forno estiver muito sujo, a função "Pirólise - modo económico" pode não ser suficiente. Neste caso, seleccionar a função "Pirólise".

1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleira lateral; não esquecer de retirar as prateleiras laterais.

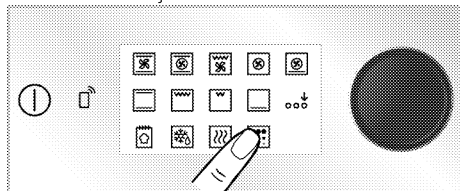
2. Antes do ciclo de limpeza, remover sujidades de superfícies exteriores e interior do forno com um pano húmido.

3. Ligar o forno tocando na tecla ①.

4. Ativar as funções na linha inferior tocando "Ativação da função extra" no visor da função.

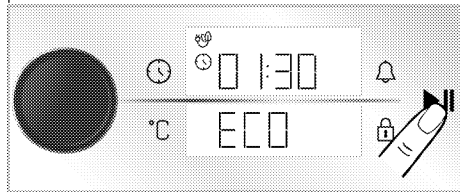


5. Tocar em "Pirólise" na linha inferior do visor da função.



6. Tocar novamente na função "Pirólise".


7. Tocar a tecla ►► para iniciar a limpeza pirolítica Eco.  
» A autolimpeza começa e o tempo para a mesma aparece no visor. Esta duração não pode ser alterada.



8. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de autolimpeza, o símbolo de cadeado 🔒 aparece no visor das horas e a porta do forno não pode ser aberta. Permanece



bloqueado durante algum tempo após o término da função de pirólise. Não forçar a fechadura da porta com a pega até que o símbolo de cadeado desapareça.

- Quando o processo de limpeza estiver concluído, "End" aparece no visor. Se a tecla ① for tocada, o forno irá desligar-se.
- Depois do visor exibir "End", desligar o forno tocando na tecla ①.
- Depois de o símbolo  desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.

## Limpar a porta do forno

**i** Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções "Remover a porta do forno" e "Remover os vidros interiores da porta". Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

## Remover a porta do forno

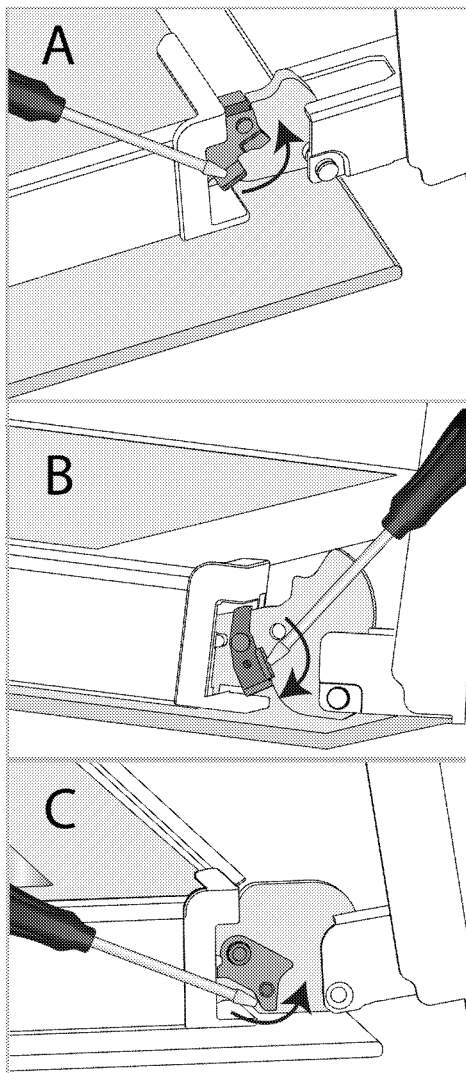
- Abrir a porta do forno
- Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.

O tipo de dobradiça (A), (B), (C) varia de acordo com o modelo do produto. As figuras abaixo mostram como abrir todos os tipos de dobradiça.

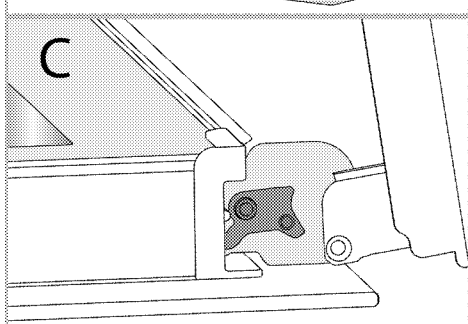
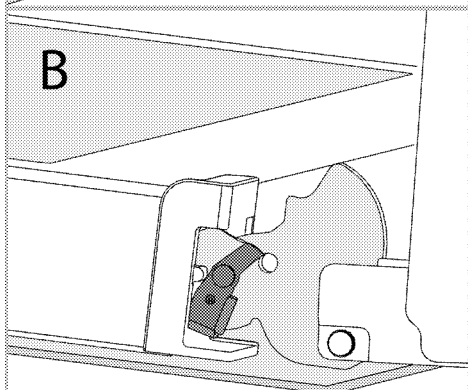
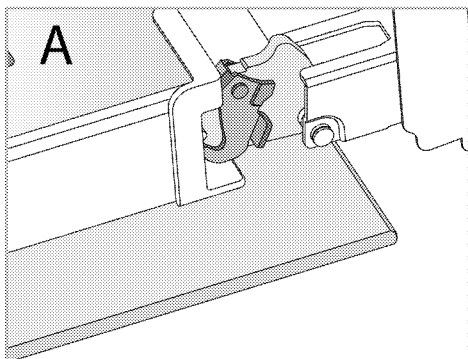
(A) tipo de dobradiça está disponível em tipos de portas normais.

(B) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de fechamento suave.

(C) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de abertura / fechamento suave.

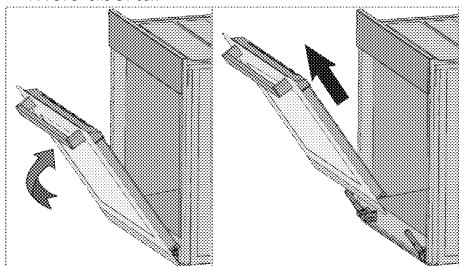


Bloqueio da dobradiça - posição fechada



Bloqueio da dobradiça - posição aberta

3. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



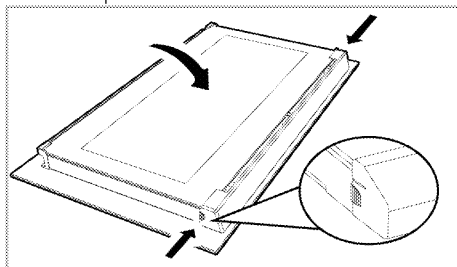
4. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

**i** Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

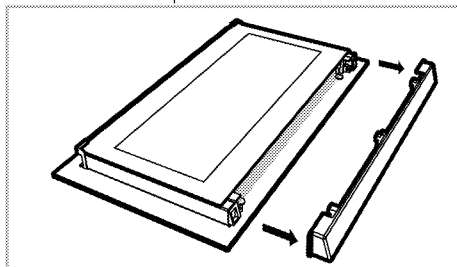
### Remover o vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

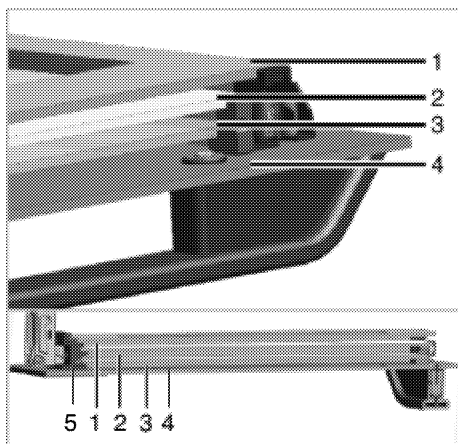
1. Abrir a porta do forno



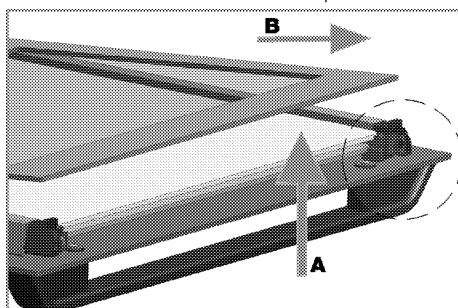
2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



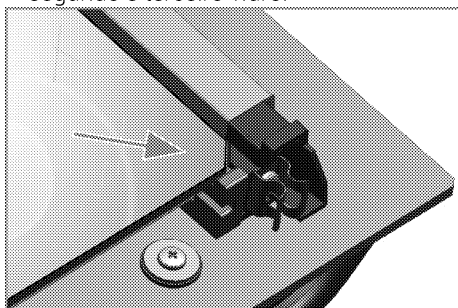
3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



- 1 Vidro interior
- 2 Segundo vidro interior
- 3 Terceiro vidro interior
- 4 Vidro exterior
- 5 Entrada mais inferior de vidro plástico



4. Repetir o mesmo processo removendo o segundo e terceiro vidro.



O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o segundo e terceiro vidro (2,3).

Conforme mostrado na figura, colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. A ordem de encaixe do segundo e terceiro vidro não é importante, uma vez que são intermutáveis.

Enquanto estiver a encaixar o vidro interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no segundo vidro interior.

É importante colocar os cantos inferiores de todos os vidros interiores de encontro às entradas em plástico (5).

Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o som de um "clique".

**i** Depois de limpar, todos os vidros devem estar novamente montados.

## Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

## Limpar a lâmpada do forno

### **⚠** Advertências gerais

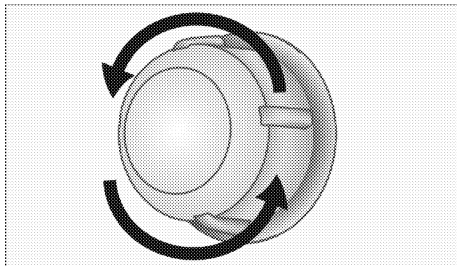
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o conector elétrico e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação

doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.

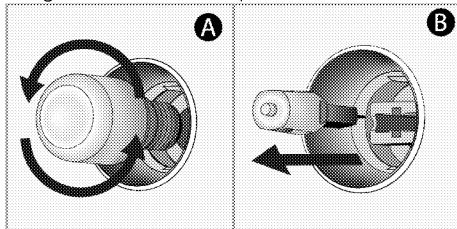
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

### Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



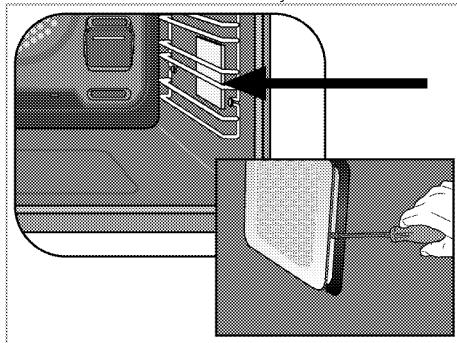
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



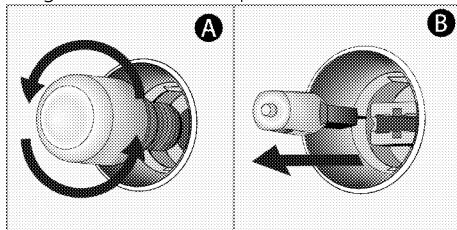
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

### Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

## **8 Resolução de problemas**

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

### **O forno produz vapor quando está a ser utilizado.**

- É normal que haja libertação de vapor durante o funcionamento. >>> *Isto não é uma avaria.*

### **Durante a cozedura ocorre a formação de gotas de água.**

- O vapor que surge durante a cozedura pode condensar e formar gotas de água quando a mesma toca nas superfícies frias do produto. >>> *Isto não é uma avaria.*

### **O produto emite ruídos metálicos enquanto está a aquecer e a arrefecer.**

- Quando as partes metálicas estiverem quentes, podem expandir-se e provocar ruídos. >>> *Isto não é uma avaria.*

### **O produto não funciona.**

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*

### **A lâmpada do forno não funciona.**

- A lâmpada do forno está defeituosa. >>> *Substituir a lâmpada do forno.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

### **Forno não aquece.**

- Pode não estar definido para uma determinada função de cozedura e/ou temperatura. >>> *Colocar o forno a uma determinada função de cozedura e/ou temperatura.*
- Nos modelos equipados com um temporizador, o temporizador não está regulado. >>> *Ajustar a hora.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

**(Nos modelos com temporizador) O visor do relógio fica a piscar ou o símbolo do relógio está aceso.**

- Ocorreu uma interrupção de energia anteriormente. >>> *Ajustar a hora/ Desligar o produto e voltar a ligar novamente.*





