

# Free Standing Oven

---

Electric

---

50x55 / 50x60 / 60x60 / 60x60 Professional

---

User manual

---





## Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

**WARNING:** This user manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with \* are optional.

**"Complies With WEEE Regulation"**

## Contents

Important warnings	4
Power connection	15
Appliance introduction	18
Accessories	19
Technical specifications	23
Setting up the appliance	25
Control panel	30
Operation of the oven	32
Using the hob section	39
Cooking functions and features	45
Cooking recommendations and warnings	46
Cooking charts	49
Maintenance and cleaning	60
Oven lamp replacement	65
Troubleshooting	67
Handling rules	69
Recommendations for energy saving	70
Compliance with WEEE regulations and waste disposal	71
Package information	71

---

## IMPORTANT WARNINGS

---

**1.** Please read this user manual carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

---

**2.** Installation and repair should always be performed by **“AUTHORISED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

---

**3.** The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

---

**4.** This appliance has been designed for household use only.

---

**5. WARNING: Fire hazard; do not place any object on the cooking surfaces.**

---

**6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**

---

**7. WARNING: The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.**

---

**8. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**

---

---

**9. WARNING: Burning hazard due to superheated steam! A child's skin is more sensitive to high temperature than an adult's. Children should not open the oven's door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.**

---

**10. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.**

---

**11. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

---

**12. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.**

---

**13. BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.**

---

**14. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.**

---

---

**15. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.**

---

**16.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

---

**17.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.

---

**18.** This appliance can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

---

**19.** Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

---

**20.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

---

**21.** Children should not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

---

**22.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

---

---

**23.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

---

**24.** Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

---

**25.** Touching the heating elements should be avoided.

---

**26.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

---

**27.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

---

**28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

---

**29.** After each use, check if the unit is turned off.

---

**30.** Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

---

**31.** Do not use the product with its front door glass removed or broken.

---

**32.** User should not carry the oven on his/her own.

---



---

**33.** Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.

---

**34.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

---

**35.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

---

**36.** Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

---

**37.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

---

**38.** Keep the ventilation channels open.

---

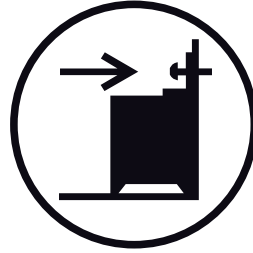
**39.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

---

---

**40. TIPPING HAZARD:** The following balancing setting must be set up to prevent the tipping of the appliance. Please see the instructions for installation (See chain connection).

---



---


## **METHODS FOR PROTECTING CERAMIC GLASS COOKING SURFACE**

---

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

---

- 1.** Never pour cold water on hot cookers.
  - 2.** Do not stand on a ceramic glass plate.
  - 3.** Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
-



---

**4.** After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.

---

**5.** Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.

---

**6.** Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.

---

**7.** Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

---

---

## Electrical Safety

---

**1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

---

**2. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**

---

**3.** Plug the product in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

---

**4.** Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

---

**5.** The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

---

**6.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

---

**7.** If you use an electrical appliance, e.g. a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.

---



---

**8.** Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

---

**9.** Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

---

**10.** Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

---

**11.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

---

**12.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

---

**13.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

---

**14.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

---

**15.** With a steam oven, the water container must not be immersed in water or cleaned in the dishwasher. Otherwise, there is a risk of electric shock when the water container is placed in the steam oven.

---

---

**16.** Do not use steam cleaners for cleaning the product, otherwise electric shock may occur.

---

**17.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

---

**18.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

---

**19.** The product is equipped with a **type "Y"** cord cable.

---

**20.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

---

**21.** Cable fixing point shall be protected.

---



---

## INTENDED USE

---

**1.** This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

---

**2.** This product may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

---

**3.** This product shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

---

**4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

---

**5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

---

**6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

---



## POWER CONNECTION

This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

**WARNING:** The electrical connections of the appliance should only be made with (Grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules.

Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your device complies with protection class I. Your oven's plug is grounded; please make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your appliance is designed for electric supply of 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. Your appliance requires a 40 A fuse for single-phase, and a 3x16 fuse for three-phase. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

The circuit breaker switches of the appliance shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

**WARNING:** When making the connection, take safety precautions against turning on power unintentionally.

**WARNING:** The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

**WARNING:** If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.



## Wiring Diagram

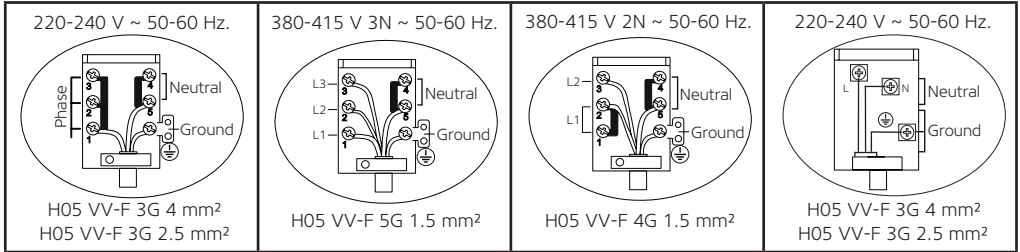
**WARNING:** The electrical connection of the product must be done by an authorised and certified personnel. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

**WARNING:** Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company will not be responsible for the damages that may occur due to using the product without grounding according to local regulations.

**RISK OF ELECTROCUTION:** Before conducting any operation on the electrical wiring, remove the electrical connection of the appliance.

## Wiring Diagram

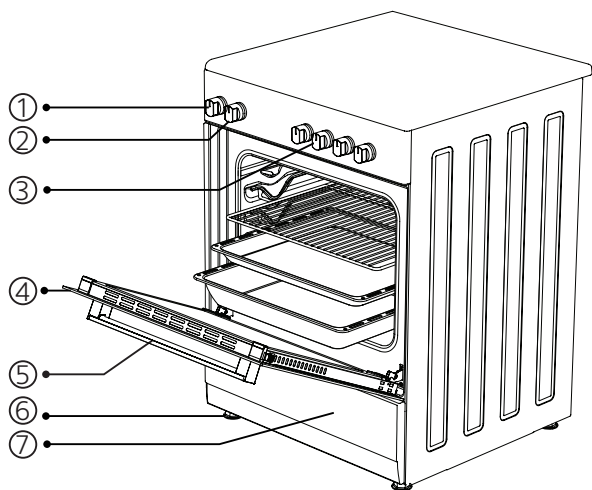
Make the electrical connection of your oven according to the appropriate wiring diagram.



Power supplies vary according to the electrical power that is used by the appliance. You can acquire the electrical power of the appliance by looking at the type label on the appliance's rear hood. The following table should be considered during the power supply change.

<b>Power Range</b>	<b>Feeding Cord Type And Size</b>
3680-7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-.....W	H05VV-F 5G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm <sup>2</sup>
5750-7359 W	H05VV-F 3G 4 mm <sup>2</sup>

# APPLIANCE INTRODUCTION (Optional)



**1.** Temperature adjustment knob (Thermostat)

**2.** Cooking function knob

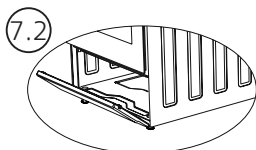
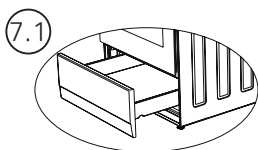
**3.** Hob section control knobs

**4.** Oven door

**5.** Oven handle

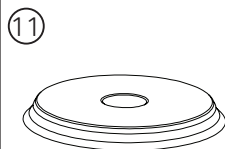
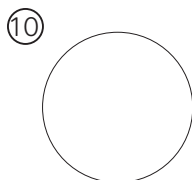
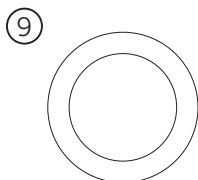
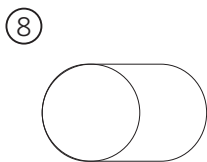
**6.** Plastic leg

\* **7.** Lower cabinet door



**7.1.** Drawer

**7.2.** Openable door



\* **8.** Vitroc ceramic electric heater (140 / 250 mm)

\* **9.** Vitroc ceramic electric heater (120 / 180 mm or 220 / 300 mm)

\* **10.** Vitroc ceramic electric heater (140, 180 or 210 mm)

\* **11.** Electric heater (Hot plate)

**Note:** The appliance image above is only provided for illustration purposes. The image of the appliance may vary depending on the option. Only consider your appliance.

## \* ACCESSORIES (Optional)



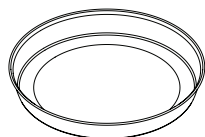
### **Deep tray**

It is used for pastries, large roasts, stews. For cakes, frozen dishes and meat dishes; you may also use it as a container for collecting grease in case of roasting directly on the grill.



### **Standard tray / Glass tray**

It is used for pastry (Cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.



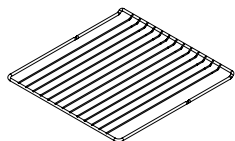
### **Circular tray**

It is used for pastry and frozen foods.



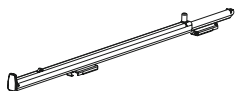
### **Drying / Air fryer tray**

Drying function and air fryer is used for foods to be cooked. Place the standard tray under the air fryer tray to collect the oil dripping during cooking. Add some water on the standard tray for easy cleaning.



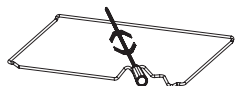
### **Wire grill**

It is used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.



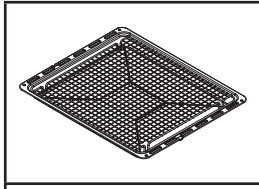
### **Telescopic rail**

Thanks to telescopic rails, trays or wire shelves may be easily attached and removed.



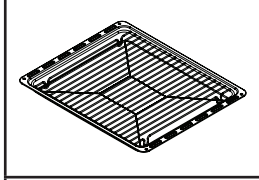
### **Chicken roast**

It is used for foods intended to be cooked by being rotated.



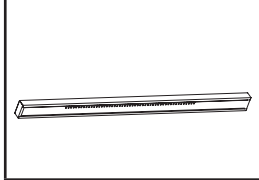
### **Grilled bacon**

Place the bacon on the grill tray. Foods that may stick during cooking are cooked on the bacon grill. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.



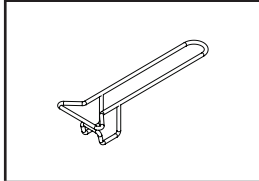
### **Wire grill inside tray**

Place the wire grill inside tray on the tray. Food that may stick while being cooked, like steak, are placed on the wire grill inside the tray. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.



### **Splash back (Heat protection sheet)**

It prevents the contact of the temperature of the oven with the wall.

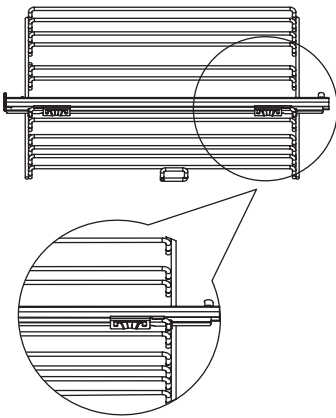
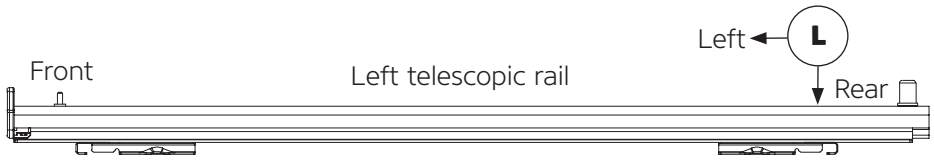


### **Tray handle**

It is used to hold hot trays.

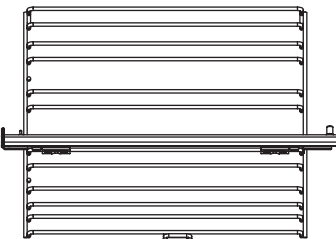
## \* Telescopic Rails

Telescopic rails allow you to pull tray and internal grill easily.



Telescopic rails, which are provided to you as an accessory, can be mounted on the side wire racks easily with two pieces of holding clips. Since there are right and left rails, make sure that you know which rail you shall install on which side. Check the right **(R)** and left **(L)** signs on the rails.

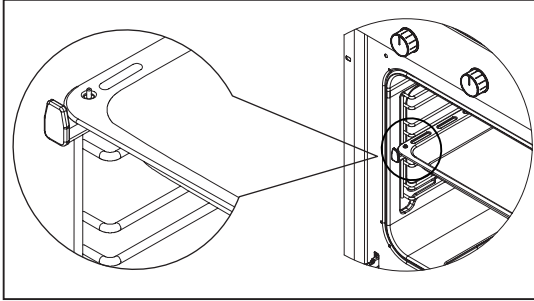
Our installation recommendation is that you should take the side wire racks completely out of the oven and install the telescopic rails on the side wire racks on a flat surface. Install the telescopic rail on the upper one among the two racks. The rails can be easily mounted and demounted. After adjusting the positions of right and left telescopic rails, press on them until they are inserted into the side wire racks.



Check whether the rails are seated completely or not by looking behind the wire rack.

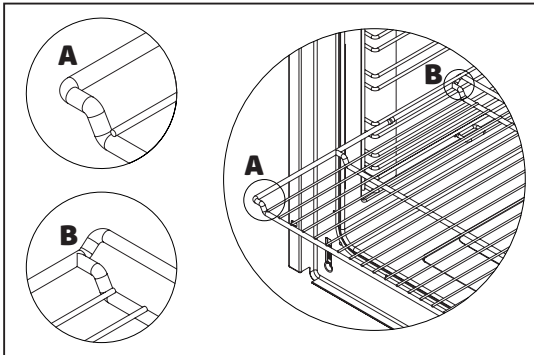
After installing the telescopic rails, mount the wire racks into the oven again. Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

## Placing The Tray Or Wire Grill On The Telescopic Rail Appropriately



Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed. When using the tray or wire grill with the telescopic rail, make sure that the pins on the back of the telescopic rail rest on the back of the tray or wire grill.

## Using The Wire Grill



It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack.


Correct placement is shown in the adjacent figure.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**Note:** Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

Features	50x55	50x60	60x60		
External width	500 mm	500 mm	600 mm		
External depth	565 mm	630 mm	630 mm		
External height	Min. 825 mm / Max. 900 mm				
Light power	15-25 W				
Lower heating element	1000 W	1000 W	<b>60 Litres</b>	<b>80 Litres</b>	
			1200 W	1200 W	
Upper heating element	800 W	800 W	1000 W	1200 W	
Turbo heater	-----	1800 W	2200 W	1800 W	
Grill	1500 W	1500 W	2000 W	Small grill	Large grill
				1200 W	2400 W
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.				
* 140 mm vitroceramic electric heater	1200 W				
* 180 mm vitroceramic electric heater	1700 / 1800 W				
* 210 mm vitroceramic electric heater	2400 W				
* 120 / 180 mm vitroceramic electric heater	1700 W				
* 140 / 250 mm vitroceramic electric heater	1800 W				
* 220 / 300 mm vitroceramic electric heater	2400 W				
* 80 mm electric heater (Hot plate)	450 W				
* 145 mm electric heater (Hot plate)	1000 W				
* 180 mm electric heater (Hot plate)	1500 W				
* 145 mm quick electric heater (Hot plate)	1500 W				
* 180 mm quick electric heater (Hot plate)	2000 W				
* 220 mm electric heater (Hot plate)	2000 W				



**WARNING:** Technical specification and injector table should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

## SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call a certified plumber to arrange the utilities as necessary.

**WARNING:** Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorised persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

**WARNING:** Keep the ventilation channels open.

**WARNING:** Correct personal protection equipment should be worn and applicable safety regulations should be followed during installation.



## Right Place For Installation

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The product should be placed on a hard surface. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 50 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

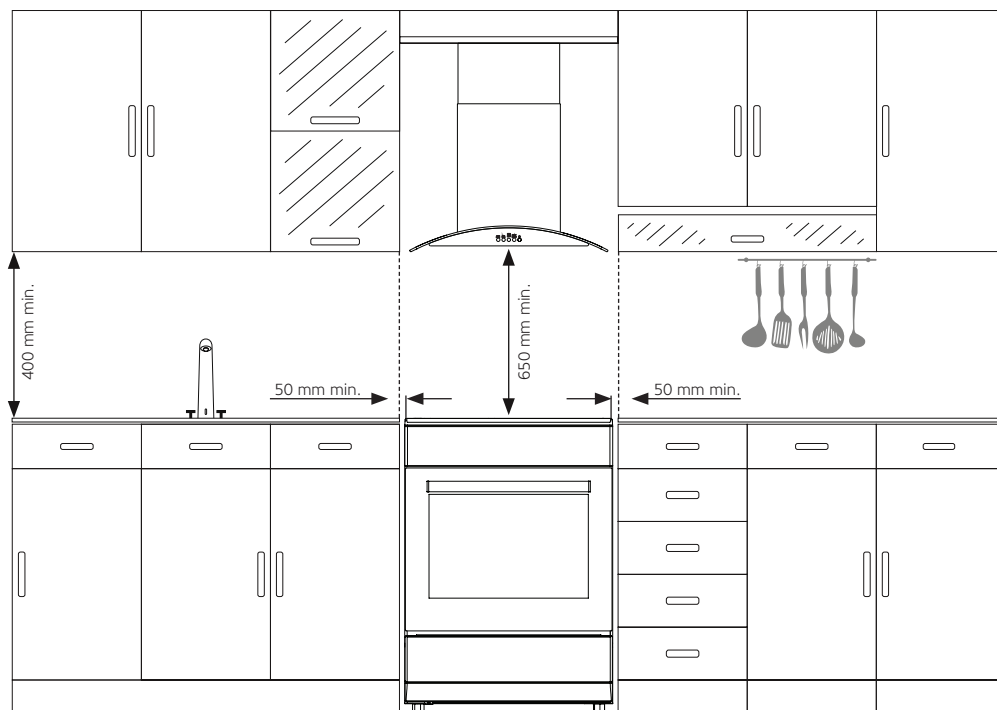
The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting (minimum 650 mm).

The product can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture, or any size of product behind or on one side. The kitchen furniture in the immediate vicinity of the product should be the same size or smaller than the product.

It is necessary to have at least a 2 cm gap between the product and the wall for air circulation.

## Correct Installation

For accurate installation, please follow the dimensions given in the image below.



**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant (minimum 100 °C).

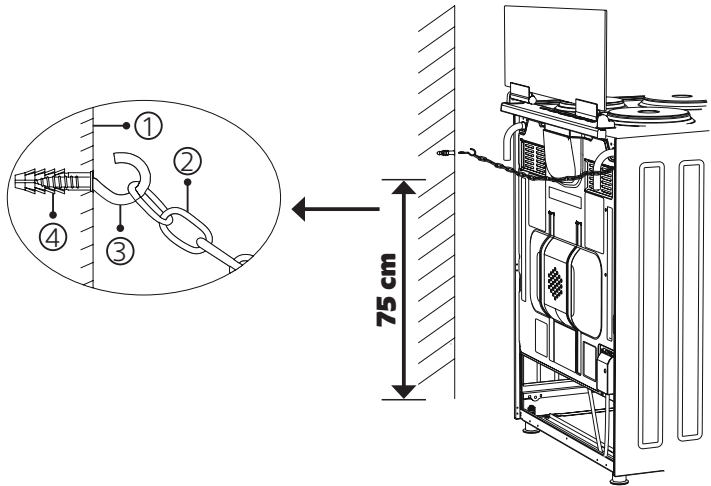
**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

## \* Chain Connection

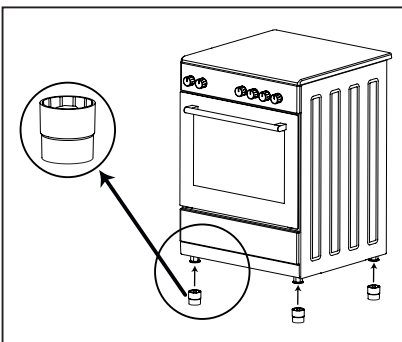
To ensure safe use of the appliance, it must be secured before use in order to prevent it from tipping over. Fasten the hook screw supplied with your appliance firmly to the kitchen wall with the dowel. Ensure that the hook is firmly fixed to the wall. Then insert the safety chain into the hook screw.

The safety chain should be as short as possible to prevent the tipping of the oven to the side and forward.



1. Kitchen wall
2. Safety chain
3. Hook screw
4. Dowel

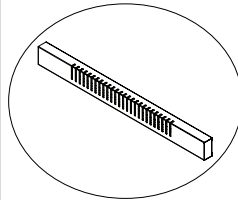
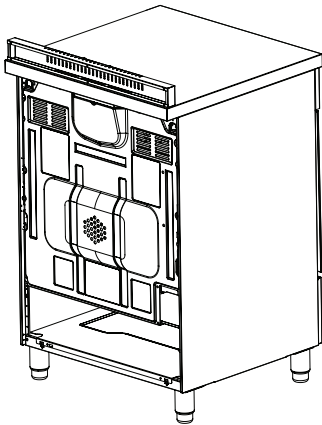
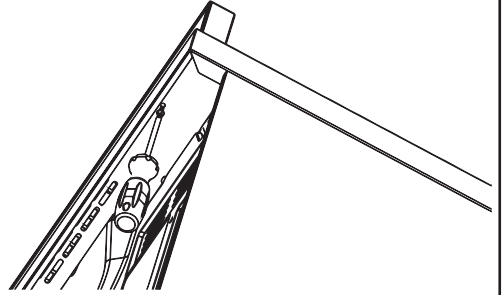
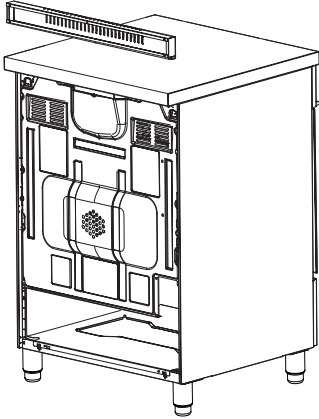
## \* Installation Of The Leg Adapter



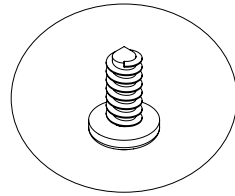
As shown in the figure, the installation of the leg adapters is done by threading them on the oven legs.

**Note:** Leg adapters increase the height of the oven.

## \* 60x60 Professional Oven Splash Back (Heat Protection Sheet) Installation



**1**



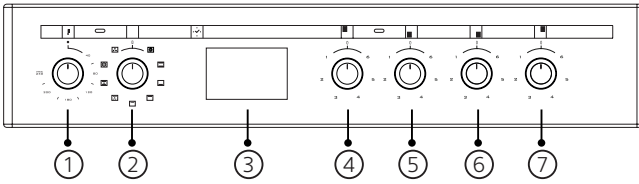
**2**

Align the splash back (Heat protection sheet) installation slots **(1)** with the holes on the table.

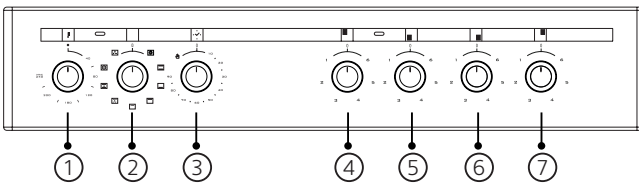
Then tighten the screws **(2)** into the splash back (heat protection sheet) installation holes **(1)** with the help of a suitable screwdriver.

By carrying out the process in reverse sequence, you can remove the splash back (Heat protection sheet).

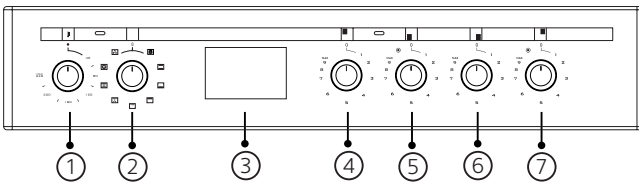
# CONTROL PANEL



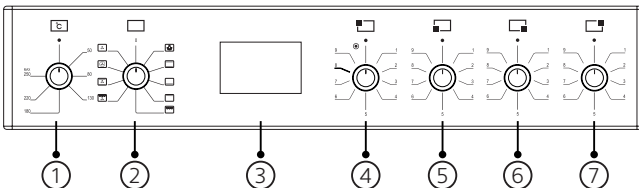
- 1. Temperature adjustment knob (Thermostat)
- 2. Cooking function knob
- \* 3. Digital timer
- 4. Left rear electric cooking zone
- 5. Left front electric cooking zone
- 6. Right front electric cooking zone
- 7. Right rear electric cooking zone



- 1. Temperature adjustment knob (Thermostat)
- 2. Cooking function knob
- \* 3. Mechanical timer
- 4. Left rear electric cooking zone
- 5. Left front electric cooking zone
- 6. Right front electric cooking zone
- 7. Right rear electric cooking zone



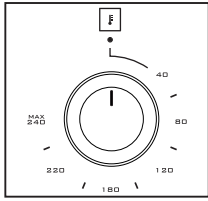
- 1. Temperature adjustment knob (Thermostat)
- 2. Cooking function knob
- \* 3. Digital or mechanical timer



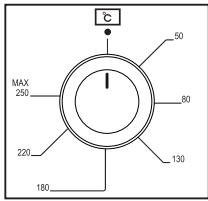
- 4. Left rear electric cooking zone
- 5. Left front electric cooking zone
- 6. Right front electric cooking zone
- 7. Right rear electric cooking zone

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

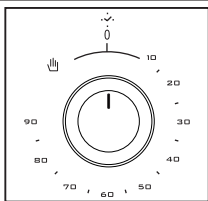
## Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



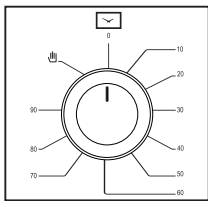
It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After putting the meal in the oven you can set it to the desired temperature by turning the knob. Thermostat light goes out when the oven reaches the adjusted temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.



## \* Mechanical Timer Knob



It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-90 minutes. For cooking periods, see the cooking table.



## Manual Cooking



**Note:** In manual cooking, the cooking period is tracked by the user.

# OPERATION OF THE OVEN

## Initial Operation Of The Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

- 1.** Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
- 2.** Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Connect the appliance to the electricity.
- 3.** Set the temperature adjustment knob to the highest temperature and operate the oven for 30 minutes with the door closed. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.
- 4.** After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.
- 5.** If your oven has a steam-assisted cooking function; remove the water container from the oven. Shake the water container well before using detergent.

## Normal Operation Of The Oven

- 1.** To start cooking, use the temperature control knob to set the temperature at which you want to cook, depending on the type of food, and the cooking function control knob to set the desired cooking function.
- 2.** You can set the cooking time to a desired time by using mechanical timer knob in the models with a mechanical timer. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard.
- 3.** In the models with digital timer; when the cooking time has expired according to the information entered, the timer turns off the heaters and gives an audible signal.



## \* COOLING FAN

During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well.

The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.

### Using The Grill

**1.** When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

**2.** You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

**3.** Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

### To Turn On The Grill;

**1.** Place the function knob over the grill symbol.

**2.** Then, set it to the desired grill temperature.

### To Turn Off The Grill;

Set the function knob to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed when grilling.

## \* Use Of Panel Protection Sheet

Panel protection plate is designed to protect the control panel and knobs when the oven is in grill mode and the oven door is open. When the oven is in grill mode, the panel protection plate (see figure 1) should be used to prevent heat damage to the control panel and knobs.

Open the front glass door of the oven (see figure 2). Place the panel protection sheet and gently close the door and fix the panel protection plate (see figure 3).

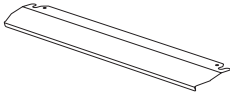


Figure 1

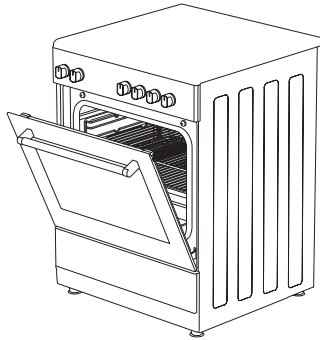


Figure 2

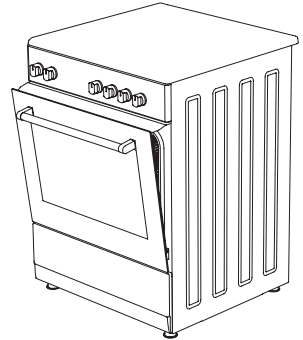


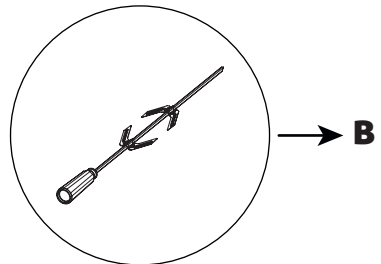
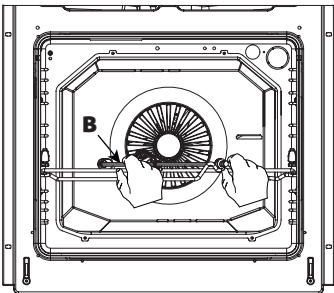
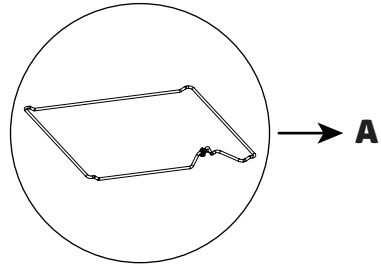
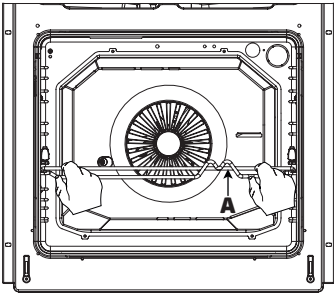
Figure 3


**WARNING:** The panel protection sheet is suitable for use with the door open.

## \* Use For Chicken Roasting

**WARNING:** Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the oven's door.

Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(B)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(B)**. Place the skewer **(B)** on the rotisserie wire **(A)** and put it in the oven and make sure that the end of the skewer **(B)** is placed in the rotisserie engine chamber.



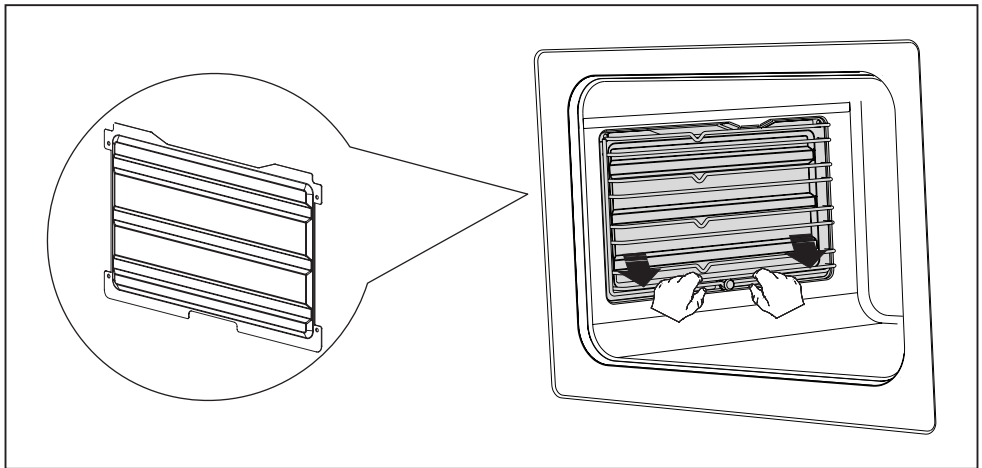
After closing the door, set the oven to the grill (  ) position and bring the thermostat temperature up to the maximum temperature level using the temperature setting button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

## \* CATALYTIC PANEL

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

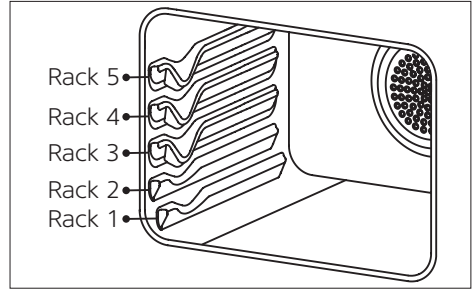
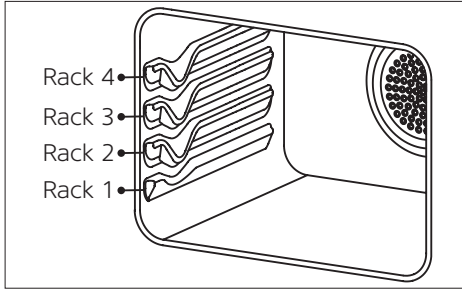
### **Detaching Catalytic Panel**

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.



# RACK POSITIONS

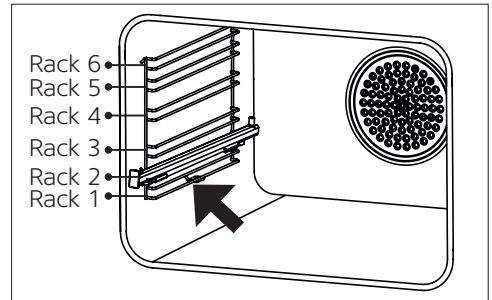
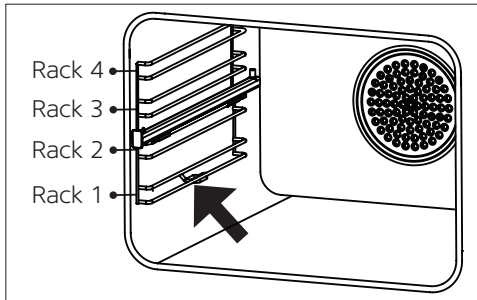
## Standard Rack Positions



**Note:** The standard racks can be 4 or 5, depending on the configuration of your oven. Only pay attention to the standard racks of your oven.

Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

## \* Wire Rack Positions



**Note:** Depending on the configuration of your oven, there may be 4 or 6 wire racks. Only pay attention to the wire racks of your oven.

It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

### **Installing And Removing Wire Racks**

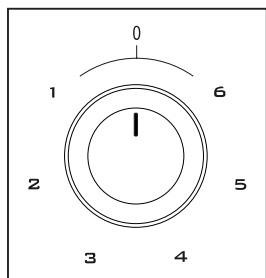
Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## USING THE HOB SECTION

### \* Electric (Hot Plate) Cooking Zone

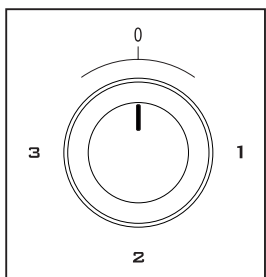
**WARNING:** Power levels may vary depending on the option of your device.

#### If The Power Level Includes 6 Stages



You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position ( 0 ), you can stop the operation.

#### If The Power Level Includes 3 Stages



You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position ( 0 ), you can stop the operation.

The heat levels of the electric cooking zones (Hot plates) are given in the table.

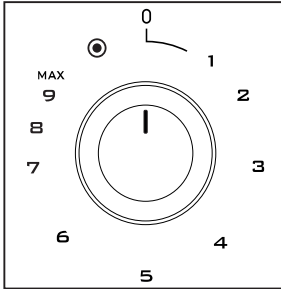
<b>Electric Cooking Zone (Hot Plate)</b>	<b>Level 1</b>	<b>Level 2</b>	<b>Level 3</b>	<b>Level 4</b>	<b>Level 5</b>	<b>Level 6</b>
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm quick	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm quick	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm quick	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm quick	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

When using the electric cooking zones (Hot plates), operate them idle for 5 minutes at the highest level. This operation will clean out the remains of production. A slight smoke and odour may arise in the meantime. This is normal and not a manufacturing fault.

## \* Electric (Vitreoceramic) Cooking Zone

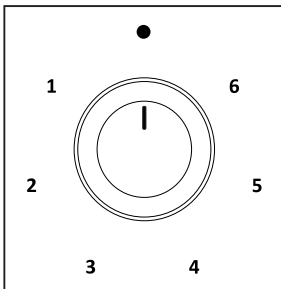
**CAUTION:** Power levels may vary depending on the option of your device.

### If The Power Level Includes 9 Stages



You can operate the knob on the control panel of the electric heater by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric heater counter clockwise to off position ( 0 ), you can stop the operation.

### If The Power Level Includes 6 Stages



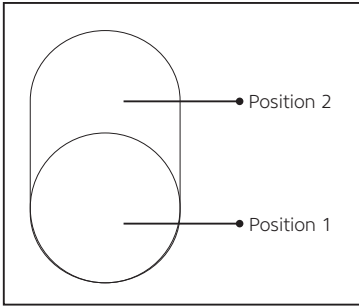
You can operate the knob on the control panel of the heater by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric heater to off position ( ● ), you can stop the operation.

The heat levels of the vitroceramic electric cooking zones are given in the table.

<b>Electric cooking zone (Vitroceramic)</b>	<b>Level 1</b>	<b>Level 2</b>	<b>Level 3</b>	<b>Level 4</b>	<b>Level 5</b>	<b>Level 6</b>	<b>Level 7</b>	<b>Level 8</b>	<b>Level 9</b>	<b>Max.</b>
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
210 mm Commutator	800 W	1600 W	2400 W	---	---	---	---	---	---	---
210 mm Regulator	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

When using the vitroceramic electric cooking zones for the first time, operate them idle for 5 minutes at the highest level. This operation will clean out the remains of production. A slight smoke and odour may arise in the meantime. This is normal and not a manufacturing fault.

## Use Of Multi-Section Vitroceramic Cooking Zones

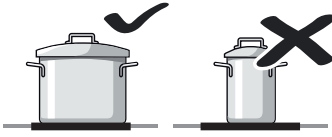


Multi-section cooking zones allow cooking with pots of different sizes on the same cooking zone. When these cooking zones are operated, the inner cooking section works first.

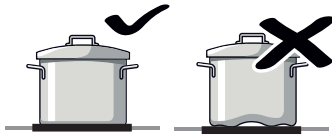
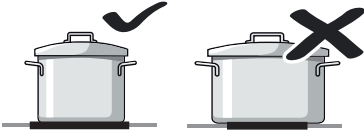
Turn the knob clockwise to change the active diameter of the multi-vitroceramic cooking zone. As soon as the cooking section changes, a 'click' sound will be heard.

**Note:** The two different cooking zones of the multi-section vitroceramic cooking zones do not work independently.

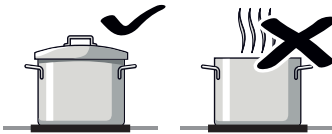
## Proper Pot Use



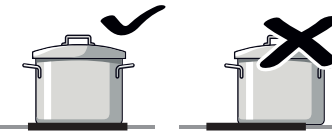
Use dishes of the appropriate size for each cooking zone. Do not use small dishes in a large cooking zone. Do not use pots with a size bigger than the cooking zone diameter.



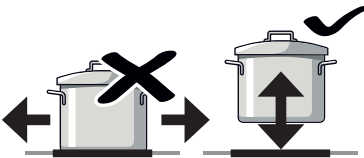
Do not use containers with convex or concave bases. In this way, dishes can turn down. Use only dishes with a flat bottom.



Do not cook without a lid or with a lid that is half open. This cause you to waste energy. Splashes and overflows may damage the hob surface and cause fire.



Center the dish exactly over the cooking zone.



When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want. Avoid impact on the cooking area and do not place weights on it.



Never use two heat sources at the same time to heat a pan. While cooking for a long time, avoid using roasting sheet and terrines at maximum temperature.

## \* COOKING FUNCTIONS AND FEATURES



Lower and upper heating are operated together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies. Use a single tray for cooking.



Lower heating, upper heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat. Use a single tray for cooking.



Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.



Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.



The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.



Upper heating and chicken roast setting are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.



Upper heating is operated. It is used for heating or roasting very small pieces food.



Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also this function is used for steam cleaning. (See. steam cleaning)



The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.



Lower heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.



The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.



It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.

**WARNING:** Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

## COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

**WARNING:** Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.


**WARNING:** Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There might be the risk of burning.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

**WARNING:** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.



**WARNING:** Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

**WARNING:** Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.


**WARNING:** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

**WARNING:** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**WARNING:** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

**WARNING:** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

**WARNING:** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.



**WARNING:** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.



















**WARNING:** Plastic dishes may melt at high temperatures and damage the appliance. Do not use plastic dishes.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

# COOKING CHARTS

**60 litres**

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.























Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	35-45
Small muffin	 / 	170-180	2	25-30
Pie	 / 	180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie	 / 	180-190	1	50-70
Sponge cake		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50
Grilled chicken **		200-220	3	25-35
Fish grill **		200-220	3	25-35
Roast beef **		Max.	4	15-20
Grilled meatballs **		Max.	4	20-25

\* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

\*\* Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

## 80 litres

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	30-35
Small muffin	 / 	170-180	2-3	25-30
Pie	 / 	180-200	2-3	35-45
Pastry		180-190	2-3	20-25
Cookie	 / 	170-180	2-3	20-25
Apple pie	 / 	180-190	2-3	50-70
Sponge cake	 / 	200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon	 / 	100	2-3	50-70
Grilled chicken **	 / 	200-220	2-3	25-35
Fish grill **		190-200-220	3-4	25-35
Roast beef **		Max.	4-5	30-35
Grilled meatballs **		Max.	4-5	25-30

\* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

\*\* Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

## \* DRYING

**WARNING:** Do not preheat during drying.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking duration (Hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5


**WARNING:** Drying should only be carried out in the drying tray.

**WARNING:** Do not open the oven door until the drying process is complete.

**WARNING:** The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.











**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

## \* AIR FRYER COOKING

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode [bottom-top + fan (  )].

### Air Fryer Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 8-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Weight in grams (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		200	2-3	20-25	750
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	700
Halloumi fries		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Meatball		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mushrooms		200	2-3	15-20	1000
Chicken rolls		180	2-3	25-30	1000
Chicken breast		180	2-3	25-30	750

**WARNING:** Air fryer cooking should only be done in the air fryer tray.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

## \* STEAM SUPPORTED COOKING

Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way.

Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time.

According to the option of the appliance, you can perform steam supported cooking with two different methods.

**1.** Remove the water container by pulling it out at the points indicated by the arrow. Fill the water container (see figure 4) and slide it in the direction of the arrow to the starting position to put it in place (see figure 5,6). After 10 minutes of preheating, slide the water container in the direction of the arrow until you hear a "click" (see figure 7).

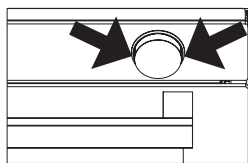


Figure 4

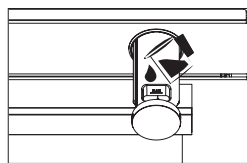


Figure 5

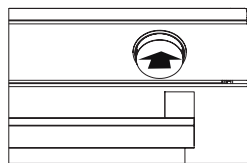


Figure 6

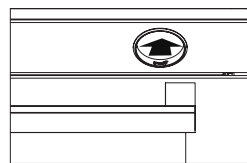


Figure 7

**WARNING:** If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

**WARNING:** Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!



**WARNING:** The maximum refill is 250 milliliters and the minimum refill is 65 milliliters.

**WARNING:** When filling the water container, never exceed the maximum marking!

**WARNING:** For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

**WARNING:** Do not remove the water container while cooking is in progress.












**WARNING:** If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

**WARNING:** Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

**WARNING:** Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

## Steam Supported Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salty cookie		170	3	20-25	100
Pastry		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Chicken drumstick		200	3	40-45	150
Chicken wings		230	4	40-45	100
Whole chicken		190-230	3	60-70	250
Lamb shank with vegetables		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

**WARNING:** Make steam-assisted cooking with a single tray.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

2. Open the cover of the appliance (see figure 8). Remove the water tank cover and fill the tank (see figure 9). Then, close the water tank cover (see figure 10). Close the cover of the appliance and preheat it for 10 minutes. After preheating, you can place the food in the appliance.

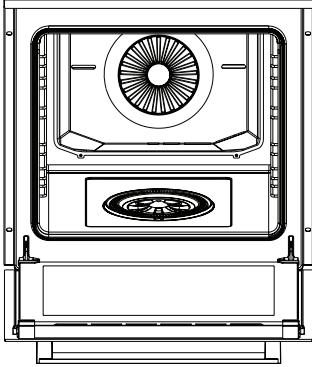


Figure 8

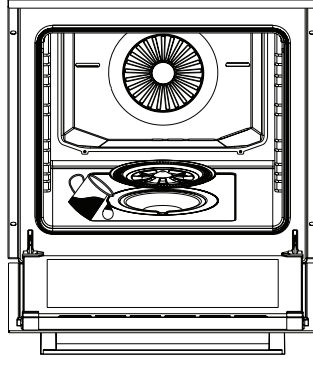


Figure 9

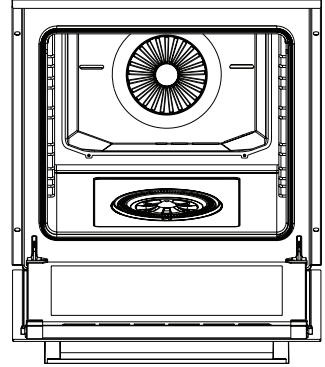



Figure 10

**WARNING:** If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

**WARNING:** Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

**WARNING:** The maximum refill is 200 milliliters and the minimum refill is 80 milliliters.

**WARNING:** For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.












**WARNING:** If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

**WARNING:** Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

**WARNING:** Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

## Steam Supported Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Bread		200	2	20-30	80
Chicken		200	2	60-70	150
Salmon with vegetables		180	2	30-40	80
Chicken drumstick		200	2	25-35	100
Pastry		190	2	15-25	80
Lamb shank with vegetables		170	2	60-70	150
Bun		190	2	15-25	80
Entrecôte		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

**WARNING:** Make steam-assisted cooking with a single tray.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

## Cleaning Of Water Pool At The Bottom Of The Oven

Depending on the frequency of cooking with steam support-easy steam cleaning and the hardness of the water used, lime stains may form in the water pool at the bottom of the oven. After every 2 or 3 uses, to dissolve limes that may form in the water pool on the bottom of the oven after cooking with steam support-easy steam cleaning processes:

- 1.** Put 350 cc of white vinegar (vinegar acid rate should not be more than 6%) in the water pool at the bottom of the oven.
- 2.** Allow the vinegar to dissolve the lime scale at ambient temperature for at least 30 minutes.
- 3.** Clean the water pool with a soft wet cloth and dry it with a dry cloth.

**WARNING:** Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool at the bottom of the oven. Do not clean by scraping off limes that may occur in the water pool at the bottom of the oven. Otherwise, the product gets damaged.

## MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

**WARNING:** Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

**WARNING:** Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns!

**WARNING:** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**WARNING:** The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

**WARNING:** Never wash any part of the appliance in the dishwasher (excluding the accessories)!

**WARNING:** The water container must not be immersed in water and must never be washed in the dishwasher! Do not use very hard sponges or brushes when cleaning the water container.

**WARNING:** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**1.** Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.

**2.** Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.

**3.** Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.

**4.** Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.

**5.** Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

**6.** Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

**7.** Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.

**8.** The device should be cleaned thoroughly after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.

**9.** Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

**10.** Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**11.** Clean and dry the oven and its accessories after every use.

**12.** Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.

**13.** The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.

**14.** Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.

**15.** Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.


**16.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

**17.** If the appliance is not used for a longer time than usual, it must be thoroughly cleaned before it is restarted and checked by an authorised technician for proper operation.

**18.** Remove the glass cover of the oven lamp (see lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dish washing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

## \* Steam Cleaning

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom rack of the oven.
3. Set the switch to the lower resistance position (  ). Set the thermostat to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.
4. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.
5. For dirt that does not come out, clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth and dry the area you have cleaned with the help of a dry cloth.

## Cleaning Of The Oven Glass

Your oven may be different. Follow the appropriate step for your oven.

1. Press the plastic latches on the left and right side as shown in figure 11 and lift the profile by pulling it towards you as shown in figure 12. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 13. Carefully pull the glass that has become free toward you. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the profile is properly placed.

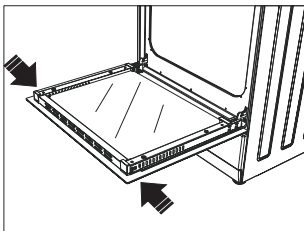


Figure 11

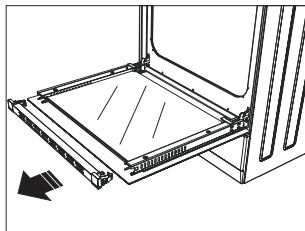


Figure 12

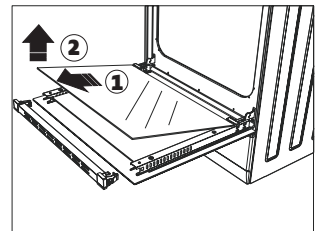


Figure 13

**2.** Press the plastic clips on the left and right side as shown in figure 14. After pressing the clips as shown in figure 15, the glass will be released. Carefully pull the glass that has become free toward you. Carefully remove the middle glass by lifting it upwards, as shown in figure 16. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass after it has been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is positioned in the correct direction and properly seated in place.

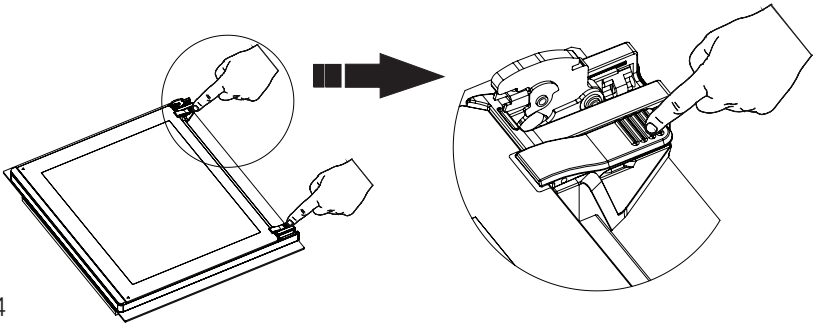


Figure 14

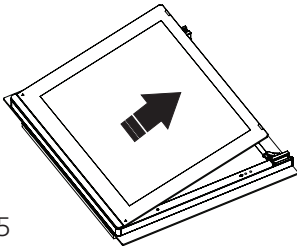


Figure 15

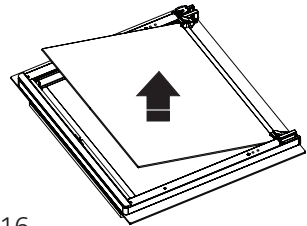


Figure 16

## Cleaning And Assembly Of The Oven Door

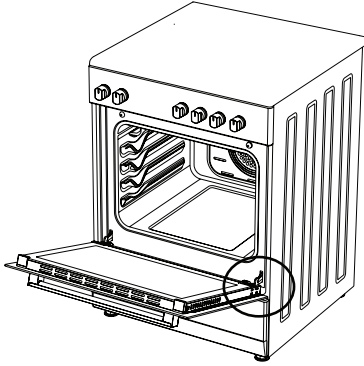


Figure 17

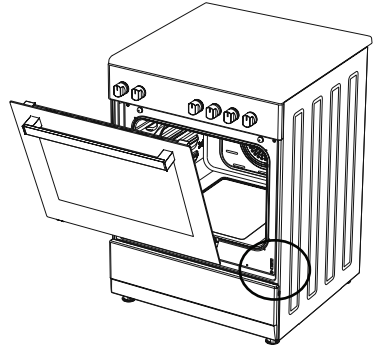


Figure 18

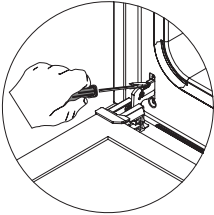


Figure 17.1

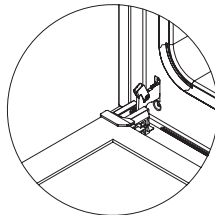


Figure 17.2

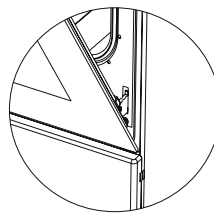


Figure 18.1

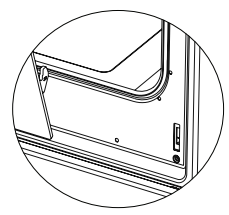


Figure 18.2

Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver (see figure 17.1).

Set the hinge lock to the widest angle (see figure 17.2). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

Then close the oven door until it rests against the hinge lock (see figure 18.1).

To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up (see figure 18.2).

To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.



## OVEN LAMP REPLACEMENT

**WARNING:** In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the oven!

**WARNING:** In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the oven! Hot surfaces may cause burns!

**WARNING:** The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

**WARNING:** The light bulbs used in this product must be able to withstand extreme physical conditions, e.g. temperatures above 100 °C.

**WARNING:** In devices with halogen lamps; the user must not look at the halogen lamp.

## To Change The Lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise (see figure 19). Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.
3. Then remove the oven lamp by turning it (see figure 20) if it is type **A**, or by pulling it (see figure 21) if it is type **B**.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

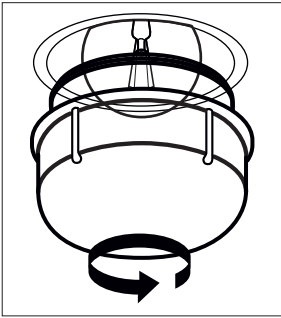


Figure 19

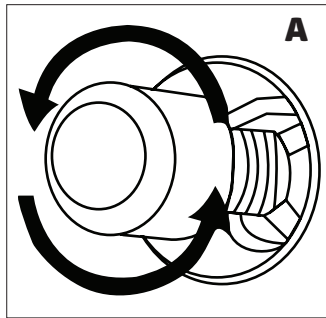


Figure 20

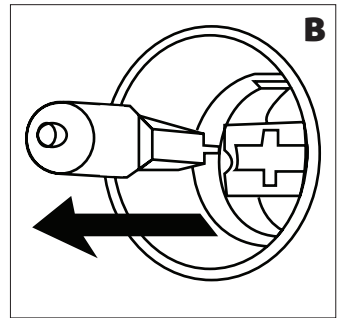


Figure 21

**Note:** This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

## To Change The Square Lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove by pulling the glass protection towards you.
3. Then remove the oven lamp by pulling it out.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Centre.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.



## HANDLING RULES

- 1.** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
- 2.** Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- 3.** Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- 4.** Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- 5.** Protect from external factors (Such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- 6.** Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

### Future Handling Procedures

The product should be stored and carried in its original box. If the original box is not available, the product must be wrapped with bubble wrap or a thick cardboard and tightly taped.

The product door must be taped to the side walls.

Do not put other items on the product and carry it upright.

Do not drop the product during transport and protect it against impacts.

The product should be kept in normal position during transport.

During handling, the accessories of the product should be fixed with a tape in order not to damage the product.



## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

- 1.** Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
- 2.** As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
- 3.** Do not open the oven door frequently while cooking.
- 4.** Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
- 5.** Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
- 6.** Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
- 7.** Defrost the frozen food before cooking.

# COMPLIANCE WITH WEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

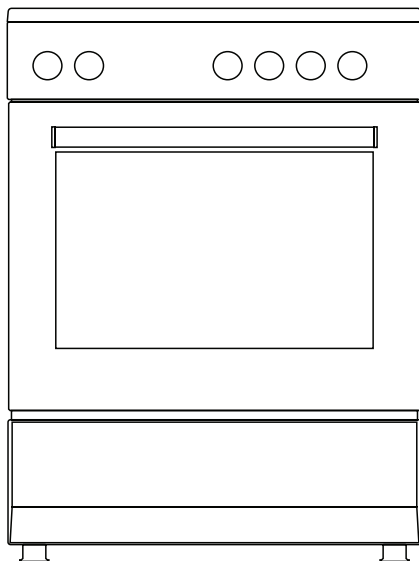
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (Waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.





# Horno Con Soporte Independiente

---

Electricidad

---

50x55 / 50x60 / 60x60 / 60x60 Profesional

---

Manual del usuario

---

## **Estimado Cliente,**

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es garantizar el uso de manera óptima y eficiente este aparato ecológico, fabricado en nuestras modernas instalaciones en condiciones precisas con respecto a la sensación de calidad en total.

Le recomendamos leer atentamente el manual de instrucciones y conservarlo permanentemente antes de utilizar su horno para que mantenga sus características originales durante mucho tiempo.

**ATENCIÓN:** Este manual de usuario está elaborado para varios modelos. Algunas de las funciones descritas en este manual podrían no estar disponibles en este modelo.

Nuestros aparatos están diseñados para un uso doméstico. No son adecuados para un uso comercial.

Las figuras que aparecen en el manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto.

Este se ha fabricado en modernas y ecológicas instalaciones sin afectar al medioambiente.

Las características marcadas con \* son opcionales.

**"Cumple con la Regulación WEEE"**

## Contenidos

Advertencia importantes	75
Conexión eléctrica	87
Introducción al aparato	90
Accesorios	91
Información técnica	95
Configuración del aparato	97
Panel de mandos	102
Funcionamiento del horno	104
Uso de sección de placa	111
Funciones de cocción y características	117
Recomendaciones y advertencias de cocción	118
Tabla de cocción	121
Mantenimiento y limpieza	131
Reemplazo de lámpara de horno	137
Solución de problemas	139
Reglas de manipulación	141
Recomendaciones para el ahorro de energía	142
Cumplimiento de la normativa sobre RAEE y eliminación de residuos	143
Información de paquete	143

---

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

---

**1.** Lea atentamente este manual de usuario. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

---

**2.** La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **“SERVICIO AUTORIZADO”**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

---

**3.** Las condiciones de configuración de este aparato se especifican en la placa de características o en la placa de datos.

---

**4.** Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico.

---

**5. ATENCIÓN: Peligro de incendio; no ponga objetos en la superficie de cocción.**

---

**6. ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.**

---

**7. ATENCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.**

---

**8. ATENCIÓN: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.**

---

---

**9. ATENCIÓN: ¡Peligro de incendio por vapor sobrecalentado! Los niños tienen la piel más sensible a las altas temperaturas en comparación con los adultos. Los niños no deben abrir la puerta del horno en funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se enfríe completamente y se evite el riesgo de quemaduras.**

---

**10. ATENCIÓN: Nunca intente apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.**

---

**11. ATENCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.**

---

**12. ATENCIÓN: Si se rompe el cristal del aparato, desconecte de inmediato cualquier elemento calefactor y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no lo utilice.**

---

**13. RIESGO DE QUEMADURAS: Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior.**

---

---

**14. RIESGO DE QUEMADURAS: La superficie caliente debe dejarse enfriar antes de cerrar la cubierta.**

---

**15. RIESGO DE QUEMADURAS: La superficie caliente debe dejarse enfriar antes de cerrar la cubierta.**

---

**16.** El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

---

**17.** Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

---

**18.** Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, auditivas o mentales o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que se asegure una supervisión o se utilice el aparato de forma segura y se facilite información para comprender los peligros que conlleva.

---

**19.** Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

---

**20.** En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerlos lejos del aparato.

---

---

**21.** Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

---

**22.** Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

---

**23.** Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

---

**24.** No ponga objetos que sean accesibles por los niños sobre el aparato.

---

**25.** Debe evitarse tocar los elementos calientes.

---

**26.** Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

---

**27.** El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

---

**28.** No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

---

**29.** Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

---

---

**30.** No opere el aparato si está roto o visiblemente dañado.

---

**31.** No use el producto con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

---

**32.** El usuario no debe transportar el horno por su cuenta.

---

**33.** No ponga objetos pesados sobre la puerta del horno cuando esté abierta, riesgo de vuelco.

---

**34.** Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

---

**35.** El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.

---

**36.** No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto causará la falla del dispositivo.

---

**37.** La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.

---

---

**38.** Mantenga abiertos los canales de ventilación.

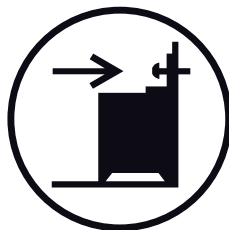
---

**39.** No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.

---

**40. PELIGRO DE VUELCO:** El siguiente ajuste de equilibrado debe establecerse para evitar el vuelco del aparato. Consulte las instrucciones de instalación (véase la conexión de la cadena).

---



---

## Formas De Proteger La Superficie Cerámica De Cocción

---

La superficie cerámica es irrompible y resistente a los rayones hasta cierto punto. Sin embargo, a fin de evitar cualquier daño, puede hacer lo siguiente:

---

**1.** No verter nunca agua fría en los calentadores calientes.

---

**2.** No se pare en una placa de vidrio de cerámica.

---

---

**3.** La presión repentina, por ejemplo, el efecto de un salero que cae puede ser crítica. Por lo tanto, no coloque dichos objetos en un lugar sobre las placas.

---

**4.** Después de cada uso, asegúrese de que la base de la olla y las superficies de las zonas de cocción estén limpias y secas.

---

**5.** No pele las verduras en las superficies de la encimera. Los granos de arena que caen de las verduras pueden rayar la placa de vidrio de cerámica.

---

**6.** No coloque materiales inflamables como cartón o plástico en el horno. Los objetos como el estaño, el zinc o el aluminio (así como las hojas de aluminio o las cafeteras vacías) pueden derretirse en las superficies calientes de cocción y causar daños.

---

**7.** Tenga cuidado de no dejar que las comidas azucaradas o los jugos de frutas entren en contacto con las zonas de cocción calientes. La superficie de vidrio cerámico puede ser manchada por estos.

---

---

## Seguridad Eléctrica

---

**1. ATENCIÓN: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.**

---

**2. ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.**

---

**3.** Conecte el producto a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

---

**4.** Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

---

**5.** Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

---

**6.** No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

---

---

**7.** En caso de utilizar un aparato eléctrico, p. ej. una batidora de mano, cerca del horno, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado en la puerta del horno. El aislamiento del cable puede resultar dañado.

---

**8.** ¡Nunca lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

---

**9.** No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

---

**10.** Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.

---

**11.** La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

---

**12.** No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

---

**13.** Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

---

---

**14.** Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

---

**15.** En caso de horno de vapor, el recipiente de agua no debe sumergirse en agua ni limpiarse en el lavavajillas. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica al introducir el recipiente de agua en el horno de vapor.

---

**16.** No use limpiadores a vapor para limpiar el producto, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

---

**17.** El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

---

**18.** Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

---

**19.** El producto está equipado con un cable **tipo "Y"**.

---

---

**20.** Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

---

**21.** El punto de fijación del cable debe estar protegido.

---



---

## USO PREVISTO

---

**1.** Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.

---

**2.** Este producto solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.

---

**3.** Este producto no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.

---

**4.** El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.

---

**5.** La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.

---

**6.** La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los reemplazos necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

---

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Es necesario instalar y conectar correctamente este horno según las instrucciones del fabricante y por el servicio técnico autorizado.

**ATENCIÓN:** Las conexiones eléctricas del aparato se deben establecer únicamente en tomas de corriente (con conexión a tierra) con un sistema de puesta a tierra establecido conforme a las normas.

En caso de que no exista una toma de corriente adecuada para el sistema de puesta a tierra en el lugar de instalación de su aparato, póngase en contacto con un electricista autorizado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por la conexión del aparato a una toma de corriente sin conexión a tierra.


Su dispositivo cumple con la clase I de protección. El enchufe de su horno tiene toma de tierra; por favor, asegúrese de que la toma a la que conectará el enchufe también tenga toma de tierra. El enchufe se colocará de forma que se pueda acceder a él después de la instalación.

Su aparato está diseñado para una fuente de alimentación de 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. Su aparato requiere un fusible de 40 A para monofásico y un fusible de 3x16 para trifásico. Pongase en contacto con un electricista o con un servicio técnico autorizado si su red eléctrica no ofrece estas especificaciones.

Los interruptores automáticos del aparato deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

**ATENCIÓN:** Cuando realice la conexión, tome precauciones de seguridad para no conectar la alimentación involuntariamente.

**ATENCIÓN:** El suministro de energía no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.



**ATENCIÓN:** Si el cable de corriente está dañado, este lo debe sustituir el fabricante o técnico de mantenimiento, o personal igualmente autorizado, para evitar una situación peligrosa.

### **Diagrama De Cableado**

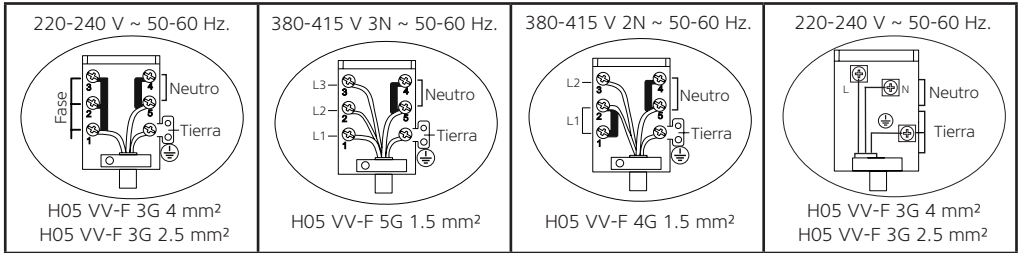
**ATENCIÓN:** La conexión eléctrica del producto debe ser realizada por personal autorizado y certificado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

**ATENCIÓN:** Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. La empresa fabricante no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

**RIESGO DE ELECTROCUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación en el cableado eléctrico, desconecte la conexión eléctrica del aparato.

## Diagrama De Cableado

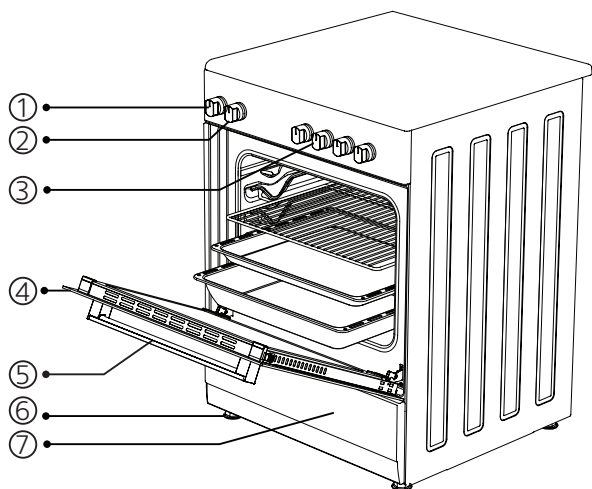
Establezca la conexión eléctrica de su horno de acuerdo con el esquema eléctrico correspondiente.



La alimentación eléctrica varía según la energía eléctrica que utilice el aparato. Puede conocer la potencia eléctrica del aparato mirando la placa de características de la campana trasera del aparato. La siguiente tabla debe tenerse en cuenta durante el cambio de fuente de alimentación.

<b>Rango De Potencia</b>	<b>Tipo Y Tamaño Del Cable De Alimentación</b>
3680-7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-.....W	H05VV-F 5G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm <sup>2</sup>
5750-7359 W	H05VV-F 3G 4 mm <sup>2</sup>

# INTRODUCCIÓN AL APARATO (Opcional)



**1.** Pomo de ajuste de la temperatura (Termostato)

**2.** Pomo de función de cocción

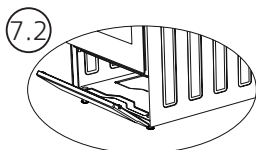
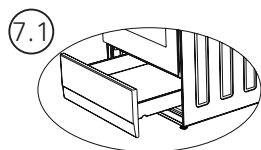
**3.** Pomos de control de sección de placa

**4.** Puerta del horno

**5.** Mango del horno

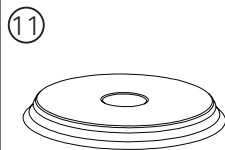
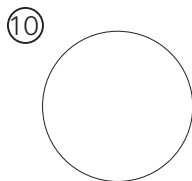
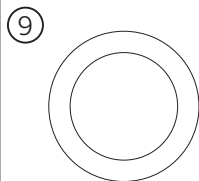
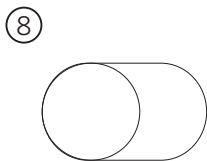
**6.** Pata de plástico

\* **7.** Puerta inferior del gabinete



**7.1.** Cajón

**7.2.** Puerta abatible



\* **8.** Calentador eléctrico vitrocerámico (140 / 250 mm)

\* **9.** Calentador eléctrico vitrocerámico (120 / 180 mm o 220 / 300 mm)

\* **10.** Calentador eléctrico vitrocerámico (140, 180 o 210 mm)

\* **11.** Calentador eléctrico (Placa caliente)

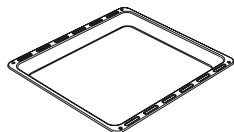
**Nota:** La imagen del aparato que aparece arriba sólo tiene fines ilustrativos. La imagen del aparato puede variar en función de la opción. Solo tenga en cuenta su aparato.

## \* ACCESORIOS (Opcional)



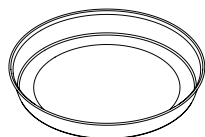
### **Bandeja profunda**

Se utiliza para pasteles, asados grandes, guisos. Para pasteles, platos congelados y platos de carne; también puede utilizarlo como recipiente para recoger la grasa en caso de asar directamente en la parrilla.



### **Bandeja estándar / Bandeja de cristal**

Se utiliza para pastelería (Galletas, bizcochos, etc.) y alimentos congelados.



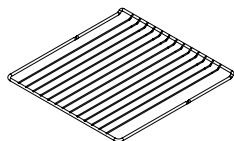
### **Bandeja circular**

Se utiliza para pastelería y alimentos congelados.



### **Bandeja de Secado / Freidora de aire**

La función de secado y la freidora de aire se utilizan para los alimentos que se van a cocinar. Ponga la bandeja estándar debajo de la bandeja de la freidora de aire para recoger el aceite que gotea durante la cocción. Añade un poco de agua en la bandeja estándar para facilitar la limpieza.



### **Parrilla de alambre**

Se utiliza para asar o para colocar los alimentos congelados, o los que se van a freír o asar en la rejilla deseada.



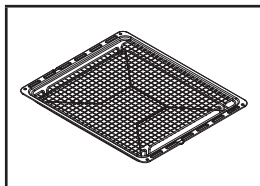
### **Rieles telescópicos**

Gracias a los rieles telescópicos, las bandejas o estantes de alambre pueden colocarse y retirarse fácilmente.



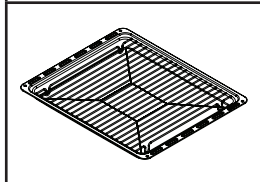
### **Pollo asado**

Se utiliza para alimentos destinados a ser cocinados mediante rotación.



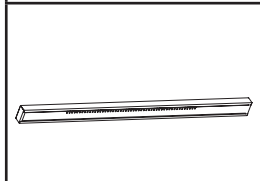
### **Tocino a la parrilla**

Coloque el tocino en la bandeja de la parrilla. Los alimentos que pueden pegarse durante la cocción se asan en la parrilla de tocino. Esto evita que los alimentos entren en contacto con la bandeja y se adhieran a ella.



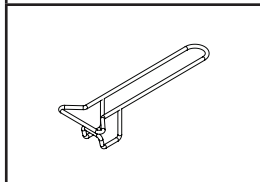
### **Rejilla de alambre en el interior de la bandeja**

Coloque la rejilla de alambre en el interior de la bandeja. Los alimentos que pueden pegarse mientras se cocinan, como el filete, se colocan en la rejilla de alambre dentro de la bandeja. Esto evita que los alimentos entren en contacto con la bandeja y se adhieran a ella.



### **Protección antisalpicaduras (Lámina de protección térmica)**

Impide el contacto de la temperatura del horno con la pared.

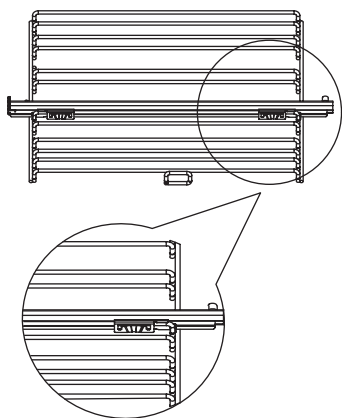


### **Asa de la bandeja**

Se usa para sostener bandejas calientes.

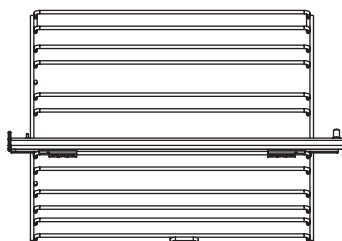
## \* Rieles Telescópicos

Los raíles telescópicos permiten tirar de la bandeja y la parrilla interna con facilidad.



Los rieles telescópicos, que se suministran como accesorio, pueden montarse fácilmente en las rejillas de alambre laterales con dos clips de sujeción. Dado que existen raíles a la derecha y a la izquierda, asegúrese de saber qué riel debe instalar en cada lado. Compruebe las señales derecha (**R**) e izquierda (**L**) de los rieles.

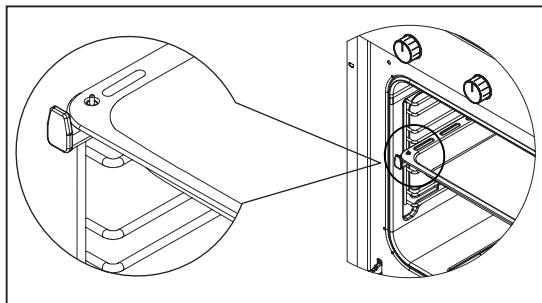
Recomendamos que saque completamente las rejillas laterales de alambre del horno e instale los rieles telescópicos en las rejillas laterales de alambre sobre una superficie plana. Instale el riel telescópico en el superior entre los dos bastidores. Instale el riel telescópico en el superior entre las dos rejillas. Después de ajustar las posiciones de los rieles telescópicos derecho e izquierdo, presione sobre ellos hasta que queden insertados en las rejillas laterales de alambre.



Compruebe si los rieles están completamente asentados o no mirando detrás de la rejilla de alambre.

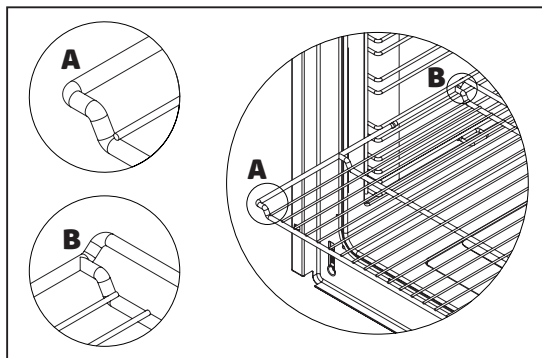
Después de instalar los rieles telescópicos, vuelva a montar las rejillas de alambre en el horno. No utilice la rejilla de alambre situada justo debajo de la rejilla en la que está fijado el riel telescópico.

## Colocación Adecuada De La Bandeja O Parrilla De Alambre En El Riel Telescópico



Gracias a los estantes telescópicos, las bandejas o la parrilla de alambre se pueden introducir y extraer fácilmente. Al utilizar la bandeja o la rejilla de alambre con el riel telescópico, asegúrese de que los pasadores de la parte posterior del riel telescópico descansan sobre la parte posterior de la bandeja o la rejilla de alambre.

## Uso De La Parrilla De Alambre




Es importante colocar bien la parrilla de alambre y la bandeja en las rejillas de alambre y colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja en la rejilla. La colocación correcta se muestra en la figura adyacente.

Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.

**Nota:** No utilice la rejilla de alambre situada justo debajo de la rejilla en la que está fijado el riel telescópico.

# INFORMACIÓN TÉCNICA

<b>Características</b>	<b>50x55</b>	<b>50x60</b>	<b>60x60</b>	
Anchura exterior	500 mm	500 mm	600 mm	
Profundidad externa	565 mm	630 mm	630 mm	
Altura externa	Min. 825 mm / Máx. 900 mm			
Energía ligera	15-25 W			
Elemento calentador inferior	1000 W	1000 W	<b>60 Litros</b>	<b>80 Litros</b>
			1200 W	1200 W
Elemento calentador superior	800 W	800 W	1000 W	1200 W
Calentador turbo	-----	1800 W	2200 W	1800 W
Parrilla	1500 W	1500 W	2000 W	Parrilla pequeña
				Parrilla grande
			1200 W	2400 W
Tensión de corriente	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.			
* 140 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1200 W			
* 180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1700 / 1800 W			
* 210 mm calentador eléctrico vitrocerámico	2400 W			
* 120 / 180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1700 W			
* 140 / 250 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1800 W			
* 220 / 300 mm calentador eléctrico vitrocerámico	2400 W			
* 80 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	450 W			
* 145 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1000 W			
* 180 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1500 W			
* 145 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	1500 W			
* 180 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	2000 W			
* 220 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	2000 W			



**ATENCIÓN:** La especificación técnica y la tabla de inyectores deben tenerse en cuenta en el cambio que debe realizar el servicio autorizado. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

**ATENCIÓN:** Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

**ATENCIÓN:** Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

## CONFIGURACIÓN DEL APARATO

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación eléctrica no es adecuada, llame a un instalador homologado para que arregle los servicios necesarios.

**ATENCIÓN:** El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

**ATENCIÓN:** Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

**ATENCIÓN:** Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

**ATENCIÓN:** Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

**ATENCIÓN:** Mantenga abiertos los canales de ventilación.

**ATENCIÓN:** Durante la instalación, se debe utilizar el equipo de protección personal adecuado y respetar las normas de seguridad aplicables.



## Lugar Correcto Para La Instalación

Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El producto debe colocarse sobre una superficie dura. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato debe utilizarse con un espacio libre de al menos 400 mm sobre las superficies de la encimera superior, y 50 mm de las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.

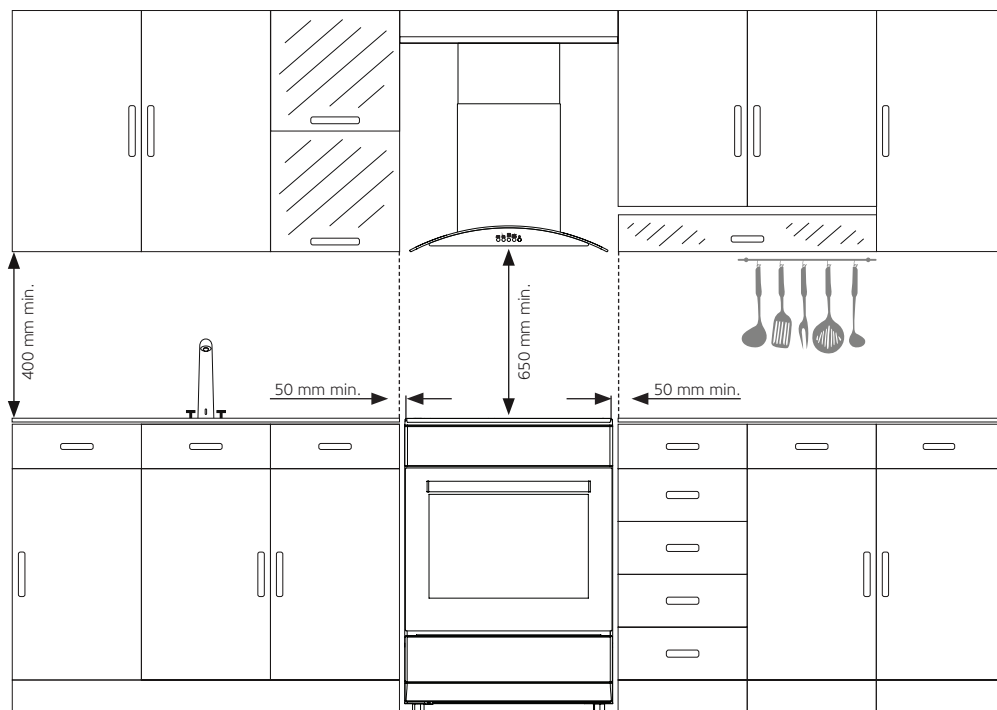
El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima del aparato, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje (Mín. 650 mm).

Es posible colocar el producto junto a las paredes de la cocina, los muebles de la cocina o detrás o a un lado de producto de cualquier tamaño. Los muebles de cocina que se encuentren cerca del producto deben ser del mismo tamaño o más pequeños que el producto.

Es necesario dejar un espacio de al menos 2 cm entre el producto y la pared para que circule el aire.

## Instalación Adecuada

Para una instalación correcta, siga las dimensiones indicadas en la imagen siguiente.



**ATENCIÓN:** Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor (Mínimo 100 °C).

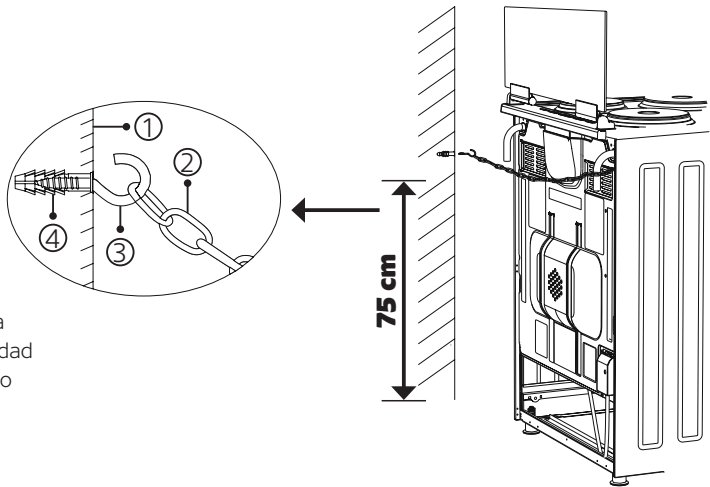
**ATENCIÓN:** No instale el aparato al lado de refrigeradores o congeladores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

**ATENCIÓN:** No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

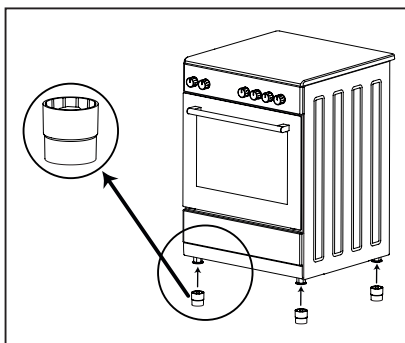
## \* Conexión En Cadena

Para asegurar un uso seguro del aparato, debe fijarse antes de utilizarlo para evitar que vuelque. Sujete el tornillo de gancho suministrado con su aparato firmemente a la pared de la cocina con la espiga. Asegúrese de que el gancho esté firmemente fijado a la pared. Luego inserte la cadena de seguridad en el tornillo del gancho.

La cadena de seguridad debe ser lo más corta posible para evitar el vuelco del horno hacia un lado y hacia delante.



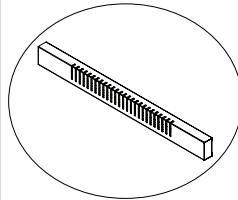
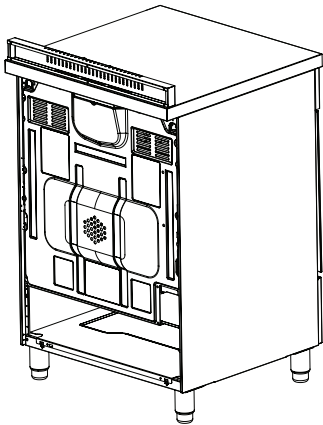
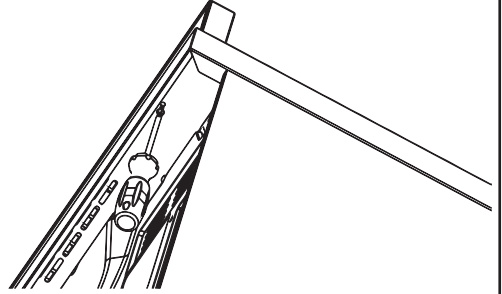
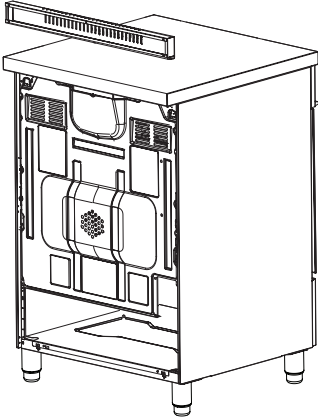
## \* Instalación Del Adaptador De Pata



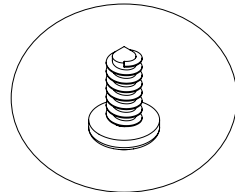
Como se muestra en la figura, la instalación de los adaptadores de las patas se realiza enroscándolos en las patas del horno.

**Nota:** Los adaptadores de pata aumentan la altura del horno.

## \* Instalación De Protección Antisalpicadura (Chapa De Protección Térmica) Para Hornos Profesionales 60x60



**1**



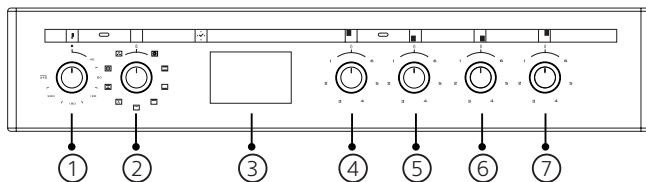
**2**

Alinee las ranuras de instalación del protector contra salpicaduras (Chapa de protección térmica) **(1)** con los orificios de la mesa.

Luego, apriete los tornillos **(2)** en los orificios de instalación **(1)** de la chapa de protección térmica con la ayuda de un destornillador adecuado.

Al realizar el proceso en secuencia inversa, puede retirar el protector contra salpicaduras (Chapa de protección térmica).

## PANEL DE MANDOS



**1.** Pomo de ajuste de temperatura (Termostato)

**2.** Pomo de función de cocción

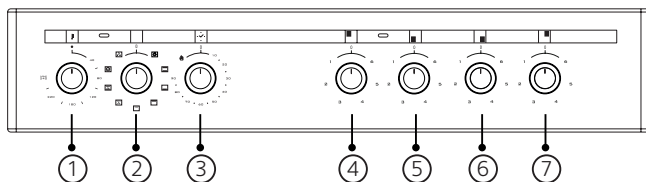
\* **3.** Temporizador Digital

**4.** Zona de cocción eléctrica trasera izquierda

**5.** Zona de cocción eléctrica delantera izquierda

**6.** Zona de cocción eléctrica delantera derecha

**7.** Zona de cocción eléctrica delantera derecha



**1.** Pomo de ajuste de temperatura (Termostato)

**2.** Pomo de función de cocción

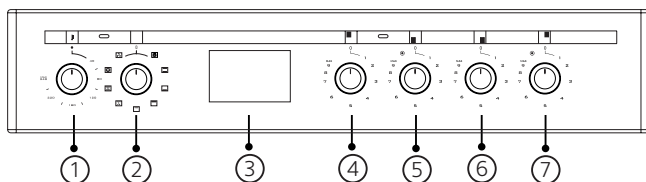
\* **3.** Temporizador mecánico

**4.** Zona de cocción eléctrica trasera izquierda

**5.** Zona de cocción eléctrica delantera izquierda

**6.** Zona de cocción eléctrica delantera derecha

**7.** Zona de cocción eléctrica delantera derecha



**1.** Pomo de ajuste de temperatura (Termostato)

**2.** Pomo de función de cocción

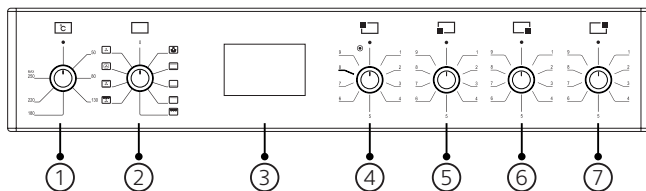
\* **3.** Temporizador digital o mecánico

**4.** Zona de cocción eléctrica trasera izquierda

**5.** Zona de cocción eléctrica delantera izquierda

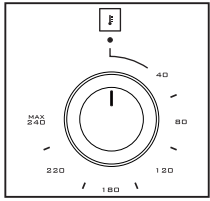
**6.** Zona de cocción eléctrica delantera derecha

**7.** Zona de cocción eléctrica delantera derecha

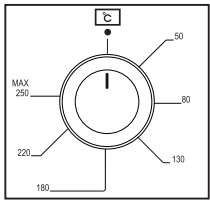


**ATENCIÓN:** El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su dispositivo.

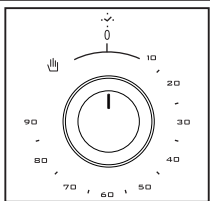
## Pomo De Ajuste De Temperatura (Termostato)



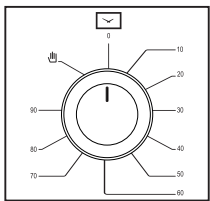
Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Tras introducir el alimento en el horno, puede ajustarlo a la temperatura deseada girando el pomo. La luz del termostato se apaga cuando el horno alcanza la temperatura ajustada. Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos.



## \* Pomo Del Temporizador Mecánico



Se utiliza para determinar el período de cocción en el horno. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible. El pomo mecánico del temporizador se gira para ajustar el tiempo de cocción al tiempo deseado entre 0-90 minutos. Para los períodos de cocción, consulte la tabla de cocción.



## Cocción Manual



**Nota:** En la cocción manual, el periodo de cocción es controlado por el usuario.

# FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

## Funcionamiento Inicial Del Horno

Una vez que haya realizado las conexiones necesarias de su horno de acuerdo con las instrucciones, deberá hacer lo siguiente en la operación inicial:

**1.** Saque todas las etiquetas o accesorios que estén pegados en el interior del horno. Si hay una lámina protectora en la parte delantera del aparato, quítela.

**2.** Limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar el polvo y los restos de embalaje. El interior del horno estará vacío. Conectar el aparato a la electricidad.

**3.** Ajuste el pomo de ajuste de la temperatura a la temperatura más alta y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor, es una situación normal.

**4.** Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el interior del horno con agua tibia con detergente suave y seque con un paño limpio. Ahora puede usar el horno.

**5.** Si su horno dispone de una función de cocción asistida por vapor; retire el recipiente de agua del horno. Antes de usar detergente, agite bien el recipiente de agua.

## Funcionamiento Normal Del Horno

**1.** Para iniciar la cocción, utilice el pomo de control de la temperatura para ajustar la temperatura a la que desea cocinar, dependiendo del tipo de alimento, y el pomo de control de la función de cocción para ajustar la función de cocción deseada.

**2.** Puede ajustar el tiempo de cocción deseado mediante el pomo de temporizador mecánico en los modelos con temporizador mecánico. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible.

**3.** En los modelos con temporizador digital; cuando el tiempo de cocción ha expirado según la información introducida, el temporizador apaga los calentadores y emite una señal acústica.

## \* VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

Durante el funcionamiento del horno, el ventilador de enfriamiento expulsará el exceso de vapor y evitará el sobrecalentamiento del aparato. Esto es necesario para que su aparato funcione bien y cocine bien.

El ventilador de refrigeración seguirá funcionando tras terminar la cocción. Una vez finalizado el enfriamiento, el ventilador se apagará automáticamente.

### **Uso De La Parrilla**

**1.** Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.

**2.** Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.

**3.** La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

### **Para Encender La Parrilla;**

**1.** Coloque el pomo de función sobre el símbolo de la parrilla.

**2.** Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

### **Para Apagar La Parrilla;**

Coloque el pomo de función en la posición de apagado.

**ATENCIÓN:** Mantenga la puerta del horno cerrada cuando ase.

## \* Uso De Hoja De Protección De Paneles

La chapa de protección del panel está diseñada para salvaguardar el panel de control y los pomos cuando el horno está en modo parrilla y la puerta de horno está abierta. Cuando el horno está en modo parrilla, se debe utilizar la placa protectora del panel (véase figura 1) para evitar que el calor dañe el panel de control y las perillas.

Abra la puerta delantera de cristal del horno (véase figura 2). Coloque la chapa de protección del panel y cierre suavemente la puerta y fije la chapa de protección de panel (véase la figura 3).

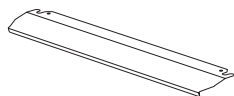


Figura 1

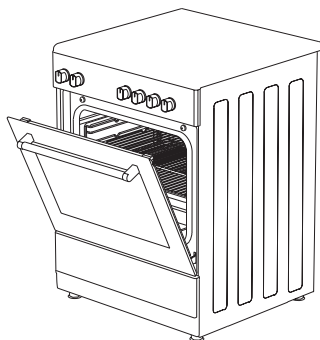


Figura 2

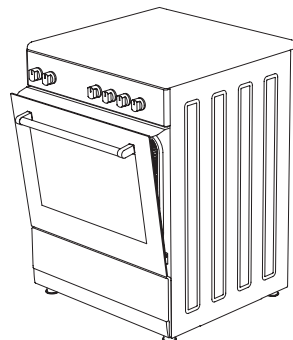


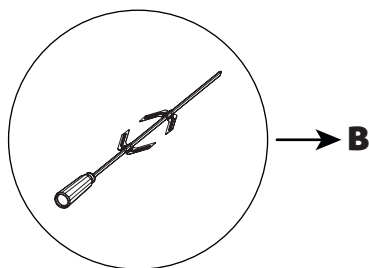
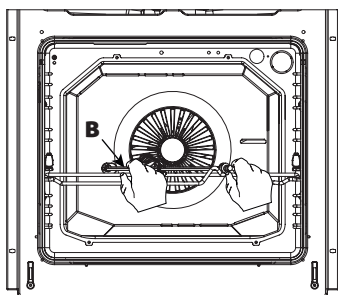
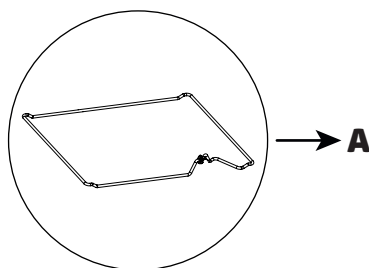
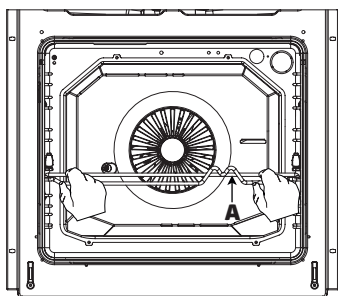
Figura 3


**ATENCIÓN:** La chapa de protección del panel se puede utilizar con la puerta abierta.

## \* Uso Para Asar Pollo

**ATENCIÓN:** Recuerde quitar el mango de plástico del pincho girándolo antes de cerrar la puerta del horno.

Ensartar el pollo entera. A fin de asar un pollo de forma saludable, céntrelo y fíjelo en el pincho **(B)** mediante los ganchos de fijación situados a ambos lados del pincho **(B)**. Coloque el pincho **(B)** en el alambre del asador **(A)** e introdúzcalo en el horno y asegúrese de que el extremo del pincho **(B)** queda colocado en la cámara del motor del asador.



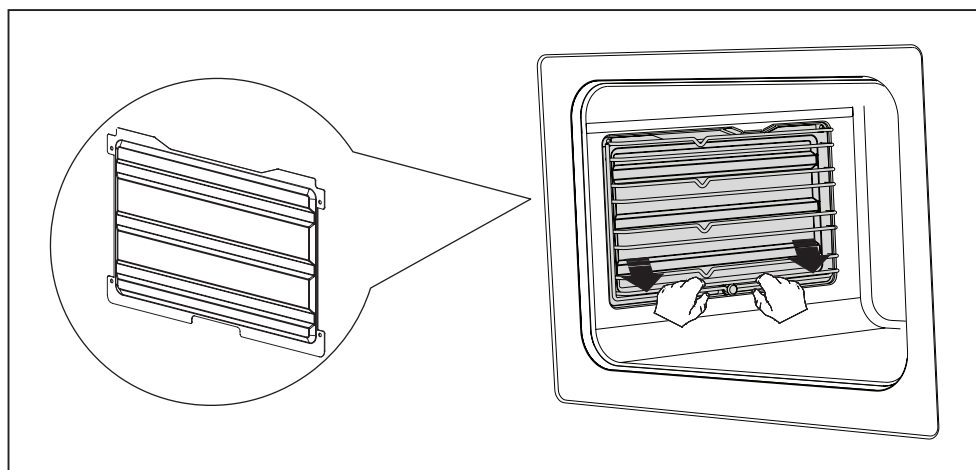
Tras cerrar la puerta, coloque el horno en la posición de parrilla (  ) y eleve la temperatura del termostato hasta el nivel de temperatura máxima mediante el botón de ajuste de temperatura. Con el fin de recoger el aceite derramado durante la cocción, coloque la bandeja sobre la base. Añade un poco de agua en la bandeja para facilitar la limpieza.

## \* PANEL CATALÍTICO

Está situado detrás de las rejillas del horno, en las paredes derecha e izquierda de la cavidad del horno. El panel catalítico elimina los olores desagradables y proporciona un uso óptimo de su aparato. Con el tiempo, los olores a aceite y alimentos penetran en las paredes esmaltadas del horno y en los elementos calefactores. El panel catalítico absorbe los olores de comida y aceite, y los quema durante la cocción para limpiar su horno.

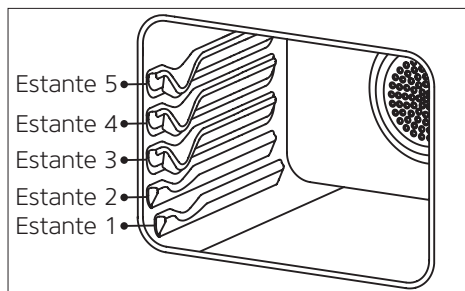
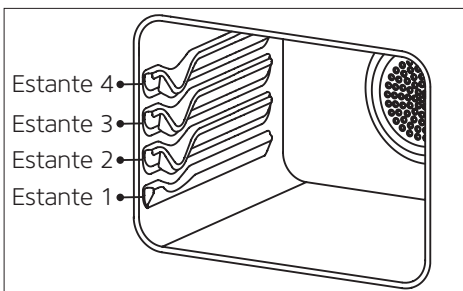
### **Desmontaje Del Panel Catalítico**

Para retirar el panel catalítico, primero retire las rejillas de alambre. Una vez retiradas las rejillas de alambre, el panel catalítico quedará libre. Se recomienda sustituir el panel catalítico cada 2-3 años.



## POSICIONES DEL ESTANTE

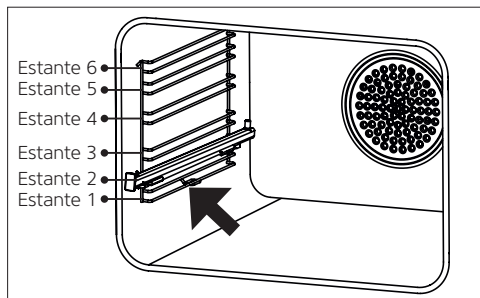
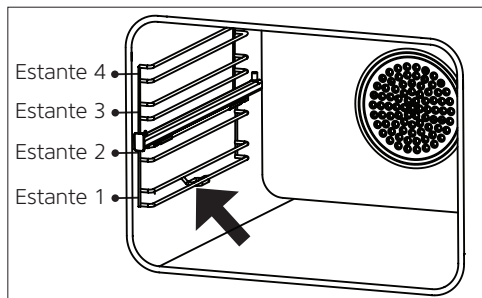
### Posiciones Estándar Del Estante



**Nota:** Según la configuración de su horno, las rejillas estándar pueden ser 4 ó 5. Solo tenga en cuenta las rejillas estándar de su horno.

Las posiciones de los estantes se muestran en la figura de arriba. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes inferiores y superiores.

## \* Posiciones De Estantes De Alambre



**Nota:** En función de la configuración de su horno, puede haber 4 ó 6 rejillas de alambre. Solo tenga en cuenta las rejillas de alambre de su horno.

Es importante colocar correctamente las rejillas de alambre en el horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la figura de arriba. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

## Instalación Y Eliminación De Estantes De Alambre

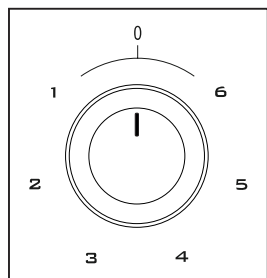
Pulse las pinzas que se muestran con flechas en las figuras anteriores, quite primero la parte inferior y luego la superior de las rejillas de alambre. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

## USO DE SECCIÓN DE PLACA

### \* Zona de Cocción Eléctrica (Placa Caliente)

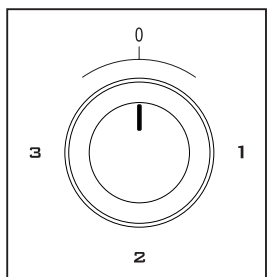
**ATENCIÓN:** Los niveles de potencia pueden variar en función de la opción de su dispositivo.

#### Si El Nivel De Potencia Incluye 6 Etapas



Puede operar el pomo en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándolo al nivel deseado. Al girar el pomo del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado ( 0 ), puede detener la operación.

#### Si El Nivel De Potencia Incluye 3 Etapas



Puede operar el pomo en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándolo al nivel deseado. Al girar el pomo del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado ( 0 ), puede detener la operación.

Los niveles de calor de las zonas de cocción eléctricas (placas de cocción) se indican en la tabla.

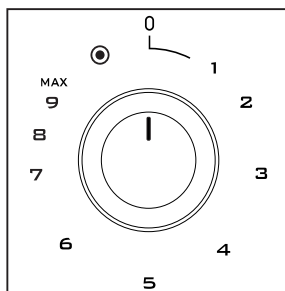
<b>Zona de Cocción Eléctrica (Placa Caliente)</b>	<b>Nivel 1</b>	<b>Nivel 2</b>	<b>Nivel 3</b>	<b>Nivel 4</b>	<b>Nivel 5</b>	<b>Nivel 6</b>
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

Al utilizar las zonas de cocción eléctricas (Placas calientes), hágalas funcionar en reposo durante 5 minutos al nivel más alto. Esta operación limpiará los restos de la producción. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor. Esto es normal y no un defecto de fabricación.

## \* Zona de Cocción Eléctrica (Vitrocerámica)

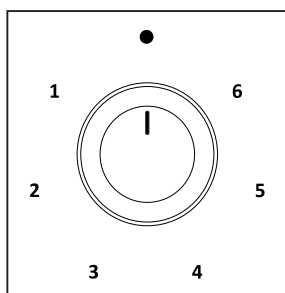
**¡PRECAUCIÓN!** Los niveles de potencia pueden variar en función de la opción de su dispositivo.

### Si El Nivel De Potencia Incluye 9 Etapas



Puede operar el pomo en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándolo al nivel deseado. Girando la perilla del panel de control del calentador eléctrico en sentido antihorario hasta la posición de apagado ( 0 ), podrá detener el funcionamiento.

### Si El Nivel De Potencia Incluye 6 Etapas



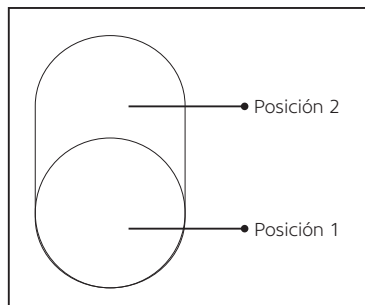
Puede operar el pomo en el panel de control de la zona de cocción girándolo al nivel deseado. Al girar el pomo del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado ( ● ), puede detener la operación

Los niveles de calor de las zonas de cocción eléctricas se indican en la tabla.

<b>Zona de cocción eléctrica (vitrocerámica)</b>	<b>Nivel 1</b>	<b>Nivel 2</b>	<b>Nivel 3</b>	<b>Nivel 4</b>	<b>Nivel 5</b>	<b>Nivel 6</b>	<b>Nivel 7</b>	<b>Nivel 8</b>	<b>Nivel 9</b>	<b>Máx.</b>
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Conmutador	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulador	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
210 mm Conmutador	800 W	1600 W	2400 W	---	---	---	---	---	---	---
210 mm Regulador	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

Al utilizar las zonas de cocción vitrocerámicas, úselas en reposo durante 5 minutos al nivel más alto. Esta operación limpiará los restos de la producción. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor. Esto es normal y no un defecto de fabricación.

## Uso De Zonas De Cocción Vitrocerámica Multisección

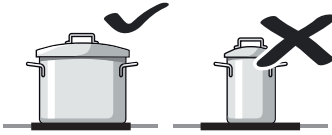


Las zonas de cocción multisección permiten cocinar con ollas de diferentes tamaños en la misma zona de cocción. Cuando estas zonas de cocción están en funcionamiento, la sección de cocción interior funciona primero.

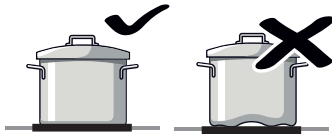
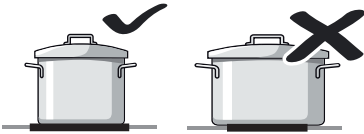
Gire la perilla en el sentido horario para cambiar el diámetro activo de la zona de cocción multi-vitrocerámica. En cuanto cambie la sección de cocción, se oirá un 'clic'.

**Nota:** Las dos zonas de cocción diferentes de la vitrocerámica multisección no funcionan de forma independiente.

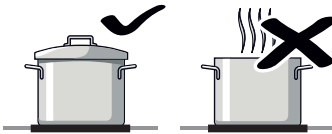
## Uso Adecuado De La Olla



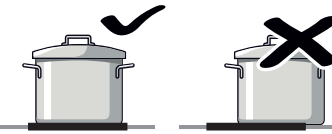
Utilice platos del tamaño adecuado para cada zona de cocción. No utilice platos pequeños en una zona de cocción grande. No utilice ollas de un tamaño superior al diámetro de la zona de cocción.



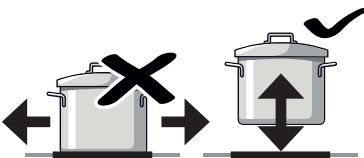
No utilice recipientes con bases convexas o cóncavas. De este modo, los platos pueden voltearse. Utilice únicamente platos con fondo plano.



No cocine sin tapa o con la tapa entreabierta. Esto causa un derroche de energía. Las salpicaduras y los desbordamientos pueden dañar la superficie de la placa y provocar un incendio.



Centre el plato exactamente sobre la zona de cocción.



Cuando desee colocar la olla en otra zona de cocción, en lugar de deslizarla, levántela y colóquela encima de la zona de cocción que desee. Evite los golpes en la zona de cocción y no coloque pesos sobre ella.



No utilice nunca dos quemadores o fuentes de calor al mismo tiempo para calentar una sartén. En caso de cocción prolongada, evite utilizar la plancha de asado y las terrinas a la temperatura máxima.

## \* FUNCIONES DE COCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS



La calefacción inferior y la superior funcionan juntas. Los alimentos se calientan hacia abajo y hacia arriba al mismo tiempo. Este programa puede utilizarse para cocinar alimentos como tartas, pizza, bizcochos y galletas. Use una sola bandeja para cocinar.



La calefacción inferior, calefacción superior y ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Adecuado para cocinar alimentos como pasteles, galletas, lasaña, carne. Use una sola bandeja para cocinar.



El turbo y el ventilador funcionan juntos. Adecuado para cocinar en diferentes niveles de rejilla.



La parrilla funciona. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescados. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (Consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.



La parrilla y el ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescados. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (Consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.



El ajuste de calentamiento superior y el de asado de pollo funcionan juntos. Es adecuado para alimentos destinados a ser asados por rotación.



Se acciona la calefacción superior. Se utiliza para calentar o asar alimentos en trozos muy pequeños.



Se acciona la calefacción inferior. Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si se desea tostar también la parte inferior del alimento que se está cocinando. Asimismo, esta función se utiliza para la limpieza a vapor. (Ver. limpieza a vapor)



El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.



La calefacción inferior y ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para cocinar alimentos como pasteles de frutas, etc.



El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.



Sirve para encender el horno. La lámpara funciona automáticamente en todas las funciones de cocción.

**ATENCIÓN:** Es posible que las funciones de cocción no sean las mismas en todos los modelos. Solo preste atención a las funciones de cocción de su horno.

## RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS DE COCCIÓN

Puede encontrar la información sobre los tipos de alimentos que hemos probado en nuestros laboratorios y cuyos valores de cocción hemos determinado en las siguientes tablas. El tiempo de cocción puede variar según el voltaje de la red, la calidad, la cantidad de los ingredientes a cocinar y la temperatura. Las comidas que cocine usando estos valores pueden que no ser de su agrado. Puede usar diferentes valores a los recomendados para lograr diferentes sabores y resultados que se adapten a sus gustos.

**ATENCIÓN:** Cocinar sin vigilancia con aceite sólido o líquido en el aparato es peligroso, puede provocar un incendio.

**ATENCIÓN:** Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

**ATENCIÓN:** Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

**ATENCIÓN:** Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Puede haber riesgo de quemaduras.

**ATENCIÓN:** Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Utilice guantes de cocina al sacar la comida caliente del horno.

**ATENCIÓN:** Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.

**ATENCIÓN:** Por favor, no cocine los alimentos colocándolos directamente en la bandeja / parrilla. Introduzca los alimentos en el horno en un accesorio adecuado.


**ATENCIÓN:** Nunca llene la sartén con más de un tercio del aceite. No abandone la cocina mientras calienta los aceites. El aceite excesivamente caliente supone un riesgo de incendio.

**ATENCIÓN:** Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.

**ATENCIÓN:** No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

**ATENCIÓN:** Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno.

**ATENCIÓN:** Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).



**ATENCIÓN:** Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.

**ATENCIÓN:** No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.



















**ATENCIÓN:** Los platos de plástico pueden derretirse a altas temperaturas y dañar el aparato. No utilice platos de plástico.

**ATENCIÓN:** Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los frutos secos del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

# TABLAS DE COCCIÓN

**60 litros**

**ATENCIÓN:** Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.























Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Temperatura de estante	Temperatura de cocción (Mín.)
Bizcocho	 / 	170-180	2-3	35-45
Panecillo pequeño	 / 	170-180	2	25-30
Tarta	 / 	180-200	2	35-45
Hojaldre		180-190	2	20-25
Galletas		170-180	2	20-25
Tarta de manzana	 / 	180-190	1	50-70
Bizcocho		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarrones		100	2	50
Pollo a la parrilla **		200-220	3	25-35
Parrilla de pescado **		200-220	3	25-35
Carne asada **		Max.	4	15-20
Albóndigas a la parrilla **		Max.	4	20-25

\* No precalentar. Le recomendamos que cocine a 200 °C durante la primera mitad del periodo de cocción y a 150 °C durante la mitad restante.

\*\* Los alimentos se voltearán una vez transcurrida la mitad del periodo de cocción.

## 80 litros

**ATENCIÓN:** Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Tiempo de cocción (Min.)
Bizcocho	 / 	170-180	2-3	30-35
Panecillo pequeño	 / 	170-180	2-3	25-30
Tarta	 / 	180-200	2-3	35-45
Hojaldre		180-190	2-3	20-25
Galletas	 / 	170-180	2-3	20-25
Tarta de manzana	 / 	180-190	2-3	50-70
Bizcocho	 / 	200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarrones	 / 	100	2-3	50-70
Pollo a la parrilla **	 / 	200-220	2-3	25-35
Parrilla de pescado **		190-200-220	3-4	25-35
Carne asada **		Máx.	4-5	30-35
Albóndigas a la parrilla **		Máx.	4-5	25-30

\* No precalentar. Le recomendamos que cocine a 200 °C durante la primera mitad del periodo de cocción y a 150 °C durante la mitad restante.

\*\* Los alimentos se voltearán una vez transcurrida la mitad del periodo de cocción.

## \* SECADO

**ATENCIÓN:** No precalentar durante el secado.

Alimento	Función de Función	Temperatura de cocción (°C)	Temperatura de Posición del	Temperatura de cocción (Horas)
Plátano en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Manzana en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Naranja en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5


**ATENCIÓN:** Es necesario que el secado se realice únicamente en la bandeja de secado.

**ATENCIÓN:** Hasta que no se haya completado el proceso de secado, no abra la puerta del horno.

**ATENCIÓN:** Mientras más finas son las rodajas, más rápido es el tiempo de secado y se conserva mejor el aroma de los alimentos.











**ATENCIÓN:** Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los frutos secos del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

## \* COCCIÓN EN FREIDORA DE AIRE

Mientras la freidora de aire está cocinando, puede realizar la cocción según los valores especificados en la tabla de cocción cambiando el horno al modo freidora de aire [abajo-arriba + ventilador (  )].

### Tabla De Cocción De Freidora De Aire

**ATENCIÓN:** Debe precalentar el horno durante 8-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Temperatura de cocción (Mín.)	Peso en gramos (g)
Galletas		170	2-3	10-15	-
Nuggets de pollo congelados		200	2-3	20-25	750
Patatas fritas congeladas		220	2-3	20-25	700
Halloumi frito		200	2-3	10-15	250
Bistec		180	2-3	10-15	1000
Albóndigas		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Champiñones		200	2-3	15-20	1000
Rollitos de pollo		180	2-3	25-30	1000
Pechuga de pollo		180	2-3	25-30	750

**ATENCIÓN:** La cocción en la freidora de aire sólo debe realizarse en la bandeja de la freidora de aire.

**ATENCIÓN:** Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los frutos secos del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

## \* COCCIÓN ASISTIDA POR VAPOR

Como no se cocina en agua, las vitaminas y los minerales se conservan durante la cocción al vapor.

La cocción asistida por vapor conserva mejor los sabores de los alimentos que la cocción normal. Asimismo, de esta forma los alimentos conservan sus colores frescos y naturales.

El consumo de agua depende del tipo de alimento y de la duración de la cocción.

En función de la opción del aparato, puede realizar la cocción al vapor con dos métodos diferentes.

**1.** Retire el recipiente de agua tirando de él por los puntos indicados por la flecha. Rellene el recipiente de agua (véase la figura 4) y deslícelo en el sentido de la flecha hasta la posición inicial para colocarlo en su sitio (véase la figura 5,6). Después de 10 minutos de precalentamiento, deslice el recipiente de agua en la dirección de la flecha hasta que oiga un "clic" (véase la figura 7).

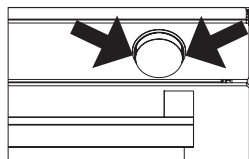


Figura 4

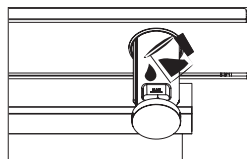


Figura 5

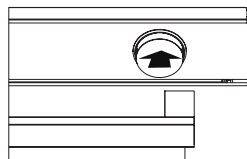


Figura 6

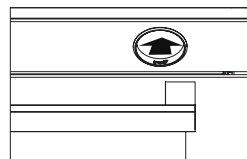



Figura 7

**ATENCIÓN:** En caso de que el aparato disponga de la función de cocción con apoyo de vapor, compruebe si hay agua en los depósitos de agua mientras se lleva el aparato a otro lugar. Si hay agua en los depósitos, debe vaciarlos.

**ATENCIÓN:** No utilice agua destilada ni filtrada. Utilice únicamente aguas embotelladas. El agua no debe ser sustituida por soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas. ¡Nunca utilice nunca agua mineral u otros líquidos!

■ ■ ■ 

**ATENCIÓN:** La recarga máxima es de 250 mililitros y la mínima de 65 mililitros.

**ATENCIÓN:** Al llenar el recipiente de agua, nunca sobrepase la marca máxima.

**ATENCIÓN:** Para cada proceso de cocción, observe la cantidad de agua para el alimento según se indica en la tabla de cocción.

**ATENCIÓN:** No retire el recipiente de agua mientras se esté cocinando.












**ATENCIÓN:** Si es posible, utilice platos con agujeros perforados para cocinar con vapor. De este modo se garantiza que el vapor llegue a los alimentos por todos los lados y que la cocción sea uniforme.

**ATENCIÓN:** Utilice únicamente recipientes resistentes al calor (hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar recipientes de plástico, compruebe con el fabricante del recipiente si es adecuado para el horno.

**ATENCIÓN:** Las ollas gruesas, como las de porcelana, cerámica o barro, no son muy adecuadas para la cocción al vapor. Como son gruesos, no conducen bien el calor, por lo que los tiempos de cocción indicados en las tablas pueden ser mucho más largos.

## Tabla De Cocción Asistida Por Vapor

**ATENCIÓN:** Debe precalentar el horno durante 10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Duración de cocción (Mín.)	Agua cantidad (ml.)
Galletas		170	3	20-25	100
Galleta salada		170	3	20-25	100
Hojaldre		180	3	25-30	100
Bollo		180	3	25-30	100
Salmón		180	3	40-45	100
Muslos de Pollo		200	3	40-45	150
Alitas de Pollo		230	4	40-45	100
Pollo entero		190-230	3	60-70	250
Jarrete de cordero con verduras		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecot		180	3	35-40	250

**ATENCIÓN:** Cocine asistida por vapor con una sola bandeja

**ATENCIÓN:** Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

**ATENCIÓN:** Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los alimentos calientes del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

2. Abra la cubierta del aparato (ver figura 8). Retire la cubierta del depósito de agua y llene el depósito (ver figura 9). Luego, cierre la cubierta del depósito de agua (ver figura 10). Cierre la cubierta del aparato y precaliente durante 10 minutos. Después del precalentamiento, puede colocar los alimentos en el aparato.

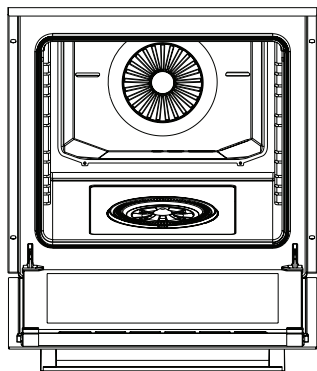


Figura 8

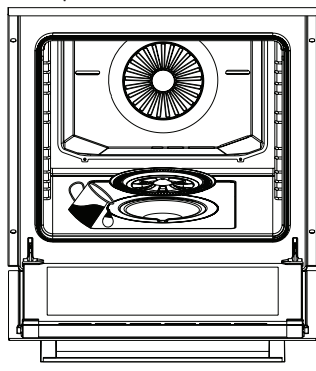


Figura 9

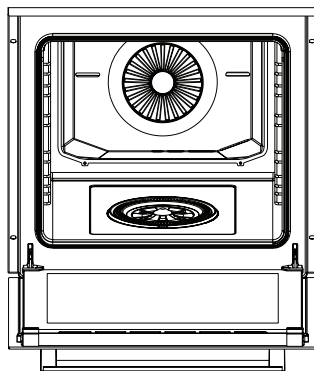



Figura 10

**ATENCIÓN:** En caso de que el aparato disponga de la función de cocción con apoyo de vapor, compruebe si hay agua en los depósitos de agua mientras se lleva el aparato a otro lugar. Si hay agua en los depósitos, debe vaciarlos.

**ATENCIÓN:** No utilice agua destilada ni filtrada. Utilice únicamente aguas embotelladas. El agua no debe ser sustituida por soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas. Nunca utilice nunca agua mineral u otros líquidos!

**ATENCIÓN:** La recarga máxima es de 200 mililitros y la mínima de 80 mililitros.



**ATENCIÓN:** Para cada proceso de cocción, observe la cantidad de agua para el alimento según se indica en la tabla de cocción.










**ATENCIÓN:** Si es posible, utilice platos con agujeros perforados para cocinar con vapor. De este modo se garantiza que el vapor llegue a los alimentos por todos los lados y que la cocción sea uniforme.

**ATENCIÓN:** Utilice únicamente recipientes resistentes al calor (hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar recipientes de plástico, compruebe con el fabricante del recipiente si es adecuado para el horno.

**ATENCIÓN:** Las ollas gruesas, como las de porcelana, cerámica o barro, no son muy adecuadas para la cocción al vapor. Como son gruesos, no conducen bien el calor, por lo que los tiempos de cocción indicados en las tablas pueden ser mucho más largos.

## Tabla De Cocción Asistida Por Vapor

**ATENCIÓN:** Debe precalentar el horno durante 10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Duración de cocción (Mín.)	Agua cantidad (ml.)
Pan		200	2	20-30	80
Pollo		200	2	60-70	150
Salmón con Verduras		180	2	30-40	80
Muslos de Pollo		200	2	25-35	100
Hojaldre		190	2	15-25	80
Jarrete de cordero con verduras		170	2	60-70	150
Bollo		190	2	15-25	80
Entrecot		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

**ATENCIÓN:** Cocine asistida por vapor con una sola bandeja.

**ATENCIÓN:** Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

**ATENCIÓN:** Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los alimentos calientes del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

## Limpieza Del Charco De Agua En El Fondo Del Horno

En función de la frecuencia de cocción asistida por vapor-limpieza fácil por vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden formarse manchas de cal en el charco de agua del fondo del horno. Después de cada 2 o 3 usos, para disolver la cal que pueda formarse en el charco de agua de la parte inferior del horno tras los procesos de cocción asistida por vapor-limpieza fácil por vapor:

- 1.** Coloque 350 cc de vinagre blanco (tasa de acidez del vinagre no debe ser superior al 6%) en la piscina de agua situada en la parte inferior del horno.
- 2.** Deje que el vinagre disuelva la cal a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos.
- 3.** Limpie el charco de agua con un paño suave húmedo y séquelo con un paño seco.

**ATENCIÓN:** No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar el charco de agua del fondo del horno. No limpie raspando la cal que pueda producirse en el charco de agua del fondo del horno. De lo contrario, el producto se daña.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza periódica prolonga la vida útil del aparato y reduce los problemas frecuentes.

**ATENCIÓN:** Desconecte la conexión eléctrica del aparato. Corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

**ATENCIÓN:** Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras.

**ATENCIÓN:** El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

**ATENCIÓN:** El vapor procedente de un aparato de limpieza a vapor puede infiltrarse en las piezas conductoras de electricidad y provocar un cortocircuito. Nunca utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar el horno.

**ATENCIÓN:** Nunca lave ninguna pieza de aparato en el lavavajillas (excluyendo los accesorios)!

**ATENCIÓN:** El recipiente de agua no debe sumergirse en agua y nunca debe lavarse en el lavavajillas. No utilice esponjas o cepillos muy duros para limpiar el recipiente de agua.

**ATENCIÓN:** Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

**1.** No limpie las partes interiores, el panel, las bandejas u otras partes del aparato con herramientas duras como cepillos duros, esponjas de acero o cuchillos. No utilice productos abrasivos, rascadores ni detergentes.

**2.** Limpie las partes interiores del aparato con un paño jabonoso y, a continuación, aclárelo y séquelo bien con un paño suave.

**3.** Limpie las superficies de cristal con agentes especiales de limpieza de vidrio.

**4.** No utilice detergentes alifáticos o hidrocarbonados. Estos pueden hacer que la junta de la puerta del horno se hinche.

**5.** Para limpiar el aparato nunca utilice materiales inflamables como ácido, diluyente o gas.

**6.** Utilice estearato de potasio (Jabón suave) para la suciedad y las manchas.

**7.** Limpie el panel de control con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.

**8.** El aparato debe limpiarse a fondo después de cada uso. Así se pueden limpiar fácilmente los restos de comida y se evita que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto posteriormente.

**9.** Después de la limpieza, asegúrese de limpiar completamente los restos de líquido y de limpiar inmediatamente los alimentos que salpican durante la cocción.

**10.** El uso de algunos detergentes o productos de limpieza podría dañar la superficie. Durante la limpieza no utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas limpiadoras ni objetos punzantes.

**11.** Limpie y seque el horno y sus accesorios después de cada uso.

**12.** Cierre la puerta del horno después de que el interior del aparato se seque completamente.

**13.** El aparato debe limpiarse a fondo para evitar malos olores si no se va a utilizar durante mucho tiempo. Deje la puerta del horno abierta después de la limpieza.

**14.** Reemplace la junta de la puerta del aparato cuando se formen poros o cuando se agriete. Puede solicitar la junta de la puerta al servicio técnico autorizado.

**15.** Limpie las rejillas de alambre en el lavavajillas o con un detergente lavavajillas y agua caliente.


**16.** No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

**17.** En caso de que el aparato no se utilice durante un periodo de tiempo superior al habitual, deberá limpiarse a fondo antes de volver a ponerlo en marcha y un técnico autorizado deberá comprobar su correcto funcionamiento.

**18.** Quite la cubierta de cristal de la lámpara del horno (ver sustitución de la lámpara) y límpiela con un paño humedecido con detergente lavavajillas y agua caliente. Limpie con un paño suave.

## \* Limpieza Por Vapor

Permite eliminar la suciedad reblandecida gracias al vapor que se forma en el horno.

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Ponga medio litro de agua en la bandeja y coloque la bandeja en la rejilla del fondo del horno.
3. Coloque el interruptor en la posición de menor resistencia (  ). Ajuste el termostato a 70 °C, y haga funcionar el horno durante 30 minutos.
4. Después de que el horno funcione durante 30 minutos, abra la puerta y limpie las superficies interiores del horno con un paño húmedo.
5. Si la suciedad no sale, limpie el horno con detergente para platos, agua tibia y un paño suave y seque la zona que ha limpiado con la ayuda de un paño seco.

## Limpieza Del Cristal Del Horno

Su horno puede ser diferente. Siga el paso correspondiente para su horno.

1. Presione los pestillos de plástico en los lados izquierdo y derecho como se muestra en la figura 11 y levante el perfil tirando de él hacia usted como se muestra en la figura 12. El vidrio queda libre después de que se retire el perfil, como se muestra en la figura 13. Tire con cuidado del cristal liberado hacia usted. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Puede limpiar fácilmente los cristales después de que éstos hayan sido separados. Una vez que se haya completado la limpieza y el mantenimiento, puede reemplazar los cristales siguiendo el procedimiento anterior en la forma inversa. Asegúrese de que el perfil está bien colocado.

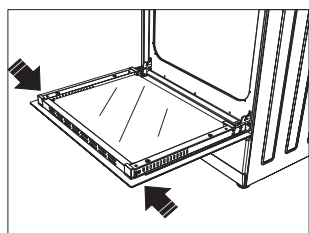


Figura 11

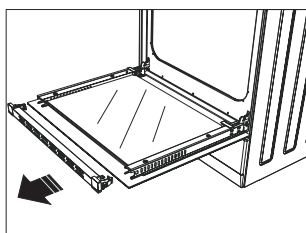


Figura 12

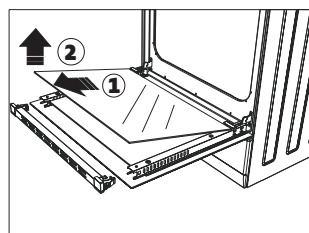


Figura 13

**2.** Presione los clips de plástico del lado izquierdo y derecho como se muestra en la figura 14. Después de presionar los clips como se muestra en la figura 15, el cristal se soltará. Tire con cuidado del cristal liberado hacia usted. Retire cuidadosamente el cristal central levantándolo hacia arriba, tal como se muestra en la figura 16. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Podrá limpiar fácilmente el cristal una vez separado. Una vez que se haya completado la limpieza y el mantenimiento, puede reemplazar los cristales siguiendo el procedimiento anterior en la forma inversa. Asegúrese de que el vidrio esté colocado en la dirección correcta y bien asentado en su lugar.

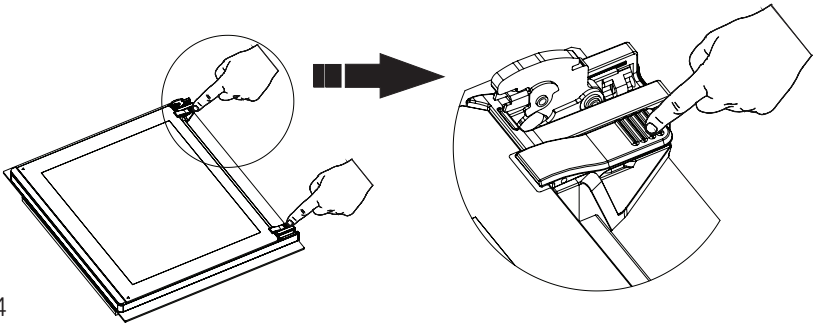


Figura 14

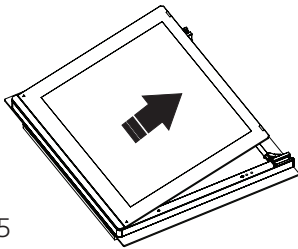


Figura 15

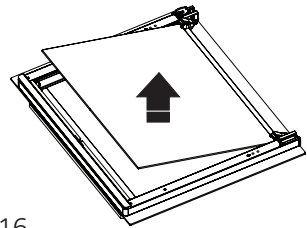


Figura 16

## Limpeza Y Mantenimiento De Puerta De Horno

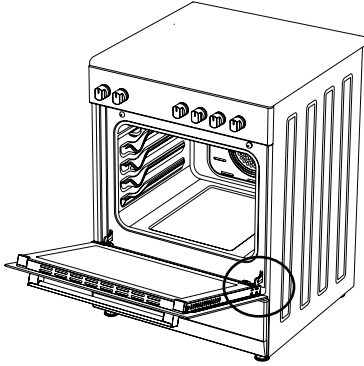


Figura 17

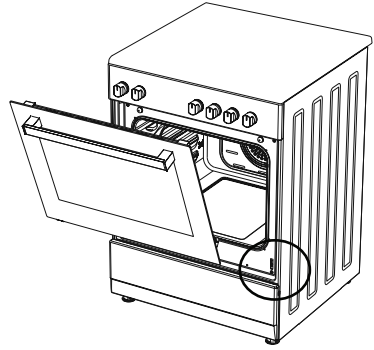


Figura 18

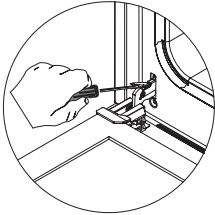


Figura 17.1

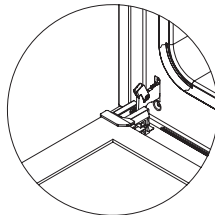


Figura 17.2

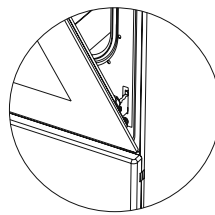


Figura 18.1

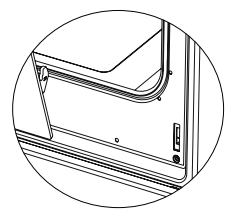


Figura 18.2

Abra la puerta del horno completamente tirando de ella hacia usted. Luego desbloquee el cierre de la bisagra tirando de él hacia arriba con un destornillador (véase figura 17.1).

Coloque el bloqueo de la bisagra en el ángulo más amplio (véase figura 17.2). Coloque las dos bisagras que conectan la puerta del horno con el horno en la misma posición.

Luego cierre la puerta del horno hasta que descansa contra el cierre de la bisagra (véase figura 18.1).

Para extraer la puerta del horno, sujétela con ambas manos cuando esté a un nivel cercano a la posición cerrada y tire de ella hacia arriba (véase figura 18.2).

Para volver a colocar la puerta del horno, siga el procedimiento inverso al de desmontaje de la puerta.

## REEMPLAZO DE LÁMPARA DE HORNO

**ATENCIÓN:** Para evitar descargas eléctricas, desconecte la alimentación eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno.

**ATENCIÓN:** A fin de evitar quemaduras, espere a que se enfríe antes de volver a colocar la lámpara del horno. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras.

**ATENCIÓN:** La bombilla utilizada en este producto no es adecuada para la iluminación de hogares. El objetivo de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los alimentos.

**ATENCIÓN:** Las bombillas utilizadas en este producto deben poder soportar condiciones físicas extremas, por ejemplo, temperaturas superiores a 100 °C.

**ATENCIÓN:** En dispositivos con lámparas halógenas; el usuario no debe mirar a la lámpara halógena.

## Para Cambiar La Lámpara;

1. Desconecte la electricidad.
2. Quite la protección del cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (ver figura 19). Utilizar guantes plásticos le puede ayudar en caso de tener dificultades para girar.
3. Luego retire la lámpara del horno girando (ver figura 20) si es del tipo **A**, o tirando de ella (ver figura 21) si es del tipo **B**.
4. Instale una nueva lámpara con las mismas características.
5. Coloque de nuevo el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

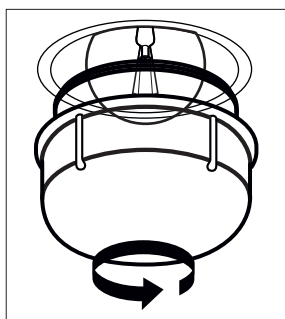


Figura 19

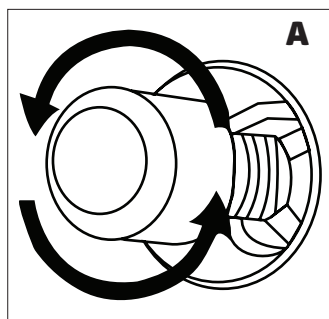


Figura 20

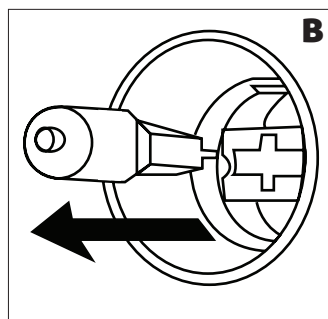


Figura 21

**Nota:** Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

## Para Cambiar La Lámpara Cuadrada;

1. Desconecte la electricidad.
2. Retire tirando de la protección del cristal hacia usted.
3. Luego extraiga la lámpara del horno tirando de ella.
4. Instale una nueva lámpara con las mismas características.
5. Coloque de nuevo el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

### Puntos De Verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias. En caso de que el problema persista, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Problema	Causa posible	Qué hacer
<b>El horno no funciona.</b>	Fuente de alimentación no disponible.	Verifique el suministro eléctrico.
<b>Se apaga durante la cocción.</b>	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
<b>La puerta del horno no se abre correctamente.</b>	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
<b>Choque eléctrico al tocar el horno.</b>	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la fuente de alimentación esté conectada a tierra correctamente.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	
<b>Goteo de agua</b>	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
<b>Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.</b>		
<b>Hay agua dentro del horno.</b>		
<b>Salida de humo durante el funcionamiento.</b>	Cuando utiliza el horno por primera vez	El humo sale de los calentadores. Esto no es una falta. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.

<b>Problema</b>	<b>Causa posible</b>	<b>Qué hacer</b>
<b>Cuando utilice el horno, saldrá olor a quemado o plástico.</b>	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, debe usar accesorios de cristalería adecuados.
<b>El horno no calienta.</b>	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
<b>El horno no cocina bien.</b>	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.
<b>La luz interna es débil o no funciona.</b>	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Reemplace con una lámpara con las mismas características técnicas.

## REGLAS DE MANIPULACIÓN

- 1.** No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- 2.** Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
- 3.** Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
- 4.** Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
- 5.** Proteja de factores externos (Como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
- 6.** Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

### Procedimientos De Manipulación Futuros

El producto debe guardarse y transportarse en su caja original. En caso de no disponer de la caja original, el producto debe envolverse con plástico de burbujas o un cartón grueso y pegarse con cinta adhesiva.

La puerta del producto debe pegarse con cinta adhesiva a las paredes laterales.

No coloque otros objetos sobre el producto y transpórtelo en posición vertical.

No deje caer el producto durante el transporte y protéjalo contra los golpes.

El producto debe mantenerse en posición normal durante el transporte.

Durante la manipulación, los accesorios del producto deben fijarse con cinta adhesiva para no dañarlo.



## RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

**1.** Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.

**2.** Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.

**3.** No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.

**4.** Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.

**5.** Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.

**6.** Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.

**7.** Descongele la comida congelada antes de cocinar.

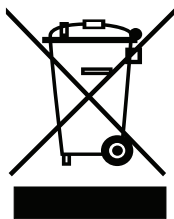
## **CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA AEEE, Y DESECHO DE PRODUCTO**

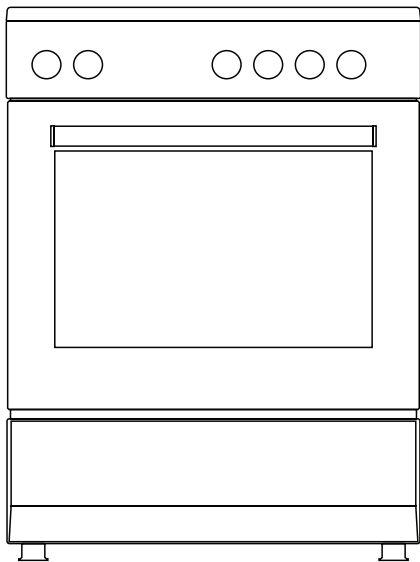
Deseche el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19 / UE relativa a aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de equipos eléctricos y electrónicos - RAEE). La guía determina el marco de trabajo para la devolución y el reciclaje de los aparatos usados, según sea aplicable en toda la UE.

### **INFORMACIÓN DEL PAQUETE**

Este aparato ha sido fabricado con piezas y materiales reciclables y reutilizables de alta calidad. Por lo tanto, no deseche este aparato con otros residuos domésticos al final del vida útil. Llévelo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos. Puede preguntar a su administración local sobre estos puntos de recolección. Por favor, contribuya a proteger el medio ambiente y los recursos naturales reciclando los aparatos usados. Antes de deshacerse del producto, desconecte el enchufe eléctrico para la seguridad de los niños e inutilícelo. El embalaje del aparato está hecho con materiales reciclables, de acuerdo con nuestra legislación nacional. No deseche los residuos del embalaje junto con la basura doméstica o con otros residuos, deséchelos en las zonas de recogida para embalajes especificadas por las autoridades locales.





# Forno De Instalação Livre

---

Elétrico

---

50x55 / 50x60 / 60x60 / 60x60 Profissional

---

Manual do utilizador

---

## **Caro Cliente,**

Agradecemos por confiar neste produto.

Pretendemos assegurar que use de forma ideal e eficazmente este aparelho produzido nas nossas modernas instalações em condições ecológicas e com precisão em relação ao conceito de qualidade total.

Recomendamos a leitura cuidadosa do manual do utilizador e que o guarde de forma permanente antes de usar o seu forno de modo a que o mesmo mantenha as características originais durante muito tempo.

**ADVERTÊNCIA:** Este manual do utilizador está preparado para diversos modelos. O seu aparelho pode não apresentar algumas funções especificadas no manual.

Os nossos aparelhos são apenas destinados ao uso doméstico. Não está previsto para utilização comercial.

As imagens no manual são esquemáticas e podem não coincidir exatamente com o seu aparelho.

Este aparelho foi produzido em modernas instalações ecológicas, sem afetar adversamente a natureza.

As funções assinaladas com \* são opcionais.

**“Cumpra com a Regulamentação REEE”**

## Conteúdo

Advertências importantes	147
Ligação elétrica	158
Apresentação do aparelho	161
Acessórios	162
Especificações técnicas	166
Preparar o aparelho	168
Painel de controlo	173
Funcionamento do forno	175
Usar a placa	182
Funções e características da cozedura	188
Recomendações de cozedura e advertências	189
Tabelas de cozedura	192
Manutenção e limpeza	202
Substituição da lâmpada do forno	208
Resolução de problemas	210
Regras de manuseamento	212
Recomendações de eficiência energética	213
Conformidade com regulamentação REEE e eliminação de resíduos	214
Informação de embalagem	214

---

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

---

**1.** Deve ler cuidadosamente este manual do utilizador. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.

---

**2.** A instalação e a reparação deve ser sempre realizada pela **“ASSISTÊNCIA AUTORIZADA”**. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.

---

**3.** As condições de configuração deste aparelho estão especificada na tipo etiqueta ou placa de dados.

---

**4.** Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

---

**5. ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio; não armazenar nenhum objeto sobre as superfícies de cozedura.**

---

**6. ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento.**

---

**7. ADVERTÊNCIA: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é usado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.**

---

---

**8. ADVERTÊNCIA:** Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

---

**9. ADVERTÊNCIA:** Risco de queimadura devido a vapor superaquecido! A pele das crianças é mais sensível à temperatura elevada que a pele do adulto. As crianças não devem abrir a porta do forno enquanto o mesmo estiver em funcionamento. Manter as crianças afastadas do aparelho até o mesmo arrefecer totalmente e o risco de queimadura é evitado.

---

**10. ADVERTÊNCIA:** Nunca tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do dispositivo e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.

---

**11. ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.

---

**12. ATENÇÃO:** Se o vidro do aparelho se partir, desligar de imediato todos os elementos de aquecimento e desligar o aparelho da fonte de alimentação, não usar o mesmo.

---

---

**13. RISCO DE QUEIMADURA: Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior.**

---

**14. RISCO DE QUEIMADURA: Superfície quente, deixar arrefecer antes de fechar a tampa.**

---

**15. RISCO DE QUEIMADURA: Superfície quente, deixar arrefecer antes de fechar a tampa.**

---

**16.** O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

---

**17.** Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.

---

**18.** Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com 8 anos e mais, pessoas com problemas físicos, auditivos ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento; desde que a supervisão seja assegurada ou que o aparelho é usado em segurança e que seja fornecida informação em relação aos perigos envolvidos.

---

**19.** Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.

---

---

**20.** Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas continuamente.

---

**21.** As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.

---

**22.** Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.

---

**23.** Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.

---

**24.** Não colocar objetos sobre o aparelho que fiquem acessíveis para as crianças.

---

**25.** Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.

---

**26.** Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.

---

**27.** A pega do forno não é um secador de toalhas. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.

---

---

**28.** Não usar o aparelho em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.

---

**29.** Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.

---

**30.** Não operar com o aparelho se estiver partido ou visivelmente danificado.

---

**31.** Não usar o aparelho com o vidro da porta da frente retirado ou partido.

---

**32.** O utilizador não deve transportar o forno sozinho.

---

**33.** Não colocar objetos pesados sobre a porta do forno quando a mesma estiver aberta, risco de queda.

---

**34.** Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode fazer com que o forno se vire ou as dobradiças da porta fiquem danificadas.

---

**35.** A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Depois de concluir o trabalho, deve ser a assistência autorizada a ligar de novo o forno.

---

---

**36.** Não colocar o aparelho numa superfície coberta com carpetes. As partes elétricas sobreaquecem, já que não haverá ventilação a partir de baixo. Isto provocará avaria do aparelho.

---

**37.** O alimento pode entornar quando o pé de forno é desmontado ou partido, ter cuidado. Pode causar danos pessoais.

---

**38.** Manter os canais de ventilação abertos.

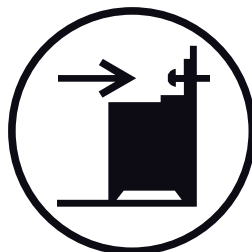
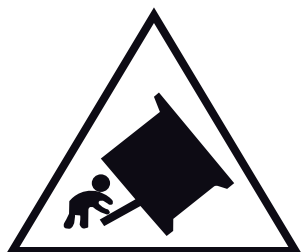
---

**39.** Não colocar utensílios de metal, como faca, garfo, colher sobre a superfície do aparelho, pois ficarão quentes.

---

**40. RISCO DE INCLINAÇÃO** Deve ser configurada a seguinte definição de equilíbrio para evitar a inclinação do aparelho. Consultar as instruções para a instalação (ver a ligação de corrente)

---



---

## Métodos Para Proteção Da Superfície De Cozedura Em Vidro Cerâmico

---

A superfície vitrocerâmica é inquebrável e em certa medida - resistente aos riscos. No entanto, para evitar quaisquer danos, deve fazer o seguinte:

---

**1.** Nunca verter água fria sobre os queimadores quentes.

---

**2.** Não se apoiar sobre uma placa de vidro cerâmico.

---

**3.** Uma pressão repentina, por exemplo, o efeito de uma queda de um saleiro pode ser grave. Portanto, não colocar este tipo de objetos numa posição por cima das placas.

---

**4.** Depois de cada utilização, assegurar que a base do recipiente de cozinha e as superfícies da zona de cozedura são limpas e secas.

---

**5.** Não descascar vegetais em cima das superfícies da placa. Os grãos de areia que podem cair dos vegetais podem riscar a placa de vitrocerâmica.

---

**6.** Não colocar materiais inflamáveis como cartão ou plástico dentro do forno. Objetos tal como os de estanho, zinco ou alumínio (assim como as películas de alumínio ou recipientes de café vazios) podem derreter quando colocados em cima das superfícies de cozedura quentes e, portanto, podem causar danos.

---

---

**7.** Deve ser tido cuidado no que se refere ao contacto de alimentos açucarados ou de sumos de fruta com as zonas quentes de cozedura. A superfície de vitrocerâmica podem ficar manchadas.

---

---

## **Segurança Elétrica**

---

**1. ADVERTÊNCIA: Desligar todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.**

---

**2. ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar risco de choque elétrico.**

---

**3.** Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível, em conformidade com os valores especificados na tabela de especificações técnicas.

---

**4.** Pedir a um electricista autorizado para fazer a ligação do equipamento à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao uso do aparelho sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

---

**5.** Os interruptores do disjuntor do forno devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

---

---

**6.** Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

---

**7.** Se usar um aparelho elétrico, por exemplo, um triturador manual, perto do forno, assegurar que o cabo de alimentação não fica preso na porta do mesmo. O isolamento do cabo pode ficar danificado.

---

**8.** Nunca lavar o aparelho pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Há um risco de eletrocussão.

---

**9.** Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão que não sejam o cabo original.

---

**10.** Assegurar que não há líquido ou humidade na tomada onde a ficha do aparelho for instalada.

---

**11.** A superfície traseira do forno também aquece quando o forno está a funcionar. As ligações elétricas não devem tocar na superfície traseira, caso contrário as ligações podem ficar danificadas.

---

**12.** Não apertar os cabos de ligação à porta do forno e não os colocar sobre superfícies quentes. Se o cabo se derreter, isto pode causar curto-circuito no forno e até um incêndio.

---

**13.** Desligar a unidade da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza e reparação.

---

---

**14.** Assegurar que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.

---

**15.** Com um forno a vapor, o recipiente da água não deve estar submerso em água ou ser lavado na máquina de lavar louça. Caso contrário, há o risco de choque elétrico quando o recipiente da água for colocado no forno a vapor.

---

**16.** Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário poderá ocorrer choque elétrico.

---

**17.** O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.

---

**18.** É necessária um interruptor unipolar capaz de desligar a fonte de alimentação para a instalação. O desligamento da fonte de alimentação deve ser fornecido com um interruptor ou um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa de acordo com o código do edifício.

---

**19.** O aparelho está equipado com um cabo de fio **tipo "Y"**.

---

---

**20.** As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

---

**21.** O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.

---

## **UTILIZAÇÃO PREVISTA**

---

**1.** Este aparelho é concebido para utilização doméstica. Não é permitido o uso comercial do aparelho.

---

**2.** Este aparelho apenas deve ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

---

**3.** Este aparelho não deve ser utilizado para aquecer placas sob o grelhador, secar roupa ou toalhas pendurando-as na pega ou para fins de aquecimento.

---

**4.** O fabricante não assume responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.

---

**5.** Parte do forno da unidade pode ser usada para descongelar, assar, fritar e grelhar alimentos.

---

**6.** A vida útil do aparelho que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste aparelho são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

---

## LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

Este forno deve ser instalado e ligado corretamente de acordo com as instruções do fabricante e pela assistência autorizada.

**ADVERTÊNCIA:** As ligações elétricas do aparelho devem apenas ser realizadas com tomadas (com ligação à terra) com um sistema de ligação à terra que seja definida de acordo com as normas.


Deve contactar um electricista autorizado se não existir uma tomada adequada para o sistema com ligação à terra no local onde o aparelho vais ser colocado. O fabricante não é de modo algum responsável por danos provocados por tomadas sem ligação à terra ligadas ao aparelho.

O seu aparelho está em conformidade com a classe I de proteção. A ficha do seu forno tem ligação à terra; assegurar que a tomada à qual deve ligar a ficha tem ligação à terra também. A ficha deve ser colocada de forma que possa ser acedida após a instalação.

O seu aparelho está preparado para o fornecimento elétrico de 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. O seu aparelho requer um fusível de 40A para monofásico e um fusível de 3x16 para trifásico. Se a sua rede elétrica não estiver em conformidade com estas especificações, deve contactar um electricista ou um serviço autorizado.

Os interruptores do disjuntor do aparelho devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

**ADVERTÊNCIA:** Deve tomar precauções de segurança contra a ligação não intencional da alimentação.



**ADVERTÊNCIA:** O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes do aparelho.

**ADVERTÊNCIA:** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.

### **Esquema De Ligações**

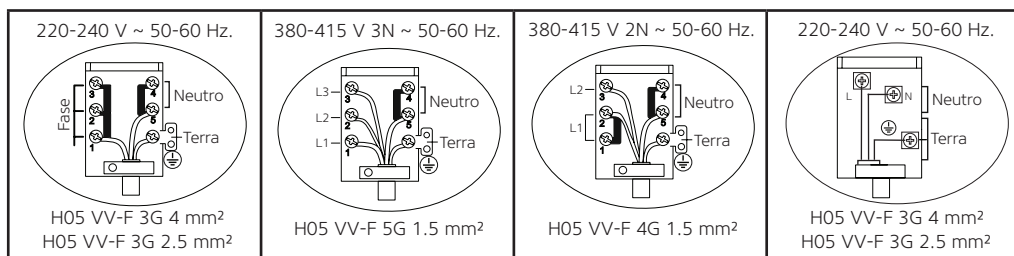
**ADVERTÊNCIA:** A ligação elétrica do aparelho tem de ser realizada por pessoal autorizado e certificado. O fabricante não deverá ser responsabilizado por danos que possam ocorrer devido às operações realizadas por pessoas não autorizadas.

**ADVERTÊNCIA:** Pedir a um eletricista autorizado para fazer a ligação do equipamento à terra. O fabricante não será responsável pelos danos que possam incorrer devido ao uso do aparelho sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

**RISCO DE ELETROCUSSÃO:** Antes de realizar qualquer operação nos cabos elétricos, remover a ligação elétrica do aparelho.

## Esquema De Ligações

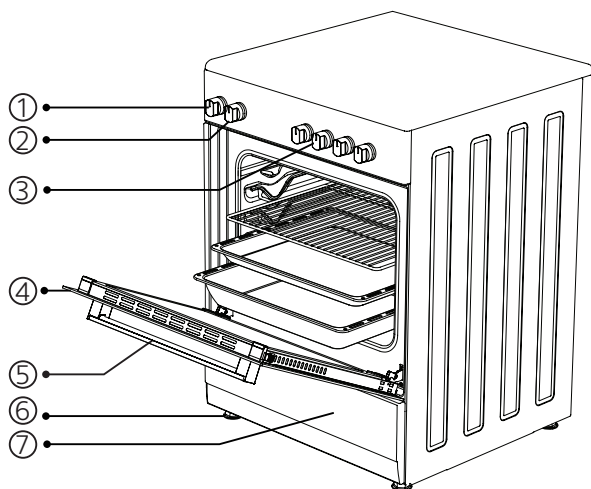
Fazer a ligação elétrica do seu forno de acordo com o esquema de ligações apropriado.



O fornecimento de alimentação variam de acordo com a potência elétrica que é usada pelo aparelho. Pode verificar a potência elétrica do aparelho na etiqueta do tipo na proteção traseira do aparelho. A seguinte tabela deve ser considerada durante a alteração do fornecimento de alimentação.

Intervalo De Potência	Tipo E Tamanho Do Cabo De Alimentação
3680-7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-.....W	H05VV-F 5G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm <sup>2</sup>
5750-7359 W	H05VV-F 3G 4 mm <sup>2</sup>

## APRESENTAÇÃO DO APARELHO (Opcional)



**1.** Botão de regulação da temperatura (Termostato)

**2.** Botões da função de cozedura

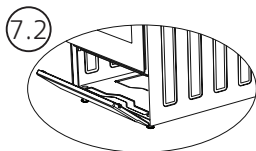
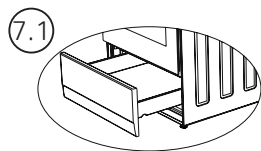
**3.** Botões de controlo da placa

**4.** Porta do forno

**5.** Pega do forno

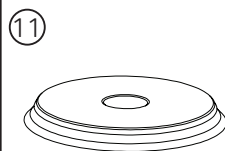
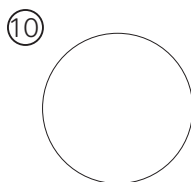
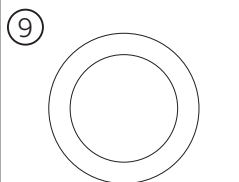
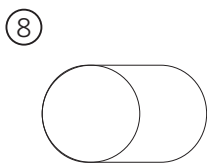
**6.** Pé de plástico

\* **7.** Porta do compartimento inferior



**7.1.** Gaveta

**7.2.** Porta basculante



\* **8.** Aquecedor elétrico vitrocerâmico (140/250 mm)

\* **9.** Aquecedor elétrico vitrocerâmico (120/180 mm ou 220/300 mm)

\* **10.** Aquecedor elétrico vitrocerâmico (140, 180 ou 210 mm)

\* **11.** Aquecedor elétrico (placa aquecida)

**Nota:** A imagem acima do aparelho é apenas para fins de ilustração. A imagem do aparelho pode variar dependendo da opção. Considerar somente o seu aparelho.

## \* ACESSÓRIOS (opcional)



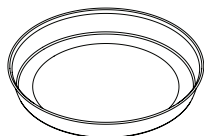
### **Tabuleiro fundo**

Não é usado para pasteleria, assados de grande dimensão, guisados. Para bolos, refeições congeladas e refeições com carne; pode usar o mesmo como recipiente para recolha das gorduras no caso de assar diretamente no grelhador.



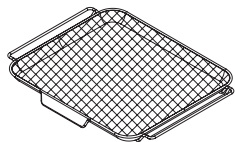
### **Tabuleiro normal/Tabuleiro de vidro**

É usado para pasteleria (bolachas, biscoitos, etc.) e alimentos congelados.



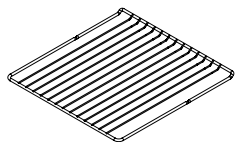
### **Tabuleiro circular**

É usado para alimentos e pasteleria congelados.



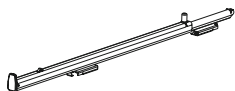
### **Secar/Tabuleiro de convecção a ar**

Durante o funcionamento e se a convecção a ar for usada para alimentos a serem cozinhados. Colocar o tabuleiro normal por baixo do tabuleiro da air fryer para recolher as gotas de óleo durante a cozedura. Adicionar alguma água no tabuleiro normal para uma limpeza mais fácil.



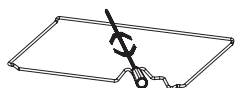
### **Grelha de arame**

É usada para assados ou para colocar os alimentos congelados ou alimentos para serem fritos ou assados na prateleira pretendida.



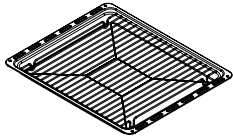

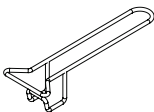
### **Calha telescópica**

Graças às calhas telescópicas, os tabuleiros ou prateleiras de arame de aço podem ser facilmente inseridos e removidos.



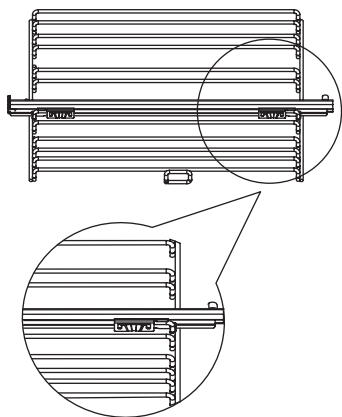
### **Assador de frango**

É usado para os alimentos que pretende cozinhar ao serem rodados.

	<p><b>Bacon grelhado</b></p> <p>Colocar o bacon no tabuleiro do grelhador. Alimentos que possam ficar agarrados durante a cozedura são cozinhados no grelhador de bacon. Isto evita que os alimentos entrem em contacto com o tabuleiro e que fiquem agarrados ao mesmo.</p>
	<p><b>Grelha de arame dentro do tabuleiro</b></p> <p>Colocar a grelha de arame dentro do tabuleiro sobre o tabuleiro. Os alimentos podem agarrar enquanto estão a ser cozinhados, como o bife, são colocados na grelha de arame dentro do tabuleiro. Isto evita que os alimentos entrem em contacto com o tabuleiro e que fiquem agarrados ao mesmo.</p>
	<p><b>Proteção anti-salpicos (Chapa de proteção de calor)</b></p> <p>Evita o contacto da temperatura do forno com a parede.</p>
	<p><b>Pega do tabuleiro</b></p> <p>É usada para segurar tabuleiros quentes.</p>

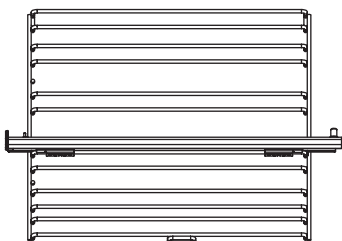
## \* Calhas Telescópicas

As calhas telescópicas permitem-lhe puxar o tabuleiro e o grelhado interior com facilidade.



As calhas telescópicas, que lhe são fornecidas como um acessório, podem ser montadas nas prateleiras de arame montadas lateralmente com duas peças de molas de fixação. Uma vez que há calhas direitas e esquerdas, assegurar que sabe qual é a calha que deve instalar em cada um dos lados. Verificar os sinais direita (**R**) e esquerda (**L**) nas calhas.

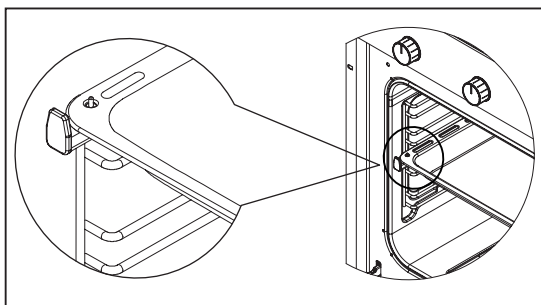
A nossa recomendação é que deve retirar completamente as prateleiras de arame laterais do forno e instalar as calhas telescópicas nas prateleiras de arame laterais sobre uma superfície plana. Instalar a calha telescópica na prateleira superior entre as duas prateleiras. As calhas podem ser facilmente montadas e desmontadas. Depois de ajustar as posições das calhas telescópicas direita e esquerda, premir as mesmas até serem inseridas nas prateleiras de arame laterais.



Verificar se as calhas estão assentes completamente não observando por trás da prateleira de arame.

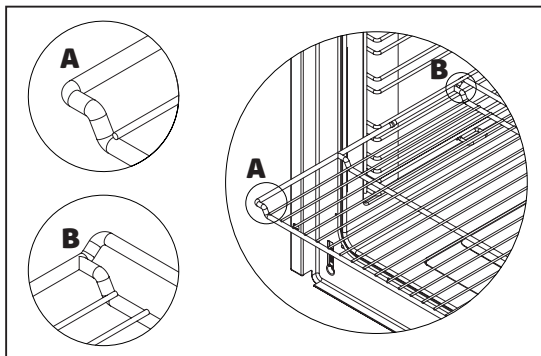
Depois de instalar as calhas telescópicas, montar as prateleiras de arame novamente no forno. Não usar o grelhador de arame imediatamente por baixo da prateleira na qual a calha telescópica é fixada.

## Colocar Adequadamente O Tabuleiro Ou O Grelhador De Arame Na Calha Telescópica



Graças às prateleiras telescópicas, os tabuleiros ou grelha de arame de aço podem ser facilmente inseridos e removidos. Quando usar o tabuleiro ou o grelador de arame com a calha telescópica, assegurar que os pinos na parte de trás da calha telescópica assentam na parte de trás do tabuleiro ou no grelhador de arame.

## Usar A Grelha De Arame



É importante colocar a grelha de arame e o tabuleiro corretamente nas prateleiras de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na prateleira.


A localização correta é mostrada na figura adjacente.

Colocar a grelha ou o tabuleiro entre duas calhas e verificar se está equilibrada antes de colocar alimentos sobre ela.

**Nota:** Não usar o grelhador de arame imediatamente por baixo da prateleira na qual a calha telescópica é fixada.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

<b>Caraterísticas</b>	<b>50x55</b>	<b>50x60</b>	<b>60x60</b>	
Largura exterior	500 mm	500 mm	600 mm	
Profundidade exterior	565 mm	630 mm	630 mm	
Altura exterior	Min. 825 mm / Máx. 900 mm			
Potência da luz	15-25 W			
Elemento de aquecimento inferior	1000 W	1000 W	<b>60 litros</b>	<b>80 litros</b>
			1200 W	1200 W
Elemento de aquecimento superior	800 W	800 W	1000 W	1200 W
Aquecedor turbo	-----	1800 W	2200 W	1800 W
Grelhador	1500 W	1500 W	2000 W	Grelha pequena
				Grelha grande
			1200 W	2400 W
Tensão de alimentação	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.			
* Aquecedor elétrico vitrocerâmico 140 mm	1200 W			
* Aquecedor elétrico vitrocerâmico 180 mm	1700 / 1800 W			
* Aquecedor elétrico vitrocerâmico 210 mm	2400 W			
* Aquecedor elétrico vitrocerâmico 120/180 mm	1700 W			
* Aquecedor elétrico vitrocerâmico 140/250 mm	1800 W			
* Aquecedor elétrico vitrocerâmico 220/300 mm	2400 W			
* Aquecedor elétrico 80 mm (placa quente)	450 W			
* Aquecedor elétrico 145 mm (placa quente)	1000 W			
* Aquecedor elétrico 180 mm (placa quente)	1500 W			
* Aquecedor elétrico rápido 145 mm (placa quente)	1500 W			
* Aquecedor elétrico rápido 180 mm (placa quente)	2000 W			
* Aquecedor elétrico 220 mm (placa quente)	2000 W			



**ADVERTÊNCIA:** A especificação técnica e a tabela do injetor devem ser tidos em consideração na modificação a ser feita pela assistência autorizada. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer problema que surja devido a qualquer modificação defeituosa.

**ADVERTÊNCIA:** Para aumentar a qualidade do aparelho, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

**ADVERTÊNCIA:** Os valores fornecidos com o aparelho ou dos documentos que a acompanham são leituras de laboratório em conformidade com as respectivas normas. Estes valores podem diferir dependendo das condições de utilização e ambientais.

## PREPARAR O APARELHO

Verificar se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um canalizador certificado para fazer as adequações necessárias.

**ADVERTÊNCIA:** O fabricante não será responsável por danos causados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

**ADVERTÊNCIA:** É responsabilidade do cliente preparar o local onde o aparelho será colocado e também preparar a instalação elétrica.

**ADVERTÊNCIA:** Devem ser seguidas as regras das normas locais sobre as instalações elétricas durante a instalação do produto.

**ADVERTÊNCIA:** Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o aparelho se estiver danificado. Aparelhos danificados causam riscos à sua segurança.

**ADVERTÊNCIA:** Manter os canais de ventilação abertos.

**ADVERTÊNCIA:** Durante a instalação deve ser usado o equipamento de proteção individual correto e devem ser seguidos os regulamentos de segurança.

## **Lugar Correto Para A Instalação**

Os pés do aparelho não devem ficar sobre superfícies macias, como tapetes. O aparelho deve ser colocado diretamente numa superfície rija. O piso da cozinha deve ser durável para suportar o peso da unidade e de qualquer outro utensílio de cozinha que possa ser usado no forno.

O aparelho deve ser usado com uma folga mínima de 400 mm sobre as superfícies superiores do fogão e a 50 mm das superfícies laterais dentro de um móvel de cozinha.

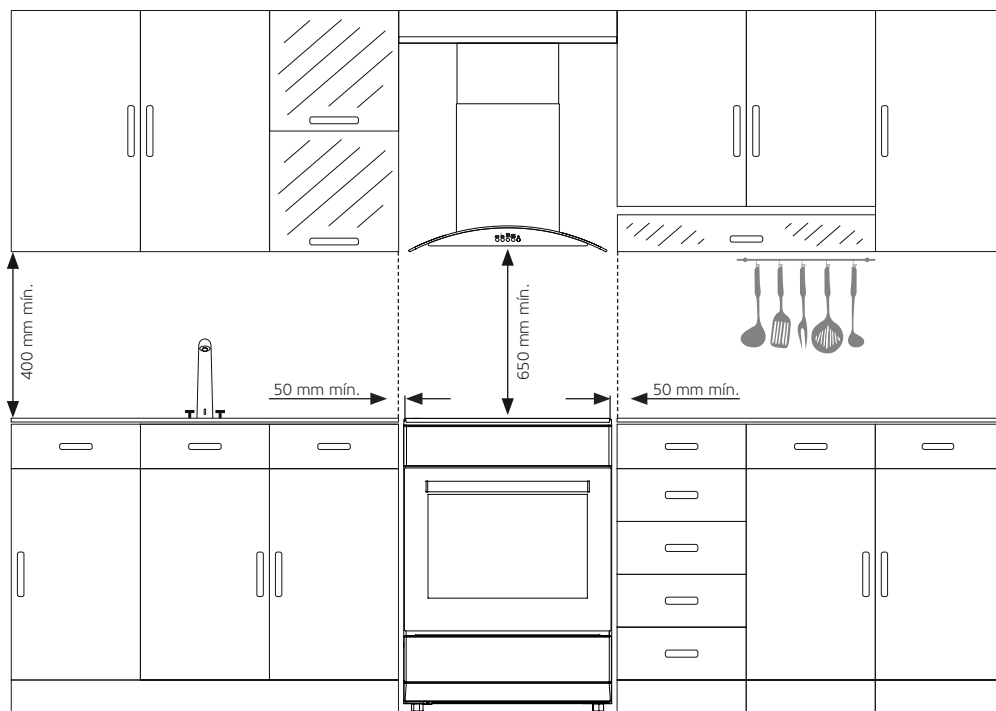
O aparelho é adequado para uso em ambas as paredes laterais, sem qualquer suporte, ou sem ser instalado numa estrutura. Se for instalado um exaustor ou aspirador por cima do aparelho, seguir as instruções do fabricante para a altura da montagem (mínimo 650 mm).

O aparelho pode ser colocado lado a lado com as paredes da cozinha, armários de cozinha ou qualquer dimensão do aparelho atrás ou num dos lados. Os armários de cozinha que se encontrem próximos do aparelho devem ter o mesmo tamanho ou serem mais pequenos que o aparelho.

É necessário existir uma folga de pelo menos 2 cm entre o aparelho e a parede para circulação do ar.

## Instalação correta

Para uma instalação correta, deve seguir as dimensões indicadas na imagem abaixo.



**ADVERTÊNCIA:** O mobiliário de cozinha perto do aparelho deve ser resistente ao calor (mínimo 100 °C).

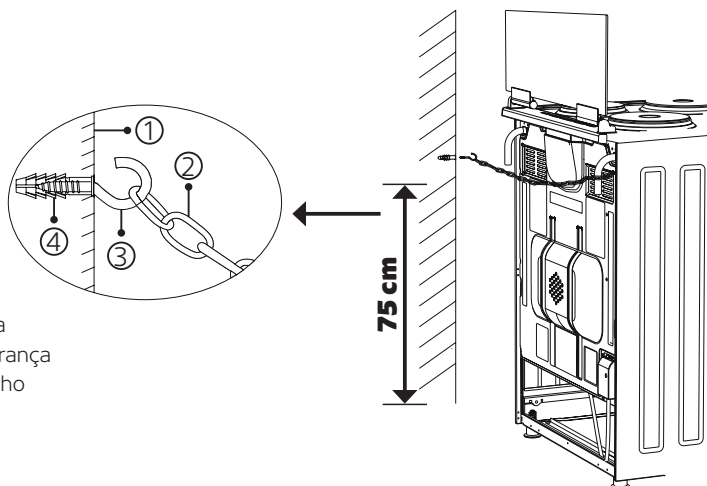
**ADVERTÊNCIA:** Não instale o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.

**ADVERTÊNCIA:** Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

## \* Ligação Da Corrente

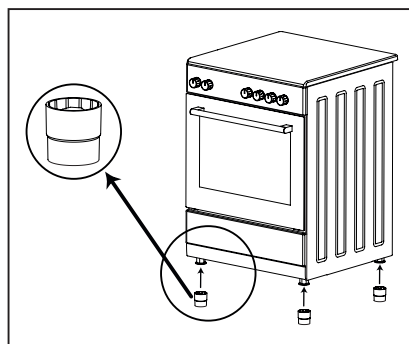
Para garantir um uso seguro do aparelho, o mesmo deve ser fixado antes de o usar de modo a impedir que o mesmo se incline. Enroscar com firmeza o parafuso de gancho fornecido com o seu aparelho à parede da cozinha com o pino. Assegurar que o gancho está fixado com firmeza à parede. Seguidamente inserir a corrente de segurança no parafuso do gancho.

A corrente de segurança deve ser o mais curta possível para evitar a inclinação do forno para o lado e para a frente.



1. Parede da cozinha
2. Corrente de segurança
3. Parafuso do gancho
4. Bucha

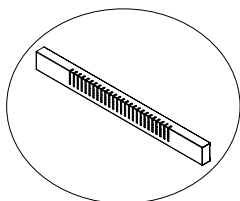
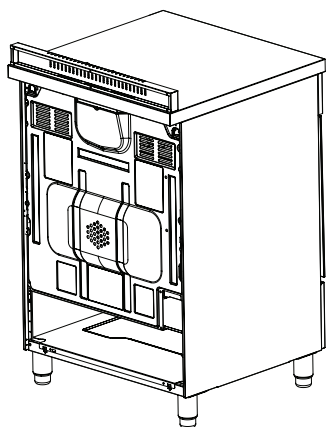
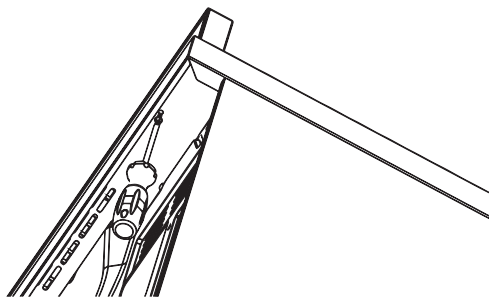
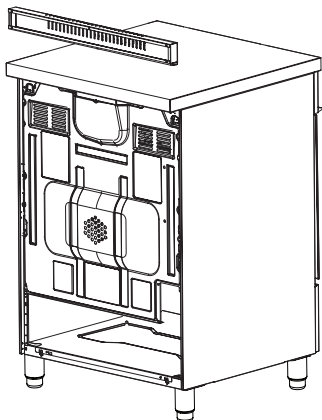
## \* Instalação Do Adaptador Dos Pés



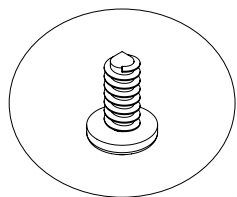
Conforme mostrado na figura, a instalação dos adaptadores dos pés é realizada enroscando os mesmos nos pés do forno.

**Nota:** Os adaptadores dos pés aumentam a altura do forno.

## \* Instalação Da Proteção Anti-Salpicos Profissional 60x60 (Chapa De Proteção De Calor)



**1**



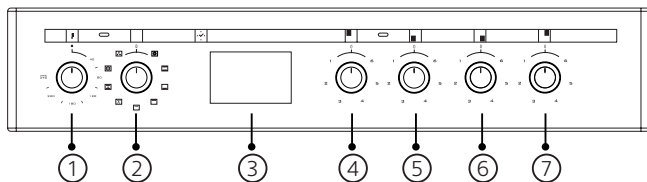
**2**

Alinhar as ranhuras de instalação da proteção anti-salpicos (chapa de proteção de calor) **(1)** com os orifícios na mesa.

Seguidamente enrosque os parafusos **(2)** nos orifícios de instalação da placa anti-salpicos (chapa de proteção de calor) **(1)** com a ajuda de um chave de fendas adequada.

Ao realizar o processo na ordem inversa, pode remover a proteção anti-salpicos (chapa de proteção de calor).

## PAINEL DE CONTROLO



**1.** Botão de regulação de temperatura (Termostato)

**2.** Botões da função de cozedura

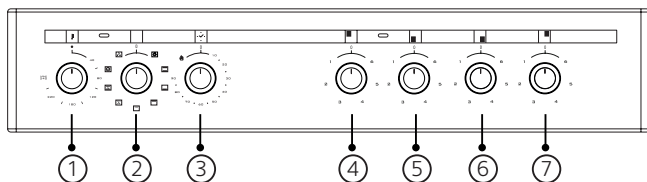
\* **3.** Temporizador digital

**4.** Zona elétrica de cozedura traseira esquerda

**5.** Zona elétrica de cozedura frontal esquerda

**6.** Zona elétrica de cozedura frontal direita

**7.** Zona elétrica de cozedura traseira direita



**1.** Botão de regulação de temperatura (Termostato)

**2.** Botões da função de cozedura

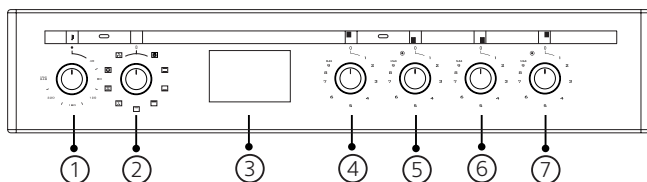
\* **3.** Temporizador mecânico

**4.** Zona elétrica de cozedura traseira esquerda

**5.** Zona elétrica de cozedura frontal esquerda

**6.** Zona elétrica de cozedura frontal direita

**7.** Zona elétrica de cozedura traseira direita



**1.** Botão de regulação de temperatura (Termostato)

**2.** Botões da função de cozedura

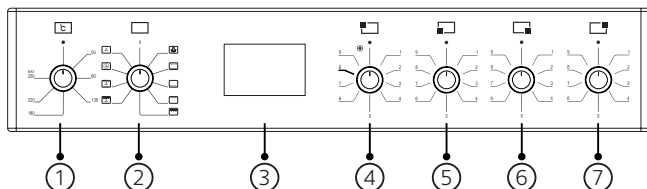
\* **3.** Temporizador digital ou mecânico

**4.** Zona elétrica de cozedura traseira esquerda

**5.** Zona elétrica de cozedura frontal esquerda

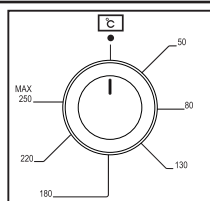
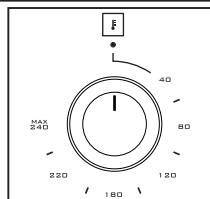
**6.** Zona elétrica de cozedura frontal direita

**7.** Zona elétrica de cozedura traseira direita



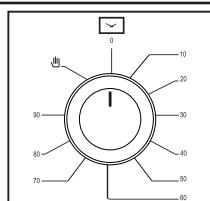
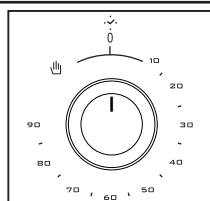
**ADVERTÊNCIA:** O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.

## Botão De Regulação De Temperatura (Termostato)



É também usado para determinar a temperatura do prato a ser cozinhado no forno. Depois de colocar a refeição no forno pode colocá-la à temperatura desejada rodando o botão. A luz do termostato apaga-se quando o forno atinge a temperatura ajustada. Consultar a tabela de cozedura para as temperaturas de cozedura das diferentes refeições.

## \* Botão Do Temporizador Mecânico



É usado para determinar o período para cozinhar no forno. Quando o tempo ajustado terminar, a alimentação dos aquecedores é desligada e é ouvido um sinal sonoro de aviso. O botão do temporizador mecânico é rodado para definir o tempo de cozedura para o tempo pretendido entre 0-90 minutos. Para os períodos de cozedura, consultar as tabelas de cozedura.

## Cozedura Manual



**Nota:** Na cozedura manual, o tempo de cozedura é acompanhado pelo utilizador.

# FUNCIONAMENTO DO FORNO

## Funcionamento Inicial Do Forno

Depois de ter feito as ligações necessárias do seu forno de acordo com as instruções, deve fazer o seguinte no funcionamento:

**1.** Remover todas as etiquetas ou acessórios que se encontrem dentro do forno. Se existir uma película de proteção na parte frontal do aparelho, deve remover a mesma.

**2.** Limpar o interior do forno com um pano molhado para remover o pó e os resíduos da embalagem. O interior do forno deve ficar vazio. Ligar o aparelho ao à eletricidade.

**3.** Colocar o botão de regulação da temperatura na temperatura mais elevada e operar o forno durante 30 minutos com a respetiva porta fechada. Enquanto isto, podem surgir um fumo e odor ligeiros, esta é uma situação normal.

**4.** Depois de o forno ter arrefecido, limpar o interior do forno com água quente com detergente suave e secar com um pano limpo. Agora pode usar o seu forno.

**5.** Se o seu forno tiver a função de cozedura assistida por vapor; remover o recipiente da água do forno. Agitar bem o recipiente da água antes de usar o detergente.

## Funcionamento Normal Do Forno

**1.** Para iniciar a cozedura, usar o botão de controlo da temperatura para definir a temperatura na qual pretende cozinhar, dependendo do tipo de alimentos e o botão de controlo da função de cozedura para definir a função de cozedura pretendida.

**2.** Pode definir o tempo de cozedura para qualquer tempo desejado usando o botão do temporizador mecânico nos modelos com um temporizador mecânico. Quando o tempo ajustado terminar, a alimentação dos queimadores é desligada e é ouvido um sinal de aviso sonoro.

**3.** Nos modelos com temporizador digital. quando o tempo de cozedura tiver terminado de acordo com a informação inserida, o temporizador desliga os queimadores e emite um sinal audível.

## \* VENTONHA DE REFRIGERAÇÃO

Durante o funcionamento do forno, a ventoinha de refrigeração deve deslocar o vapor em excesso e impedir que o aparelho sobreaqueça. Isto é necessário para assegurar que o seu aparelho funcione e cozinhe bem.

A ventoinha de refrigeração continua a operar depois da cozedura ter terminado. Após o arrefecimento estar completado, o ventilador deve ser automaticamente desligado.

### Usar O Grelhador

**1.** Quando colocar a grelha na prateleira superior, os alimentos na grelha não devem tocar na grelha.

**2.** Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelhar. Se necessário, pode voltar os alimentos ao contrário.

**3.** Os alimentos devem estar no centro da grelha para fornecerem um fluxo máximo de ar através do forno.

### Ligar O Grelhador;

**1.** Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.

**2.** Em seguida, definir a temperatura do grelhador pretendida.

### Para Desligar O Grelhador:

Colocar o botão de função na posição desligado.

**ADVERTÊNCIA:** Manter a porta do forno fechada quando estiver a grelhar.

## \* Uso Da Chapa De Proteção Do Painel

A placa de proteção do painel é destinada a proteger o painel de controlo e os botões quando o forno está no modo de grelhador e a porta do forno estiver aberta. Quando o forno estiver no modo grelhador, a placa de proteção do painel (ver figura 1) deve ser usada para evitar danos pelo calor no painel de controlo e nos botões.

Abrir a porta de vidro frontal do forno (ver figura 2). Colocar a chapa de proteção do painel e fechar com suavidade a porta e fixar a placa de proteção do painel (ver figura 3).

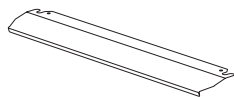


Figura 1

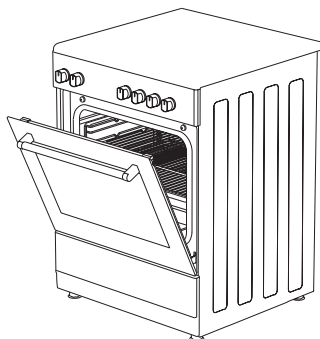


Figura 2

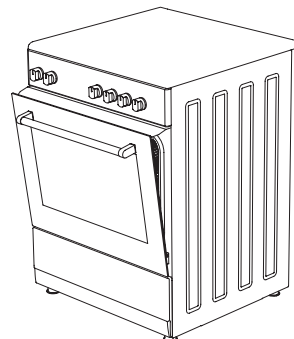


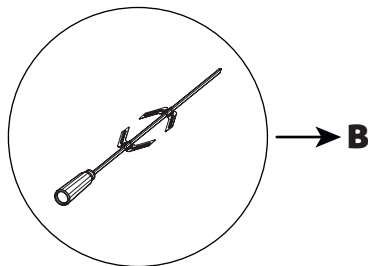
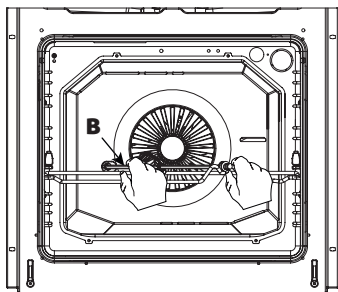
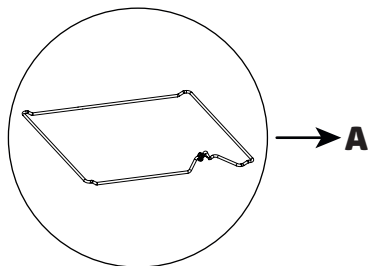
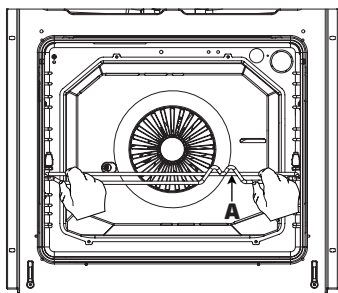
Figura 3


**ADVERTÊNCIA:** A chapa de proteção do painel é adequada para usar com a porta aberta.

## \* Usar Para Assar Frango

**ADVERTÊNCIA:** Lembre-se de remover a pega de plástico do espeto rodando-o antes de fechar a porta do forno.

Coloque a ave no espeto como um todo. De modo a que a ave seja grelhada de forma saudável, deve centrar e fixar a mesma no espeto **(B)** com os ganchos de fixação localizados de ambos os lados do espeto **(B)**. Colocar o espeto **(B)** no arame para assados **(A)** e colocar o mesmo no forno e assegurar que o fim do espeto **(B)** está colocado no compartimento do motor de assados.



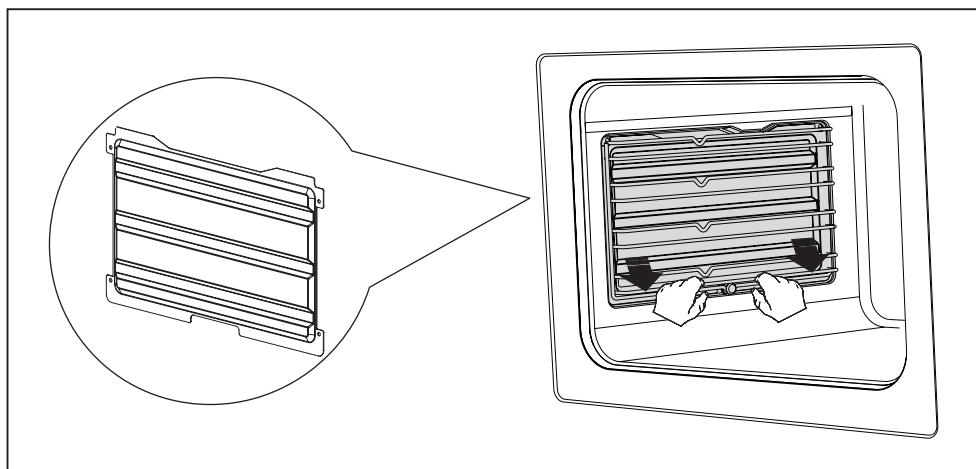
Depois de fechar a porta, colocar o forno na posição (  ) de grelhador e colocar a temperatura no nível máximo usando o botão de definição da temperatura. De modo a recolher os pingos do óleo durante a cozedura, colocar o tabuleiro na base. Adicionar alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.

## \* PAINEL CATALÍTICO

Está localizado atrás das prateleiras de arame do forno, nas paredes direita e esquerda da cavidade do forno. O painel catalítico remove odores intensos e permite usar o aparelho no seu melhor desempenho. A longo do tempo, o óleo e os odores dos alimentos penetram nas paredes esmaltadas do forno e nos elementos de aquecimento. O painel catalítico absorve quaisquer odores dos alimentos e do óleo e queima os mesmos durante a cozedura para limpar o seu forno.

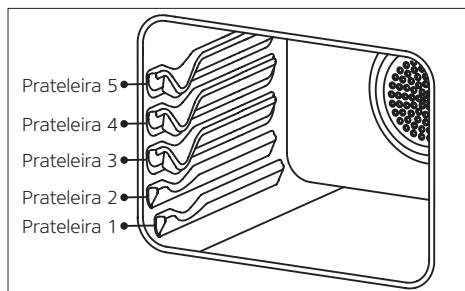
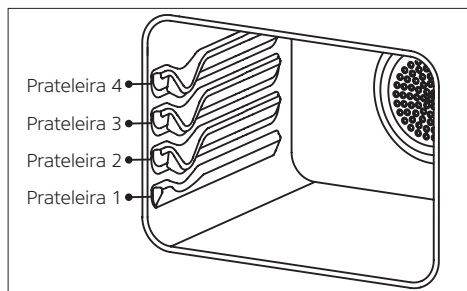
### Remover O Painel Catalítico

Para remover o painel catalítico, em primeiro lugar deve remover as prateleiras de arame. Depois destas prateleiras serem removidas, o painel catalítica fica solto. É aconselhável substituir o painel catalítico em cada 2-3 anos.



# POSIÇÕES DA PRATELEIRA

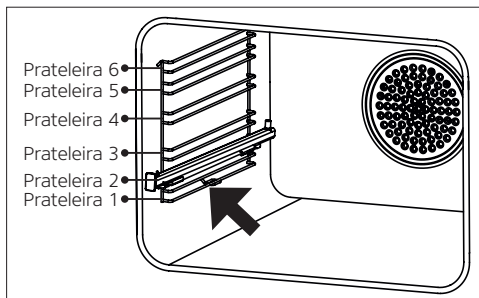
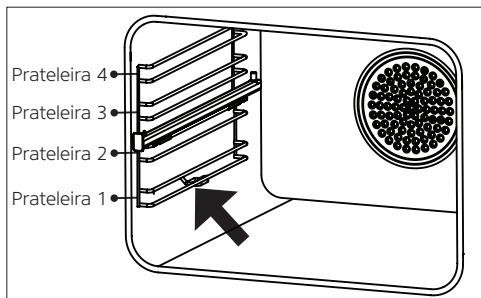
## Posições Padrão Da Prateleira



**Nota:** As prateleiras padrão podem ser 4 ou 5, dependendo da configuração do seu forno. Deve prestar atenção às prateleiras padrão do seu forno.

As posições da prateleira são mostradas na figura seguinte. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas prateleiras de arame inferior e superior.

## \* Posições Da Prateleira De Arame



**Nota:** Dependendo da configuração do seu forno, podem existir 4 Ou 6 prateleiras de arame. Deve prestar atenção às prateleiras de arame do seu forno.

É importante colocar corretamente a prateleira de arame no forno. As posições da prateleira são mostradas na figura seguinte. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas grelhas de arame inferior e superior.

## Instalar E Retirar As Prateleiras De Arame

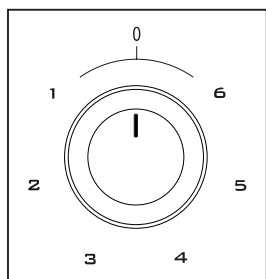
Para retirar as prateleiras de arame premir os cliques mostrados com setas na figura acima, retirar primeiro o lado inferior e depois o superior das prateleiras de arame. Para instalar grelhas de arame; inverter o procedimento para a remoção das grelhas de arame.

## USAR A PLACA

### \* Zona De Cozedura Elétrica (Placa De Aquecimento)

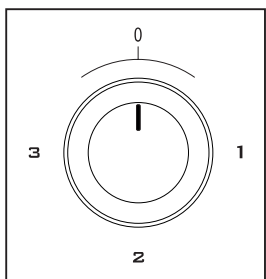
**ADVERTÊNCIA:** Os níveis de potência podem variar dependendo da opção do seu aparelho.

#### Se O Nível De Potência Inclui 6 Fases



Pode operar o botão no painel de controlo da zona de cozimento elétrica rodando-o até ao nível desejado. Ao rodar o botão do painel de controlo da zona de cozedura elétrica para a posição desligado (0), pode parar a operação.

#### Se O Nível De Potência Inclui 3 Fases



Pode operar o botão no painel de controlo da zona de cozimento elétrica rodando-o até ao nível desejado. Ao rodar o botão do painel de controlo da zona de cozedura elétrica para a posição desligado (0), pode parar a operação.

Os níveis de calor das zonas de cozedura elétricas (placas de aquecimento) são indicados na tabela.

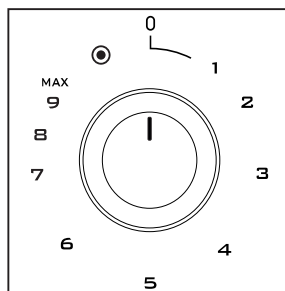
<b>Zona de cozedura elétrica (placa de aquecimento)</b>	<b>Nível 1</b>	<b>Nível 2</b>	<b>Nível 3</b>	<b>Nível 4</b>	<b>Nível 5</b>	<b>Nível 6</b>
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

Ao utilizar as zonas de cozedura elétricas (placas de aquecimento), operar as mesmas inativas durante 5 minutos no nível mais alto. Esta operação irá limpar os resíduos da produção. Enquanto isto, podem surgir um fumo e odor ligeiros. Isto é normal e não é um defeito de fabrico.

## \* Zona de Cozedura Elétrica (Vitrocerâmica)

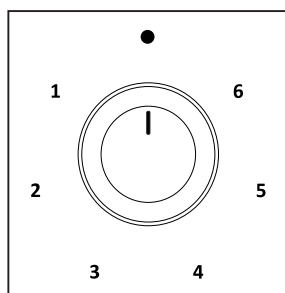
**CUIDADO:** Os níveis de potência podem variar dependendo da opção do seu aparelho.

### Se O Nível De Potência Inclui 9 Fases



Pode operar o botão no painel de controlo do aquecedor elétrico rodando-o para o nível desejado. Ao rodar o botão no contador no sentido horário no painel de controlo do aquecedor elétrico para a posição desligado ( 0 ), pode parar a operação.

### Se O Nível De Potência Inclui 6 Fases



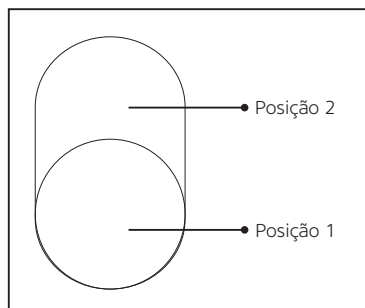
Pode operar o botão no painel de controlo do aquecedor elétrico rodando-o para o nível desejado. Ao rodar o botão do painel de controlo do aquecedor elétrico para a posição desligado ( ● ), pode parar a operação

Os níveis de calor das zonas de cozedura elétrica da vitrocerâmica são indicados na tabela.

<b>Zona de cozedura elétrica (vitrocerâmica)</b>	<b>Nível 1</b>	<b>Nível 2</b>	<b>Nível 3</b>	<b>Nível 4</b>	<b>Nível 5</b>	<b>Nível 6</b>	<b>Nível 7</b>	<b>Nível 8</b>	<b>Nível 9</b>	<b>Máx.</b>
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Comutador	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulador	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
210 mm Comutador	800 W	1600 W	2400 W	---	---	---	---	---	---	---
210 mm Regulador	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

Ao utilizar as zonas de cozedura elétrica da vitrocerâmica pela primeira vez, operar as mesmas inativas durante 5 minutos no nível mais alto. Esta operação irá limpar os resíduos da produção. Enquanto isto, podem surgir um fumo e odor ligeiros. Isto é normal e não é um defeito de fabrico.

## Usar As Zonas De Cozedura Da Vitrocerâmica De Multiseções

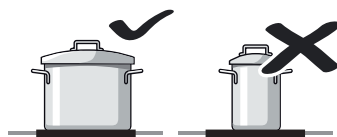


As zonas de cozedura múltiplas permitem cozinhar com panelas de tamanhos diferentes na mesma zona de cozedura. Quando estas zonas de cozedura são utilizadas, a secção de cozedura interior funciona em primeiro lugar.

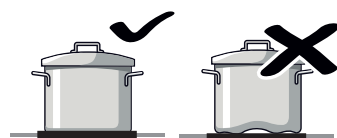
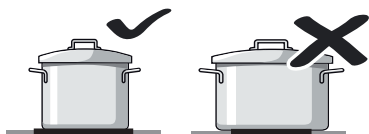
Rodar o botão no sentido horário para alterar o diâmetro ativo da zona de cozedura multividrocerâmica. Assim que a secção de cozedura mudar, será ouvido um som de 'clique' .

**Nota:** As duas zonas de cozedura diferentes das zonas de cozedura da vitrocerâmica multiseção não funcionam de forma independente.

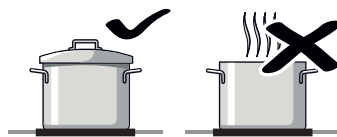
## Uso Do Recipiente Adequado



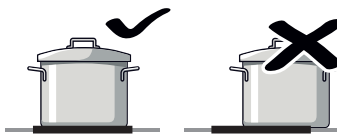
Utilizar pratos de tamanho adequado para cada zona de cozedura. Não utilize pratos pequenos numa zona de cozedura grande. Não usar recipientes com uma tamanho maior que o diâmetro da zona de cozedura.



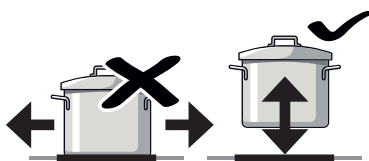
Não usar recipientes com bases convexas ou côncavas. Desta forma, os pratos podem tombar-se. Usar somente pratos com uma base plana.



Não cozinhar sem uma tampa ou com uma tampa entreaberta. Isto faz com que desperdice energia. Os salpicos e os derrames podem danificar a superfície da placa e provocar um incêndio.



Colocar o prato exatamente no centro sobre a zona de cozedura.



Quando pretender colocar o recipiente noutra zona de cozedura, em vez de o deslizar, deve levantar o mesmo e colocá-lo em cima da zona de cozedura pretendida. Evitar o impacto na zona de cozedura e não colocar pesos sobre a mesma.



Nunca usar duas fontes de calor ao mesmo tempo para aquecer um recipiente. Durante a cozedura prolongada, evitar usar tabuleiros para assar e tarrinas à temperatura máxima.

## \* FUNÇÕES E CARACTERÍSTICAS DA COZEDURA



O aquecimento inferior e superior funcionam em conjunto. Os alimentos são aquecidos por baixo e por cima ao mesmo tempo. O programa pode ser usado para cozinhar alimentos como bolos, pizza, bolachas e biscoitos. Usar um único tabuleiro para cozinhar.



O aquecimento inferior, superior e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Adequado para cozinhar alimentos tais como bolos, biscoitos, lasanha, carne. Usar um único tabuleiro para cozinhar.



O turbo e o ventilador funcionam em conjunto. Adequado para cozinhar em níveis diferentes de prateleira.



O grelhador está em funcionamento. O grelhador é usado para grelhar carnes como bifes e peixe. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e grelhar na prateleira superior (consultar as posições das prateleiras). Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.



O grelhador e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. O grelhador é usado para grelhar carnes como bifes e peixe. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e grelhar na prateleira superior (consultar as posições das prateleiras). Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.



O aquecimento superior e o assador de frango funcionam conjuntamente. É adequado para os alimentos destinados a serem assados com a rotação do mesmo.



O aquecimento superior está em funcionamento. É usado para aquecimento ou assar pequenas porções de alimentos.



O aquecimento inferior está em funcionamento. Selecionar este programa até à hora do fim da cozedura se a parte inferior dos alimentos a ser cozinhados também deva ser assada. Esta função é também usada para limpeza a vapor. (Consultar, limpeza a vapor)



O forno não está aquecido. Somente funcionam a lâmpada e o ventilador. Adequado para descongelar alimentos congelados.



O aquecimento inferior e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Usar o mesmo para cozinhar alimentos como bolos de fruta, etc.



O forno não está aquecido. Somente funcionam a lâmpada e o ventilador. Adequado para descongelar alimentos congelados.



É usada para iluminar o forno. A lâmpada opera automaticamente em todas as funções de cozedura.

**ADVERTÊNCIA:** As funções de cozedura podem não ser as mesmas em cada um dos modelos. Deve prestar atenção às funções de cozedura do seu forno.

## RECOMENDAÇÕES DE COZEDURA E ADVERTÊNCIAS

Pode consultar na tabelas seguintes a informação sobre os tipos dos alimentos que testámos nos nossos laboratórios e cujos valores de cozedura foram determinados por nós. Os tempos de cozedura podem variar de acordo com a tensão da rede elétrica, qualidade, quantidade dos ingredientes a serem cozinhados e temperatura. As refeições que cozinha usando esses valores podem não agradar ao seu gosto. Pode descobrir valores diferentes fazendo experiências para obter sabores e resultados diferentes que agradem ao seu gosto.

**ADVERTÊNCIA:** Cozinhar sem supervisão com óleo sólido ou líquido no aparelho é perigoso e pode provocar um incêndio.

**ADVERTÊNCIA:** Assegurar que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar os alimentos dentro do forno.

**ADVERTÊNCIA:** O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

**ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização as superfícies interior e exterior do forno ficam quentes. Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior. Pode haver o risco de queimadura.

**ADVERTÊNCIA:** Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Usar luvas de cozinha quando está a retirar a refeição quente do forno.

■ ■ ■

**ADVERTÊNCIA:** Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.

**ADVERTÊNCIA:** Não cozinhar os alimentos colocando os alimentos diretamente no tabuleiro/grelhador. Colocar os alimentos no forno num acessório adequado.


**ADVERTÊNCIA:** Nunca encher o recipiente com mais de um terço do óleo. Não deixar de supervisionar a cozinha quando estiver a aquecer óleos. O óleo demasiado quente é um risco de incêndio.

**ADVERTÊNCIA:** Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.

**ADVERTÊNCIA:** Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.

**ADVERTÊNCIA:** Nunca o usar em temperaturas do forno mais elevadas do que a temperatura máxima de uso indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal na base do forno.

**ADVERTÊNCIA:** Colocar o papel vegetal junto com o alimento num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de uma panela ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).



**ADVERTÊNCIA:** Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover as partes excedentes do papel vegetal que ficar pendurado do acessório ou recipiente.

**ADVERTÊNCIA:** Não colocar os tabuleiros do forno, placas ou folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.



















**ADVERTÊNCIA:** Os pratos de plástico podem derreter a altas temperaturas e danificar o aparelho. Não usar pratos de plástico.

**ADVERTÊNCIA:** Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar a fruta desidratada do forno, use luvas resistentes ao calor.

# TABELAS DE CULINÁRIA

**60 litros**

**ADVERTÊNCIA:** Deve pré-aquecer o forno durante 7-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.























Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Temperatura (°C) Grelha	Tempo (min.) cozedura
Bolo	 / 	170-180	2-3	35-45
Queque pequeno	 / 	170-180	2	25-30
Tarte	 / 	180-200	2	35-45
Massa		180-190	2	20-25
Biscoito		170-180	2	20-25
Tarte de maçã	 / 	180-190	1	50-70
Pão-de-ló		200/150 *	2	20-25
Piza		180-200	3	20-30
Lasanha		180-200	2-3	25-40
Biscoitos de amêndoa		100	2	50
Frango grelhado **		200-220	3	25-35
Grelhar peixe **		200-220	3	25-35
Carne assada **		Máx.	4	15-20
Almôndegas grelhadas **		Máx.	4	20-25

\* Sem pré-aquecimento Recomendamos cozinhar a 200 °C durante a primeira metade do período de cozedura e a 150 °C para a restante metade.

\*\* Os alimentos devem ser voltados depois da metade do período de cozedura.

## 80 litros

**ADVERTÊNCIA:** Deve pré-aquecer o forno durante 7-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Temperatura (°C) Grelha	Tempo (min.) cozedura
Bolo	 / 	170-180	2-3	30-35
Queque pequeno	 / 	170-180	2-3	25-30
Tarte	 / 	180-200	2-3	35-45
Massa		180-190	2-3	20-25
Biscoito	 / 	170-180	2-3	20-25
Tarte de maçã	 / 	180-190	2-3	50-70
Pão-de-ló	 / 	200/150 *	2-3	20-25
Piza		180-200	3	20-30
Lasanha		180-200	2-3	25-40
Biscoitos de amêndoa	 / 	100	2-3	50-70
Frango grelhado **	 / 	200-220	2-3	25-35
Grelhar peixe **		190-200-220	3-4	25-35
Carne assada **		Max.	4-5	30-35
Almôndegas grelhadas **		Max.	4-5	25-30

\* Sem pré-aquecimento Recomendamos cozinhar a 200 °C durante a primeira metade do período de cozedura e a 150 °C para a restante metade.

\*\* Os alimentos devem ser voltados depois da metade do período de cozedura.

## \* SECAR

**ADVERTÊNCIA:** Não pré-aquecer durante a secagem.

Alimento	Cozedura Função	Temperatura (°C) cozedura	Temperatura (°C) Grelha	Cozedura cozedura (horas)
Banana fatiada	Funções de cozedura com ventilação	100	2	4-5
Maçã fatiada	Funções de cozedura com ventilação	100	2	4-5
Laranja fatiada	Funções de cozedura com ventilação	100	2	4-5


**ADVERTÊNCIA:** A secagem deve ser realizada no tabuleiro de secagem.

**ADVERTÊNCIA:** Não abrir a porta do forno até que o processo de secagem fique concluído.

**ADVERTÊNCIA:** Quanto mais finas forem as fatias, mais rápida é a duração da secagem e o aroma dos alimentos é melhor preservado.











**ADVERTÊNCIA:** Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar a fruta desidratada do forno, use luvas resistentes ao calor.

## \* COZINHAR COM CONVECÇÃO A AR

Enquanto a fritadeira sem óleo estiver a cozinhar, pode cozinhar de acordo com os valores especificados na tabela de cozedura, alternando o forno para o modo fritadeira sem óleo [inferior-superior + ventilador (  )].

### Tabela De Cozedura Da Fritadeira Sem Óleo

**ADVERTÊNCIA:** Deve pré-aquecer o forno durante 8-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura	Peso em gramas (g)
Biscoito		170	2-3	10-15	-
Nuggets de frango congelados		200	2-3	20-25	750
Batatas fritas congeladas		220	2-3	20-25	700
Batatas fritas Halloumi		200	2-3	10-15	250
Bife		180	2-3	10-15	1000
Almôndega		180	2-3	10-15	1000
Piza		200	2-3	10-15	-
Cogumelos		200	2-3	15-20	1000
Rolos de frango		180	2-3	25-30	1000
Peito de frango		180	2-3	25-30	750

**ADVERTÊNCIA:** A cozedura com convecção a ar deve somente ser feita no tabuleiro de convecção a ar.

**ADVERTÊNCIA:** Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar a fruta desidratada do forno, use luvas resistentes ao calor.

## \* COZEDURA ASSISTIDA POR VAPOR

Dado não ser cozinhado em água, as vitaminas e os minerais são retidos durante a cozedura a vapor.

A cozedura assistida por vapor preserva os sabores dos alimentos melhor do que na cozedura normal. De igual modo, desta forma os alimentos retêm as cores frescas e naturais.

O consumo de água depende do tipo de alimentos e da duração do tempo de cozedura.

De acordo com a opção do aparelho, pode realizar a cozedura assistida por vapor com dois métodos diferentes.

**1.** Remover o recipiente da água puxando o mesmo nos pontos indicados pela seta. Encher o recipiente da água (consultar a figura 4) e deslizar o mesmo na direção da seta para a posição de início para o colocar na posição (ver figura 5,6). Depois de 10 minutos de pré-aquecimento, deslizar o recipiente da máquina na direção da seta até ouvir um “clique” (ver figura 7).

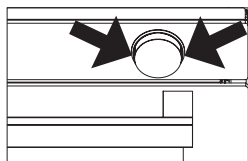


Figura 4

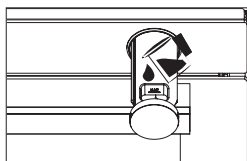


Figura 5

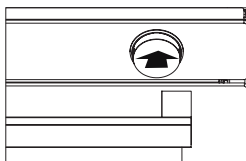


Figura 6

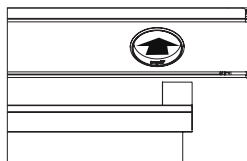


Figura 7

**ADVERTÊNCIA:** Se o aparelho tiver a função de cozedura assistida por vapor; verificar se há água nos recipientes de água enquanto está a remover o aparelho para outro local. Se houver água nos recipientes, deve esvaziar os mesmos.

**ADVERTÊNCIA:** Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas água engarrafada. A água não deve ser substituída por soluções que são inflamáveis, contendo álcool ou com partículas sólidas. Nunca usar água mineral ou outros líquidos!

**ADVERTÊNCIA:** O reenchimento máximo é 250 mililitros e o reenchimento mínimo é 65 mililitros.

**ADVERTÊNCIA:** Quando encher o recipiente de água, nunca exceder a marcação máxima!

**ADVERTÊNCIA:** Para cada processo de cozedura, respeite o montante de água para os alimentos conforme indicado na tabela de cozedura.

**ADVERTÊNCIA:** Não remover o recipiente da água enquanto estiver a decorrer a cozedura.












**ADVERTÊNCIA:** Se possível, usar recipientes com orifícios perfurados para cozinhar a vapor. Isto assegura que o vapor chega aos alimentos por todos os lados e que os alimentos são cozinhados uniformemente.

**ADVERTÊNCIA:** Usar somente recipientes que sejam resistentes ao calor (até 100 °C) e ao vapor. Se pretender usar recipientes de plástico, verificar com o fabricante para ver se é adequado para o forno.

**ADVERTÊNCIA:** Recipientes mais espessos como os de porcelana, cerâmica ou faiança não são adequados para a cozedura a vapor. Dado que são espessos, não conduzem bem o calor e portanto os tempos de cozedura indicados nas tabelas podem ser mais demorados.

## Tabela De Cozedura Assistida Por Vapor

**ADVERTÊNCIA:** Deve pré-aquecer o forno durante 10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura	Água quantidade (ml.)
Biscoito		170	3	20-25	100
Biscoito salgado		170	3	20-25	100
Massa		180	3	25-30	100
Pãezinhos		180	3	25-30	100
Salmão		180	3	40-45	100
Coxa de frango		200	3	40-45	150
Asas de frango		230	4	40-45	100
Frango inteiro		190-230	3	60-70	250
Pernil de cordeiro com vegetais		170	3	80-90	250
Carne assada		190	3	55-60	200
Entrecosto		180	3	35-40	250

**ADVERTÊNCIA:** Fazer a cozedura assistida por vapor com um único tabuleiro

**ADVERTÊNCIA:** O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

**ADVERTÊNCIA:** Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar os alimentos quentes do forno, usar luvas resistentes ao calor.

**2.** Abrir a tampa do aparelho (consultar a figura 8). Remover a tampa do recipiente da água e encher o recipiente (consultar figura 9). Seguidamente, fechar a tampa do recipiente da água (consultar figura 10). Fechar a tampa do aparelho e pré-aquecer o mesmo durante 10 minutos. Depois do pré-aquecimento, pode colocar os alimentos no aparelho.

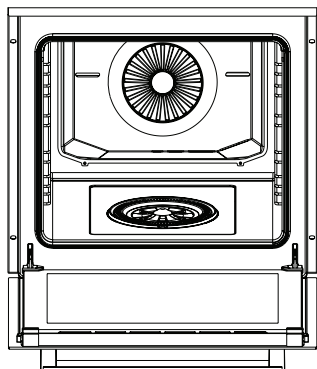


Figura 8

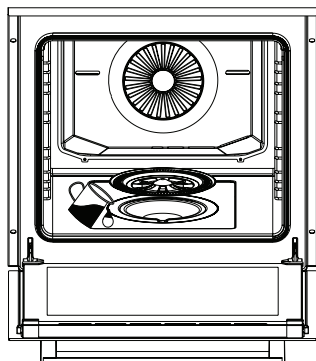


Figura 9

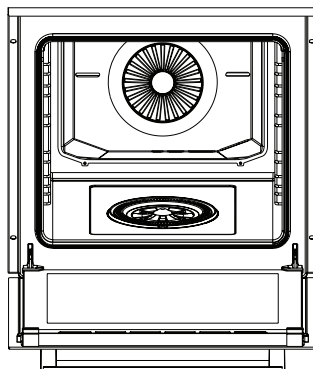



Figura 10

**ADVERTÊNCIA:** Se o aparelho tiver a função de cozedura assistida por vapor; verificar se há água nos recipientes de água enquanto está a remover o aparelho para outro local. Se houver água nos recipientes, deve esvaziar os mesmos.

**ADVERTÊNCIA:** Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas água engarrafada. A água não deve ser substituída por soluções que são inflamáveis, contendo álcool ou com partículas sólidas. Nunca usar água mineral ou outros líquidos!

**ADVERTÊNCIA:** O reenchimento máximo é 200 mililitros e o reenchimento mínimo é 80 mililitros.



**ADVERTÊNCIA:** Para cada processo de cozedura, respeite o montante de água para os alimentos conforme indicado na tabela de cozedura.










**ADVERTÊNCIA:** Se possível, usar recipientes com orifícios perfurados para cozinhar a vapor. Isto assegura que o vapor chega aos alimentos por todos os lados e que os alimentos são cozinhados uniformemente.

**ADVERTÊNCIA:** Usar somente recipientes que sejam resistentes ao calor (até 100 °C) e ao vapor. Se pretender usar recipientes de plástico, verificar com o fabricante para ver se é adequado para o forno.

**ADVERTÊNCIA:** Recipientes mais espessos como os de porcelana, cerâmica ou faiança não são adequados para a cozedura a vapor. Dado que são espessos, não conduzem bem o calor e portanto os tempos de cozedura indicados nas tabelas podem ser mais demorados.

## Tabela De Cozedura Assistida Por Vapor

**ADVERTÊNCIA:** Deve pré-aquecer o forno durante 10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura	Água quantidade (ml.)
Pão		200	2	20-30	80
Frango		200	2	60-70	150
Salmão com vegetais		180	2	30-40	80
Coxa de frango		200	2	25-35	100
Massa		190	2	15-25	80
Pernil de cordeiro com vegetais		170	2	60-70	150
Pãezinhos		190	2	15-25	80
Entrecosto		180	2	40-50	150
Batata assada		190	2	90-100	150

**ADVERTÊNCIA:** Fazer a cozedura assistida por vapor com um único tabuleiro.

**ADVERTÊNCIA:** O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

**ADVERTÊNCIA:** Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar os alimentos quentes do forno, usar luvas resistentes ao calor.

## Limpar O Tabuleiro Da Água Na Parte Inferior Do Forno

Dependendo da frequência da limpeza a vapor da cozedura assistida por vapor e da dureza da água usada, podem formar-se manchas de calcário no tabuleiro da água na parte inferior do forno. Após cada 2 ou 3 utilizações, para dissolver o calcário que se pode formar no tabuleiro da água na parte inferior do forno a limpeza a vapor após a cozedura assistida por vapor, o procedimento é o seguinte:

- 1.** Colocar 350 cc de vinagre branco (a acidez do vinagre não deve ser superior a 6%) no tabuleiro da água na parte inferior do forno.
- 2.** Permitir que o vinagre dissolva os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante pelo menos 30 minutos.
- 3.** Limpar o tabuleiro da água com um pano húmido e secar com um pano seco.

**ADVERTÊNCIA:** Não usar soluções de limpeza que contenham ácidos ou lixívia para limpar o tabuleiro da água na parte inferior do forno. Não limpar raspando o calcário que possa estar acumulado no tabuleiro da água na parte inferior do forno. Caso contrário, o aparelho fica danificado.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A limpeza periódica prolonga a vida útil do aparelho e reduz os problemas frequentes.

**ADVERTÊNCIA:** Desligar as ligações elétricas do aparelho. Há o perigo de choque elétrico.

**ADVERTÊNCIA:** Aguardar até que o aparelho arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

**ADVERTÊNCIA:** O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.

**ADVERTÊNCIA:** O vapor de um dispositivo de limpeza a vapor pode infiltrar-se nas peças que conduzem eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca usar um aparelho a vapor para limpar o forno.

**ADVERTÊNCIA:** Nunca lavar qualquer das partes do aparelho na máquina de lavar loiça (exceto os acessórios)!

**ADVERTÊNCIA:** O recipiente da água não deve ser submergido em água e nunca deve ser lavado na máquina de lavar louça! Não usar esponjas muito ásperas ou escovas quando limpar o recipiente da água.

**ADVERTÊNCIA:** Desligar o aparelho antes de retirar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com as instruções.

**1.** Não limpar as partes interiores, painel, tabuleiros e outras partes do aparelho com ferramentas rijas tais como escovas rijas, palha-de-aço ou facas. Não usar produtos de limpeza ou detergentes abrasivos.

**2.** Depois de limpar as partes interiores do forno com um pano com sabão, enxaguar e secar bem com um pano macio.

**3.** Limpar as superfícies de vidro com substâncias de limpeza de vidro especiais.

**4.** Não usar detergentes alifáticos ou hidrocarbonados. Estes podem fazer com que as juntas da porta fiquem inchadas.

**5.** Nunca usar materiais inflamáveis como ácidos, diluente ou gás quando limpar o seu aparelho.

**6.** Usar estearato de potássio (sabão suave) para a sujidade e as manchas.

**7.** Limpar a painel de controlo com um pano molhado e secar com um pano seco.

**8.** O aparelho deve ser totalmente limpo após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o aparelho for usado novamente mais tarde.

**9.** Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois do processo de limpeza e que limpa imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

**10.** Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

**11.** Limpar e secar o forno e os respetivos acessórios após cada utilização.

**12.** Fechar a porta do forno depois de o interior do aparelho secar completamente.

**13.** O aparelho deve ser limpo em profundidade para evitar maus odores se não for para ser usado durante um longo período de tempo. Deixar a porta do forno aberta após cada limpeza.

**14.** Substituir as juntas da porta do aparelho quando se formarem poros ou quando a mesma ficar com fissuras. Pode encomendar a junta da porta num serviço de assistência autorizado.

**15.** Limpar as prateleiras de arame na máquina de lavar louça ou com um detergente para a louça e água quente.


**16.** Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pois os arranhões que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.

**17.** Se o aparelho não for utilizado por um período mais longo do que o normal, o mesmo deverá ser cuidadosamente limpo antes de ser reiniciado e verificado por um técnico autorizado quanto ao funcionamento correto.

**18.** Remover a tampa de vidro da lâmpada do forno (consultar substituição da lâmpada) e limpar com um pano humedecido com detergente da louça e água quente. Limpar com um pano húmido macio.

## \* Limpeza A Vapor

Permite a remoção da sujidade amaciada graças ao vapor que se forma no forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Colocar meio litro de água no tabuleiro e colocar o tabuleiro na prateleira inferior do forno.
3. Colocar o interruptor na posição de resistência inferior (  ). Definir o termostato para 70 °C, e colocar o forno a funcionar durante 30 minutos.
4. Depois de operar o forno durante 30 minutos, abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com um pano humedecido.
5. Para a sujidade que não sair, limpar o forno usando um detergente da louça, água morna e um pano macio e secar a zona que limpou com a ajuda de um pano seco.

## Limpar O Vidro Do Forno

O seu forno pode ser diferente. Seguir os passos apropriados para o seu produto.

1. Premir os fechos de plástico nos lados esquerdo e direito conforme mostrado na figura 11 e levante o perfil puxando o mesmo em direção a si conforme mostrado na figura 12. O vidro ficará solto depois do perfil ser removido conforme mostrado na figura 13. Puxar cuidadosamente o vidro que fica solto em direção a si. O vidro exterior é fixado ao perfil da porta do forno. Pode facilmente limpar os vidros depois de os mesmos terem sido separados. Depois da limpeza e da manutenção estarem completadas, pode voltar a colocar os vidros realizando o procedimento de remoção na ordem inversa. Assegurar que a o perfil de escoamento está corretamente colocado.

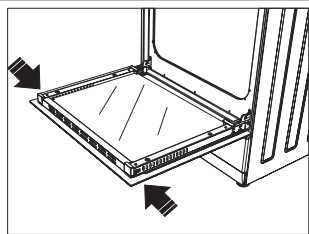


Figura 11

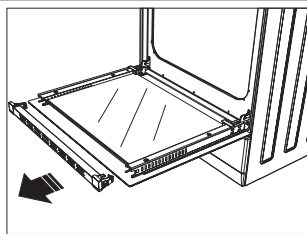


Figura 12

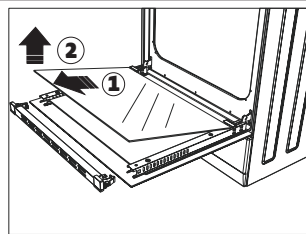


Figura 13

**2.** Premir os cliques de plástico no lado esquerdo e direito conforme mostrado na figura 14. Depois premir os cliques conforme mostrado na figura 15, o vidro ficará solto. Puxar cuidadosamente o vidro que fica solto em direção a si. Cuidadosamente remover o vidro intermédio levantando o mesmo, conforme mostrado na figura 16. O vidro exterior é fixado ao perfil da porta do forno. Pode facilmente limpar o vidro assim que o mesmo ficar solto. Depois da limpeza e da manutenção estarem completadas, pode voltar a colocar os vidros realizando o procedimento de remoção na ordem inversa. Assegurar que o vidro é colocado na direção correta e que está corretamente assente na posição.

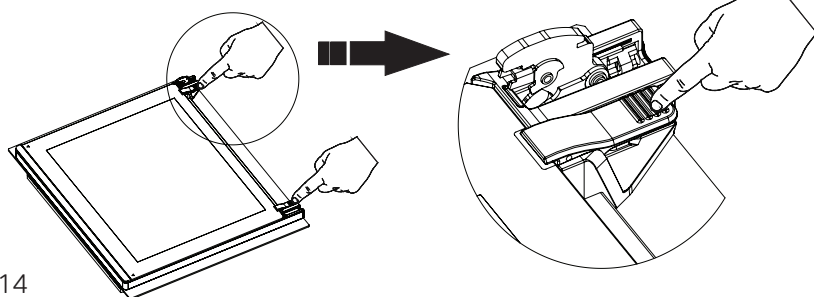


Figura 14

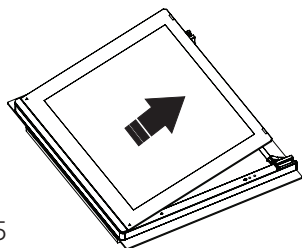


Figura 15

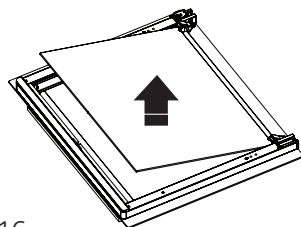


Figura 16

## Limpeza E Montagem Do Porta Do Forno

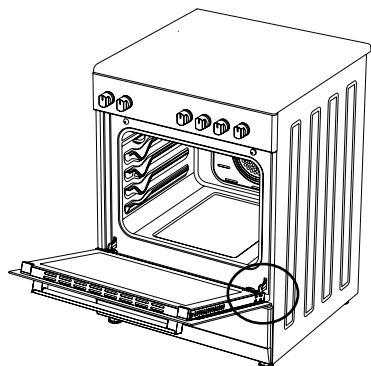


Figura 17

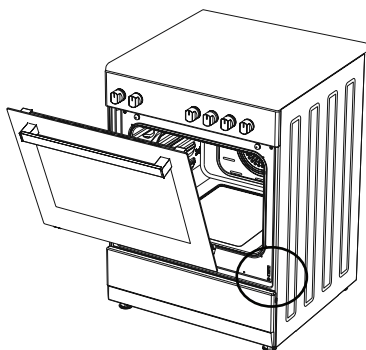


Figura 18

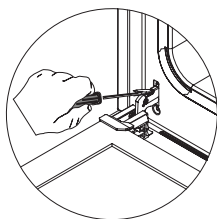


Figura 17.1

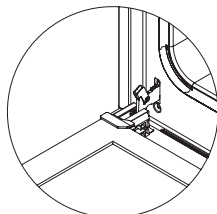


Figura 17.2

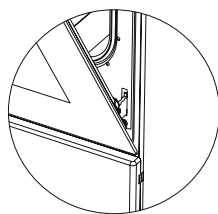


Figura 18.1

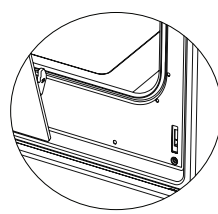


Figura 18.2

Abrir totalmente a porta puxando a porta do forno em direção a si. Depois desbloquear o bloqueio da dobradiça puxando-o para cima com uma chave de fendas. (ver figura 17.1).

Colocar o bloqueio da dobradiça no ângulo mais amplo (ver figura 17.2) Colocar as duas dobradiças que ligam a porta do forno ao forno na mesma posição.

Depois fechar a porta do forno até que a mesma assente contra o bloqueio da dobradiça (ver figura 18.1).

Para remover a porta do forno, segurar a porta com as duas mãos quando estiver a um nível próximo da posição de fechada e puxar a mesma para cima. (ver figura 18.2).

Para voltar a colocar a porta do forno deve ser seguido o procedimento de remoção da porta na forma inversa.

## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

**ADVERTÊNCIA:** De modo a evitar um choque elétrico, desligar a ligação da alimentação antes de substituir a lâmpada do forno!

**ADVERTÊNCIA:** De modo a evitar um choque elétrico, aguardar que o mesmo arrefeça antes de substituir a lâmpada do forno! As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

**ADVERTÊNCIA:** A lâmpada usada neste aparelho não é adequado para a iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os alimentos.

**ADVERTÊNCIA:** A lâmpadas de iluminação usadas neste aparelho deve poder suportar condições físicas extremas, por exemplo temperaturas acima de 100 °C.

**ADVERTÊNCIA:** Em aparelhos com lâmpadas de halogénio: o utilizador não deve olhar para a lâmpada de halogénio.

## Para Mudar A Lâmpada:

1. Desligar a eletricidade.
2. Remover a proteção de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário (ver figura 19). O uso de luvas de plástico pode ajudá-lo se tiver dificuldade em o rodar.
3. Depois remover a lâmpada do forno rodando-a (ver figura 20) se for do tipo **A**, ou puxando-a (ver figura 21) se for do tipo **B**.
4. Colocar uma nova lâmpada com as mesmas características.
5. Substituir o vidro de proteção e ligar a unidade à eletricidade.

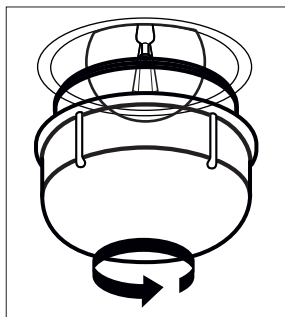


Figura 19

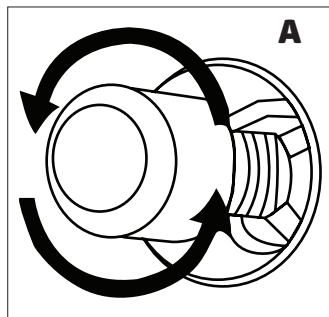


Figura 20

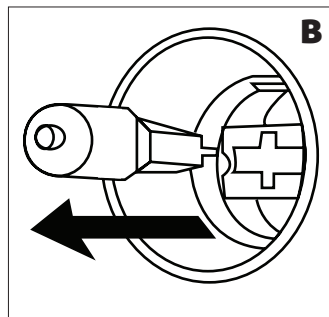


Figura 21

**Nota:** Este aparelho contém uma fonte de luz com a eficiência energética da classe G.

## Mudar A Lâmpada Quadrada

1. Desligar a eletricidade.
2. Remover puxando a proteção de vidro em direção a si.
3. Depois remover a lâmpada do forno puxando-a para fora.
4. Colocar uma nova lâmpada com as mesmas características.
5. Substituir o vidro de proteção e ligar a unidade à eletricidade.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu aparelho verificando os seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

## Pontos De Verificação

Caso tenha algum problema com o forno, verificar primeiro a tabela abaixo e experimentar as sugestões. Se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência.

<b>Problema</b>	<b>Causa Possível</b>	<b>O que fazer</b>
<b>O forno não funciona.</b>	Fonte de alimentação não disponível.	Verificar o fornecimento de energia.
<b>Desliga-se durante a cozedura.</b>	Funcionamento contínuo durante muito tempo.	Deixar o forno arrefecer após longos ciclos de cozedura.
<b>A porta do forno não está a abrir adequadamente.</b>	Resíduos alimentares presos entre a porta e a cavidade interior.	Limpar bem o forno e tentar voltar a abrir a porta.
<b>Choque elétrico quando tocar no forno.</b>	Ligação à terra não adequada.	Assegurar que a alimentação está ligada à terra adequadamente.
	Está a ser usada tomada de parede sem ligação à terra.	
<b>Está a pingar água.</b>	Sob certas condições, pode ser gerada água ou vapor, dependendo do alimento a ser cozinhado. Isto não é uma avaria do aparelho.	Deixar o forno arrefecer e, em seguida, secar com um pano da loiça.
<b>Vapor a sair de uma fissura na porta do forno.</b>		
<b>Água existente no interior do forno.</b>		
<b>Fum a sair durante o funcionamento</b>	Quando o forno funcionar pela primeira vez.	Fumo sai dos aquecedores. Isto não é uma avaria. Após 2-3 ciclos já não haverá fumo.
	Alimento no aquecedor.	Deixar o forno arrefecer e limpar resíduos de alimentos do aquecedor.

<b>Problema</b>	<b>Causa Possível</b>	<b>O que fazer</b>
<b>Quando o forno está em funcionamento sai cheiro a queimado ou a plástico</b>	Estão a ser usados dentro do forno acessórios de plástico ou outros não resistentes ao calor.	Com temperaturas elevadas, utilizar os acessórios em vidro adequados
<b>Forno não aquece.</b>	Porta do forno está aberta.	Fechar a porta e reiniciar.
	Controlos do forno não estão ajustados corretamente.	Ler a secção referente ao funcionamento do forno e reiniciar o forno.
	O fusível disparou ou o corta-circuitos desligou-se.	Substituir o fusível ou reiniciar o disjuntor. Se isto se repetir frequentemente, ligar a um electricista.
<b>O forno não cozinha bem.</b>	A porta do forno é aberta frequentemente durante a cozedura.	Não abrir frequentemente a porta do forno se o alimento que estiver a cozinhar não precisar de ser rodado. Se abrir a porta frequentemente a temperatura interior cai e conseqüentemente o resultado da cozedura será influenciado.
<b>A luz interior está fraca ou não funciona.</b>	Objeto estranho que cobre a lâmpada durante a cozedura.	Limpar a superfície interior do forno e verificar novamente.
	A lâmpada pode estar fundida.	Substituir por uma lâmpada com as mesmas especificações.

## REGRAS DE MANUSEAMENTO

- 1.** Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- 2.** Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.
- 3.** Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseio.
- 4.** Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio e transporte.
- 5.** Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
- 6.** Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

### Procedimentos De Manuseamento Futuro

O aparelho deverá ser armazenado e transportado na sua caixa original. Caso a caixa original não esteja disponível, o aparelho deve ser embrulhado com plástico bolha ou papelão grosso e bem colado com fita adesiva.

A tampa do aparelho deve estar colada às paredes laterais.

Não colocar outros itens sobre o aparelho e transportar o mesmo na vertical.

Não deixar cair o aparelho durante o transporte e protegê-lo contra impactos.

O aparelho deve ser mantido na posição normal durante o transporte.

Durante o manuseamento, os acessórios do aparelho devem ser fixados com fita adesiva para não danificar o aparelho.

## RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o aparelho ecológica e economicamente.

- 1.** Usar recipientes de cor escura e esmalte que conduzam melhor o calor no forno.
- 2.** Ao cozinhar os seus alimentos, se a receita ou o manual do utilizador indicar que o pré-aquecimento é necessário, pré-aqueça o forno.
- 3.** Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.
- 4.** Tentar não cozinhar simultaneamente vários pratos no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame.
- 5.** Cozinhar vários pratos sucessivamente. O forno não perderá calor.
- 6.** Desligar o forno alguns minutos antes de terminar o tempo de cozedura. Neste caso, não abrir a porta do forno.
- 7.** Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.

## **CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO REEE E ELIMINAÇÃO DE APARELHOS USADOS**

Eliminação da embalagem de uma forma ecológica.

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos - REEE). A diretiva determina o quadro para o retorno e reciclagem de aparelhos usados, conforme aplicável em toda a UE.

### **INFORMAÇÃO DA EMBALAGEM**

Este aparelho foi fabricado com peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de elevada qualidade. Portanto, não elimine este aparelho com outros resíduos domésticos no final do seu ciclo de vida. Levá-lo para um ponto de recolha para equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. Ajude a proteger a ambiente e os recursos naturais através da reciclagem de aparelhos usados. Antes de eliminar o aparelho, desligue-o da ficha elétrica para a segurança das crianças e torne-o inoperável. A embalagem do aparelho é feita com materiais recicláveis, em conformidade com a legislação nacional. Não eliminar os resíduos de embalagens no lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminá-los nas zonas recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

