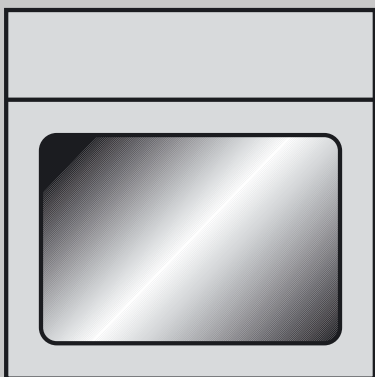




3HT515B
3HT515X

ES / **Hornos Empotrables** (página 3)

Instrucciones de uso

PT / **Fornos Encastráveis** (pagina 20)

Instruções de uso

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	4
Antes del montaje	4
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	6
Su nuevo horno	7
El panel de mando	7
Mando de funciones	7
Mando de temperatura	8
Reloj avisador con función de desconexión	8
Tipos de calentamiento	9
El carrito del horno y sus accesorios	11
Ventilador	11
Antes del primer uso	12
Calentar el horno	12
Limpieza previa de los accesorios	12
Programar el horno	13
Desconexión manual	13
El horno se desconecta automáticamente	14
Cuidados y limpieza	15
Parte externa del aparato	15
Limpieza de los cristales	16
Junta	17
Accesorios	17
¿Qué hacer en caso de avería?	17
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	18
Servicio de Asistencia Técnica	19
Embalaje y aparatos usados	19

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad si no se tienen en cuenta las instrucciones del manual.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar su aparato. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado.

El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Horno caliente



Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar el horno únicamente para preparar alimentos.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Jugo de frutas

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Apertura del carrito

Al cocinar, dentro del horno se genera gran cantidad de vapor, cuando abra la puerta del horno para sacar los alimentos tenga cuidado porque el vapor está muy caliente y puede quemar. Se recomienda que abra la puerta y espere unos segundos a manipular las bandejas, para que el vapor salga del interior del horno.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

Carrito del horno como superficie de apoyo

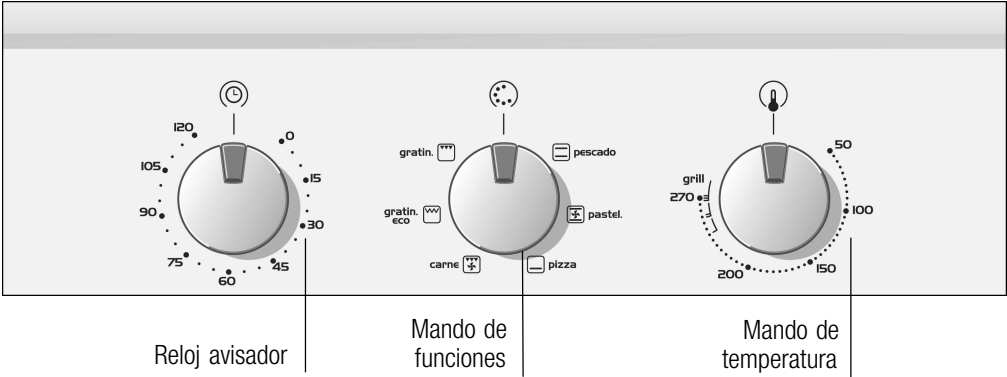
No subirse ni sentarse en el carrito del horno cuando esté abierto.

Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato.
Le explicaremos el manejo de los mandos para poder realizar un uso adecuado del aparato.
Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

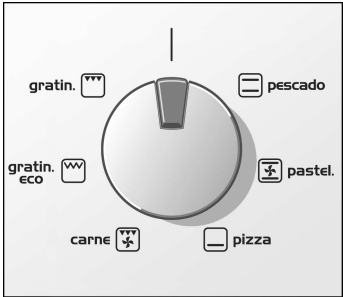
El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Mando de funciones

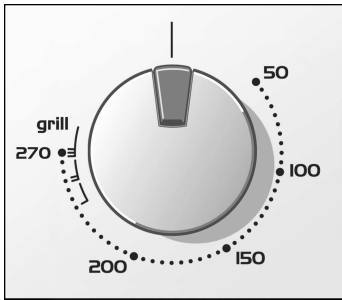
Ajustar el tipo de calentamiento del horno mediante el mando de funciones.



Posiciones	
	Calor superior e inferior
	Aire caliente
	Calor inferior
	Grill de infrarrojos con aire caliente
	Grill variable de pequeña superficie
	Grill variable de amplia superficie

Al ajustar el mando de funciones, la luz interior del horno se conecta.

Mando de temperatura



Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura o el nivel del grill.

Temperatura		
50-270		Márgenes de temperatura en °C
Grill 		Nivel de potencia
I	Grill flojo	1
II	Grill medio	2
III	Grill potente	3

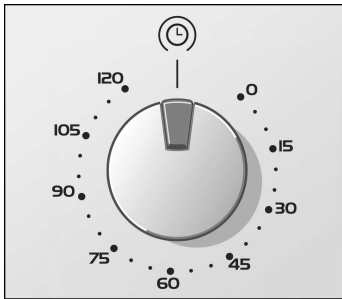
En el mando de temperatura se recomienda un tipo de alimento para cada temperatura
Girar el mando hasta que aparezca el nombre del alimento seleccionado.

Importante: Siempre puede seleccionar la temperatura que desee, no haciendo caso de la indicación culinaria de su mando.

Niveles del grill

Al asar con grill variable, en la pequeña  o amplia  superficie, el nivel del grill se ajusta con el mando de temperatura.

Reloj avisador con función de desconexión



Con el reloj avisador puede ajustarse un tiempo de cocción de 120 minutos y programar una desconexión automática del horno.

	Posición: funcionamiento normal
15 - 120	Escala de tiempo en minutos

Así se programa

Girar el reloj avisador hacia la derecha hasta ajustar el tiempo deseado.

Después de 120 hay un tope. No sobrepasarlo al girar.

Una vez transcurrido el tiempo sonará una señal acústica. Volver a girar el mando hasta la posición ☺.

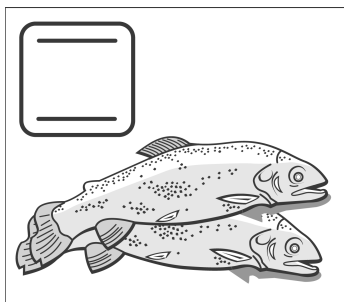
Tipos de calentamiento

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y de abajo tanto a la repostería, como a los asados.

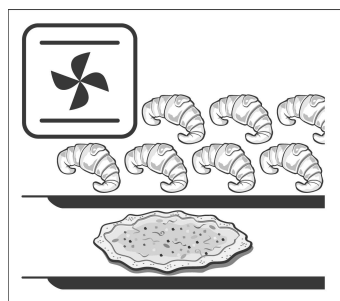
Este tipo de calentamiento es apropiado para preparar cualquier alimento, especialmente pescado, carne o pasteles colocando la bandeja en los niveles 2 ó 3.

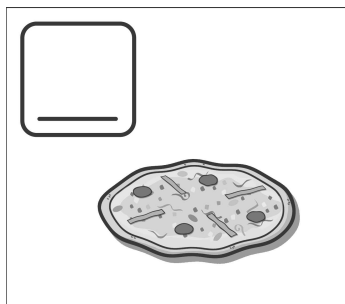


Calor superior e inferior con aire caliente

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

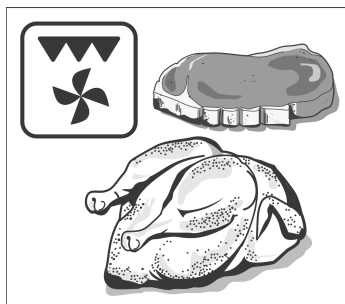
Este tipo de calentamiento es apropiado para cocinar pasteles y pizzas. Este modo de cocción es más rápido que el anterior y deja los alimentos más crujientes.





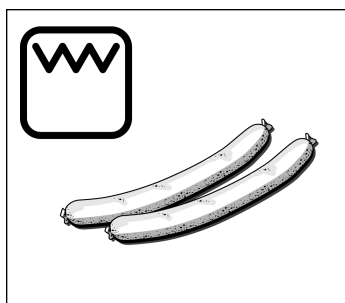
Calor inferior

El calor inferior le permite calentar o dorar los platos por debajo. También es apropiado para preparar mermeladas.



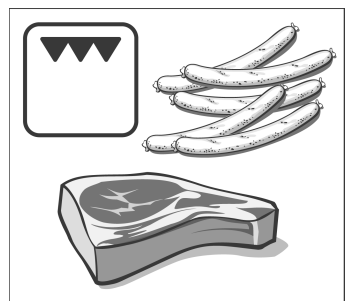
Grill con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



Grill variable de pequeña superficie

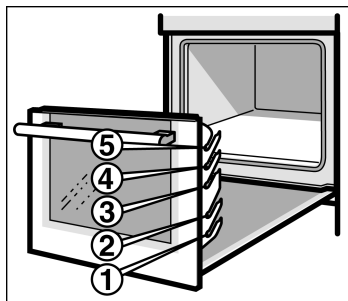
Esta función calienta la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los alimentos en la parte central de la parrilla.



Grill variable de amplia superficie

Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.

El carrito del horno y sus accesorios

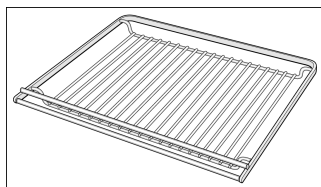


Los accesorios pueden colocarse a 5 niveles diferentes.

Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda.

Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.

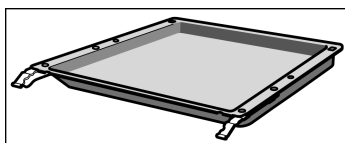
Accesorios



Su horno dispone de algunos de los siguientes accesorios:

Parrilla

para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



Bandeja esmaltada

Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.

Antes del primer uso

En este apartado hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el apartado “Qué hay que tener en cuenta”.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Colocar el mando de funciones en .
 2. Programar 240 °C con el mando de temperatura.
- Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

Limpieza previa de los accesorios

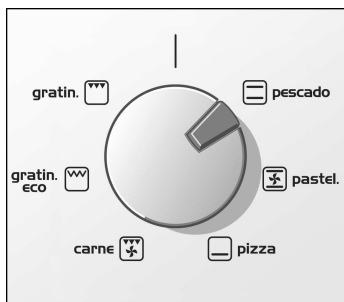
Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

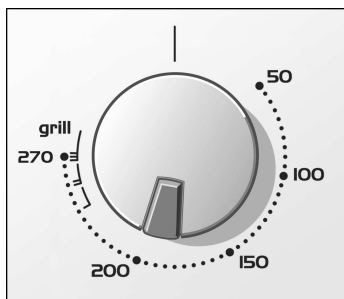
El horno se programa fácilmente mediante el mando de funciones y el mando de temperatura.

Desconexión manual

Ejemplo: Calor superior e inferior 190 °C



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



2. Ajustar la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura.

Cuando el plato esté listo

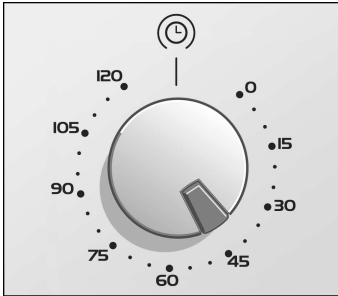
Desconectar el mando de funciones.

Modificación de los ajustes

Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

El horno se desconecta automáticamente

Ejemplo: duración de 45 minutos



Programarlo como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.

3. Girar el reloj avisador hasta ajustar el tiempo deseado. El horno se pone en marcha.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta automáticamente.

Cancelar el ajuste

Volver a girar el reloj avisador hasta la posición ☹.

Advertencia

Una vez haya sonado la señal acústica, volver a girar el reloj avisador hasta la posición ☹.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, debe limpiarlo inmediatamente con agua.

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

Limpieza de la base del horno

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

No aplicar nunca el producto sobre la placa posterior autolimpiante.

Nota:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos ni agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

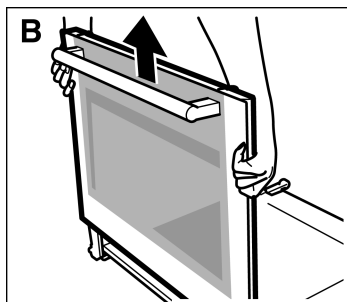
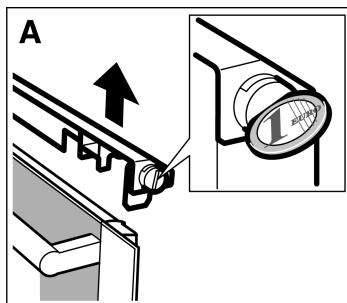
Limpieza del tape de cristal protector de la lámpara del horno

Limpie el cristal protector preferiblemente con lavavajillas.

Limpieza de los cristales

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

1. Extraer el carrito del horno.
2. Quitar la tapa superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos situados a la izquierda y derecha. (Figura A)



3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba. (Figura B) Colocarlos con el asa hacia abajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.

Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

4. Introducir nuevamente los cristales en los soportes del carrito del horno.

5. Colocar y enroscar la tapa. Si no se puede volver a atornillar la tapa, comprobar que los cristales están correctamente colocados sobre los soportes.
6. Cerrar nuevamente el carrito del horno.

La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los cristales se han montado debidamente.

Junta

Limpie la junta del horno con cualquier producto de limpieza que no sea abrasivo.

Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

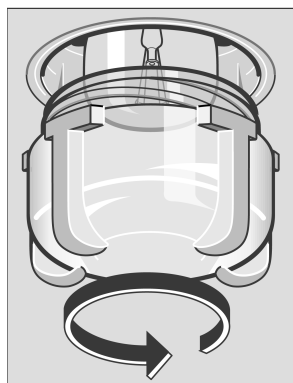
Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Proceder de la siguiente forma



Si no funciona la lámpara de iluminación del horno, hay que cambiarla. Podrá conseguir lámparas de repuesto resistentes a la temperatura en el servicio de asistencia técnica o en un comercio especializado. Utilizar sólo estas lámparas.

1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Extraer el cristal protector girando a la izquierda.
4. Sustituir la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
5. Volver a enroscar la protección de cristal.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Sustitución del cristal protector

Cuando el cristal protector de la lámpara del horno está dañado, deberá sustituirse. Los cristales protectores pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el nº de producto y el nº de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nº de producto y nº de fabricación

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

Nº de producto	FD
Servicio de Asistencia Técnica	

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Índice

O que deve ter em atenção	21
Antes da montagem	21
Indicações de segurança	22
Causas de danos	23
O seu novo fogão	24
O painel de comandos	24
Selector de funções	24
Selector de temperatura	25
Despertador com função de desligação	25
Tipos de aquecimento	26
Forno porta-carro e acessório	28
Turbina de arrefecimento	28
Antes da primeira utilização	29
Aquecer o forno	29
Limpar previamente os acessórios	29
Regular o forno	30
Como regular	30
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	31
Manutenção e limpeza	31
Exterior do aparelho	31
Limpeza dos vidros	33
Vedante	34
Acessórios	34
Uma anomalia, que fazer?	34
Substituir a lâmpada do forno	35
Serviços de Assistência Técnica	36
Embalagem e aparelho antigo	36

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade se não forem seguidas as instruções do manual.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

A ligação do fogão deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e ligação do seu aparelho deve ser realizada por um técnico autorizado.

A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias pouco prováveis, danos sérios (lesões pessoais e morte por electrocussão).

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos motivados por instalações eléctricas inadequadas.

Indicações de segurança

Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.

Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras! Mantenha as crianças sempre afastadas.

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Perigo de incêndio!

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não forne o chão do forno com folha de alumínio. Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.

Água no forno

Nunca deite água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.

Abertura do carro

Ao cozinhar gera-se uma grande quantidade de vapor no interior do forno. Por isso, quando abra a porta do forno para retirar os alimentos, tenha especial cuidado com a saída de vapores muito quentes que podem produzir queimaduras.

Recomenda-se abrir a porta e esperar uns segundos para permitir a saída dos vapores antes de retirar/manusear os utensílios do interior do forno.

Arrefecimento com porta do forno aberta

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização da porta do forno como assento

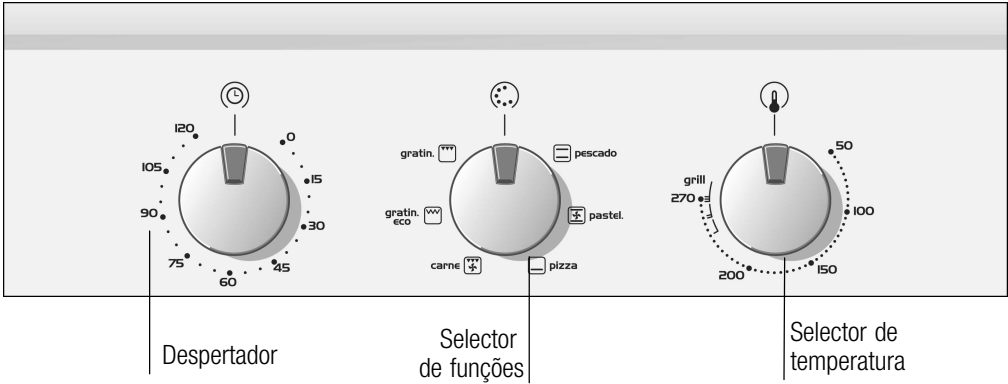
Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

O seu novo fogão

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

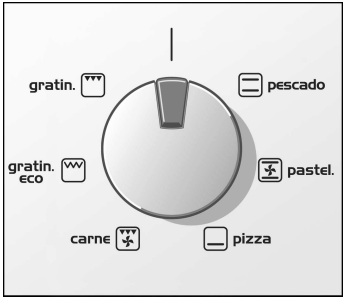
O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Selector de funções

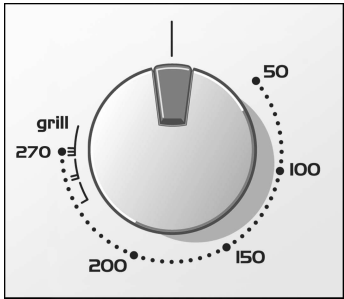
O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.



Posições	
	Calor superior e inferior
	Circulação de ar quente
	Calor inferior
	Grelhar com circulação de ar
	Grelhados planos, pequena superfície
	Grelhados planos, grande superfície

Ao regular o selector de funções, a lâmpada do forno acende.

Selector de temperatura



O selector de temperatura permite regular a temperatura ou a potência do grelhador.

Temperatura

50 - 270	Gama de temperaturas em °C
----------	----------------------------

Grelhador 	Potência
I	Grelhador fraco 1
II	Grelhador médio 2
III	Grelhador forte 3

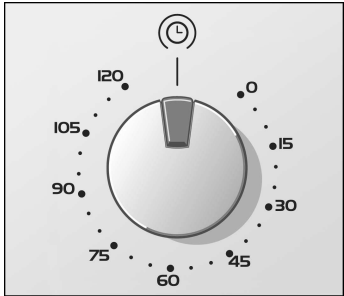
O comando de temperatura indica um tipo de alimento, de modo que, se rodar o comando até aparecer o nome do alimento em posição vertical, está a cozinhar o tipo de alimento seleccionado à temperatura recomendada.

Importante: Se não lhe agradar, pode sempre seleccionar a temperatura que pretende, ignorando a indicação culinária do comando.

Potências do grelhador

Ao preparar grelhados planos, de pequena  ou de grande superfície , regule uma potência do grelhador com o selector de temperatura.

Despertador com função de desligação



O despertador permite regular um tempo até 120 minutos e programar a desligação automática do forno.

	Posição: funcionamento normal
15 - 120	Escala de tempo em minutos

Como regular

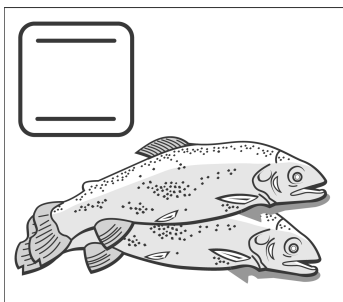
Rode o despertador para a direita para a hora desejada.

A seguir à posição de 120 existe um encosto. Não rode o despertador para além dele.

No final do tempo soa um sinal sonoro. Rode o interruptor de volta para a posição ☹.

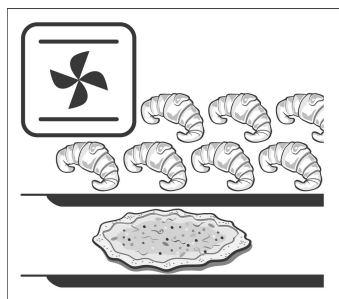
Tipos de aquecimento

Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.



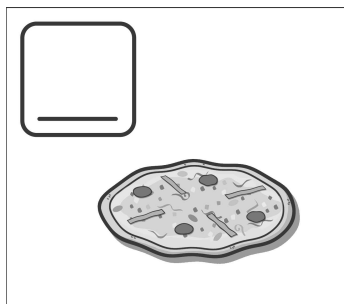
Calor superior e inferior

O calor é fornecido de cima e de baixo, tanto para as sobremesas como para os assados. Este tipo de aquecimento é apropriado para prepara qualquer tipo de alimento, especialmente peixe, carne ou bolos, colocando o tabuleiros nos níveis 2 u 3.



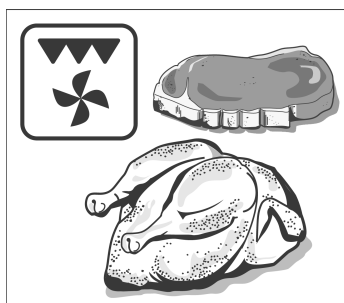
Ar quente circulante

Uma turbina, situada na parede posterior do forno, distribui o calor de modo uniforme. Com este tipo de aquecimento, pode confeccionar especialmente bolos e pizzas. Este modo de cozedura é mais rápido de que o anterior e torna os pratos confeccionados mais estaladiços.



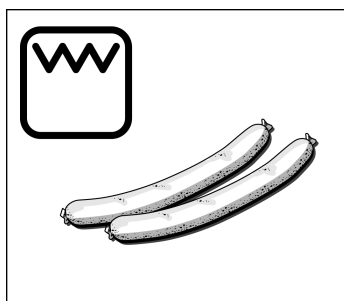
Calor inferior

O calor inferior permite a pós-cozedura ou tostar posteriormente os alimentos por baixo. Também para fazer conservas é o tipo mais adequado.



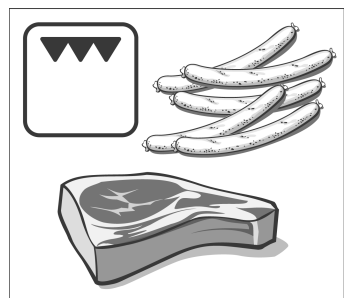
Grelhar com ar circulante

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.



Grelhados planos, pequena superfície

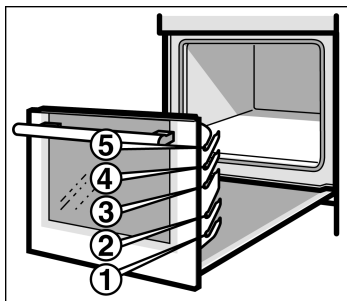
Neste modo, a secção do meio da resistência do grelhador é ligada. O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Assim, poupará energia. Colocar o alimento a ser grelhado no centro da grelha.



Grelhados planos, grande superfície

Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifês, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.

Forno porta-carro e acessório



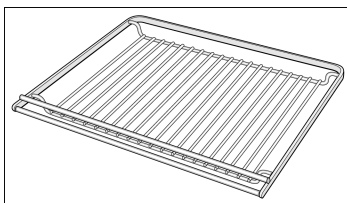
O acessório pode ser introduzido em 5 níveis diferentes.

O acessório é pendurado em ganchos do lado esquerdo e do lado direito.

Ao instalar acessórios, assegure-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.

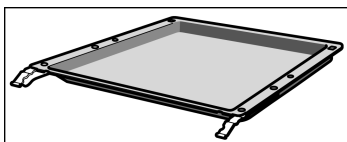
Acessórios

O seu novo forno está equipado com alguns dos seguintes acessórios:



Grelha

para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.



Tabuleiro esmaltado

para bolos de massa húmida, bolos em geral, refeições ultra-congeladas e peças grandes para assar. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Turbina de arrefecimento

O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Aquecer o forno

Como proceder

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

1. Coloque o selector de funções em .
2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

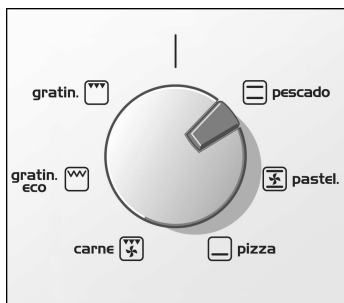
Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Regular o forno

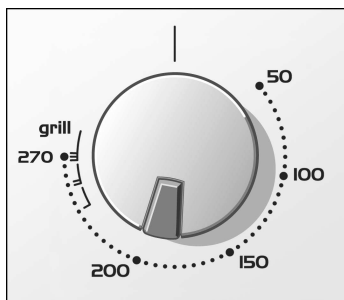
O forno é facilmente regulado com o selector de funções e o selector de temperatura.

Como regular

Exemplo: Calor superior e inferior , 190 °C



1. Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido.



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.

Quando o prato estiver pronto

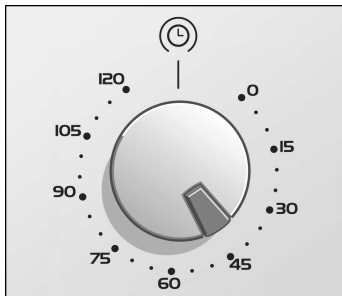
Desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.

Pretende que o forno desligue automaticamente

Exemplo: tempo de duração de 45 minutos



Regule como descrito nos pontos 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.

3. Rode o despertador para a hora desejada. O forno arranca.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se automaticamente.

Cancelar a regulação

Rode o despertador de novo para a posição ☹.

Nota

Depois do sinal sonoro ter soado, rodar o despertador de novo para a posição ☹.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de o utilizar em toda a superfície.

Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Em caso de forte sujidade, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio.

Nunca limpe a parte posterior dotada de auto-limpeza com este produto.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

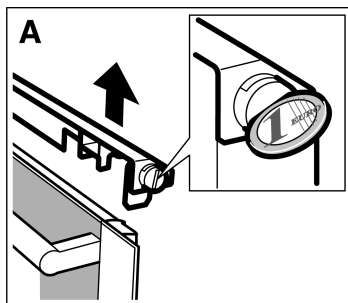
Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

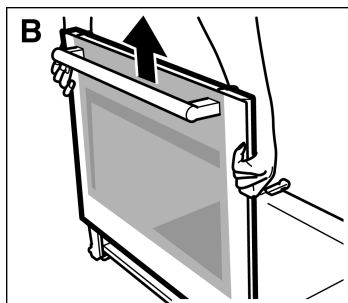
A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente.

Limpeza dos vidros

Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros do forno porta-carro.



1. Retire o forno porta-carro.
2. Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo do forno porta-carro. Para o efeito, rode os parafusos do lado esquerdo e do lado direito com uma moeda. (Figura A)



3. Segure nos vidros do lado direito e do lado esquerdo e retire-os por cima. (Figura B) Deite-a com a pega para baixo sobre um pano. O vidro de dentro com o gancho permanece no forno porta-carro.

Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

4. Volte a inserir os vidros no suporte do forno porta-carro.
5. Coloque e aparafuse a cobertura. Se não conseguir aparafusar a cobertura, verifique se os vidros estão correctamente colocados no respectivo suporte.
6. Volte a fechar o forno porta-carro.

Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Vedante

Limpe o vedante do forno com qualquer produto de limpeza que não seja abrasivo.

Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições.

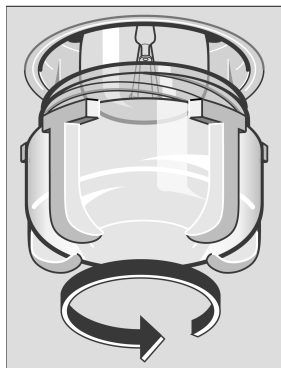
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

Substituir a lâmpada do forno

Quando a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura, junto aos Serviços de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas este tipo de lâmpadas.

Como proceder



1. Desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Desaparafuse a tampa de vidro rodando para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
5. Voltar a enroscar a tampa de vidro.
6. Retire o pano da loiça e volte a colocar o fusível.

Substituição da tampa de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada do forno for danificada, terá de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto dos Serviços de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se à esquerda, de lado, na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
Serviços de Assistência Técnica 📞	

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Para la protección del Medio Ambiente, utilizamos papel reciclado.

Nossa contribuição para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.

9000091355 (1W0304) 00-8602

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF. A 28 893 550

C/ Itaroa 1 • 31620 Huarte-Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

Balay en Internet

Consulte el catálogo completo
de productos en: **www.balay.es**