



Horno

Manual del usuario

Forno

Manual do utilizador



FBE62120WD

285380388_2/ ES/ PT/ R.AE/ 30.06.25 18:47
7739486724

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el productoBeko. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

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

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	4
1.1 Uso Previsto.....	4
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas.....	4
1.3 Seguridad Eléctrica.....	5
1.4 Seguridad al trabajar con gas.....	7
1.5 Seguridad en Transporte.....	9
1.6 Seguridad en la instalación.....	9
1.7 Seguridad de uso.....	11
1.8 Avisos de temperatura.....	12
1.9 Uso de accesorios.....	12
1.10 Seguridad en la cocción.....	12
1.11 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	14
2 Instrucciones medioambientales....	15
2.1 Directiva de Residuos.....	15
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho.....	15
2.2 Información de Embalaje.....	15
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía.....	15
3 Su aparato	16
3.1 Información de Producto.....	16
3.1.1 Unidad de cocción.....	16
3.1.2 Sección de cocción.....	16
3.2 Introducción del panel de control del horno.....	16
3.3 Funciones de funcionamiento del horno.....	17
3.4 Accesorios del Producto.....	18
3.5 Uso de los accesorios del producto.....	19
3.6 Especificaciones Técnicas.....	21
4 Instalación	24
4.1 Lugar adecuado para la instalación.....	24
4.2 Conexión eléctrica.....	26
4.3 Conexión de gas.....	27
4.4 Colocación del aparato.....	30
4.5 Conversión de gas.....	30
5 Primer uso	33
5.1 Limpieza inicial.....	33
6 Cómo usar la placa	33

6.1 Información general sobre el uso de placa.....	33
6.2 Funcionamiento de las placas.....	34
7 Uso del horno.....	35
7.1 Información general sobre el uso del horno.....	35
7.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno.....	36
8 Información general sobre la cocción	37
8.1 Información general sobre la cocción en el horno.....	37
8.1.1 Pastes y alimentos para el horno.....	38
8.1.2 Carne, pescado y aves de corral.....	40
8.1.3 Parrilla.....	40
8.1.4 Alimentos de prueba.....	42
9 Mantenimiento y limpieza	43
9.1 Información General de Limpieza.....	43
9.2 Limpieza de los accesorios.....	44
9.3 Limpieza de la placa de cocción.....	44
9.4 Limpieza del panel de control.....	45
9.5 Limpiar el interior del horno (área de cocción).....	46
9.6 Fácil limpieza con vapor.....	46
9.7 Limpieza de la puerta del horno.....	47
9.8 Retirar el cristal interior de la puerta del horno.....	48
9.9 Limpieza de la lámpara del horno.....	48
10 Solución de problemas.....	50



1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.

- No realice modificaciones técnicas en el producto.



1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
- Este producto no se debe utilizar para el calentamiento de platos, ni para secar colgando toallas o ropa en el asa.



1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que

carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.

- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos y/o con gas son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el costado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlos y quemarse.

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.

- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Esto puede provocar que el horno se vuelque o dañar las bisagras de la puerta.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

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

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

- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. Las conexiones de gas y/o los cables eléctricos no deben entrar en contacto con la superficie posterior del producto. De lo contrario, podría dañarse.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio auto-

rizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.

- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso

contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



1.4 Seguridad al trabajar con gas

- **ADVERTENCIA** El uso de aparatos de cocina a gas provoca la formación de sustancias liberadas por efecto del calor, la humedad y la combustión en la habitación. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando se utilice el aparato: Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (extractor mecánico / campana). El uso intensivo del aparato durante mucho tiempo puede requerir una ventilación adicional: Por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación

más eficaz, elevar el nivel del dispositivo de ventilación mecánica, si lo hay, etc.

- Este aparato debería utilizarse en una habitación que tenga un sensor de monóxido de carbono correctamente ajustado y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y realice el mantenimiento con frecuencia. El sensor de monóxido de carbono debe ser colocado a no más de 2 metros del aparato.
- Las condiciones de ajuste de este dispositivo se especifican en la etiqueta (o en la placa de datos)
- Los productos de cocina a gas deben tener una combustión adecuada. En caso de combustión incompleta, puede producirse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, que tiene un efecto letal incluso en dosis muy pequeñas. Puede entender que el gas se quema bien si las llamas son continuas y azules. Si las llamas son onduladas, cortadas e intensamente amarillas, el gas no arde bien.
- Los productos y sistemas de cocción a gas deben revisarse periódicamente para compro-

bar su correcto funcionamiento. Se debe revisar periódicamente el regulador, la manguera y su abrazadera y sustituirlos en los plazos recomendados por su fabricante o cuando sea necesario.

- Limpie regularmente las zonas de la placa de cocción de gas. Asegúrese de que el gas se queme correctamente después de la limpieza.
- No utilice ollas / sartenes que excedan las dimensiones indicadas en el manual de usuario. El uso de sartenes / ollas más grandes de lo especificado puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de las superficies y mandos de control cercanos. El uso de ollas más pequeñas puede causar que se quemen debido a las llamas.
- Solicite información sobre los números de teléfono de emergencia de gas y las medidas de seguridad en caso de olor a gas a su proveedor de gas local.

 ¿Qué hacer cuando huele a gas?

- No utilice llamas abiertas ni fume. No utilice mandos eléctricos (por ejemplo, el mando de

una lámpara o el timbre de la puerta). No utilice teléfonos fijos o móviles.

- Abra las puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los productos de cocina a gas y el contador de gas en la válvula de control principal, a menos que se encuentre en un espacio cerrado o en un sótano.
- Compruebe la estanqueidad de todos los tubos y conexiones. Salga de la casa si el olor a gas todavía sigue.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono fuera de la casa.
- Llame al servicio autorizado y a su compañía de distribución de gas.



1.5 Seguridad en Transporte

- Antes de transportar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y desenchufe las conexiones de gas.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No ponga objetos sobre el aparato. Transporte el aparato en posición vertical.

- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.



1.6 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Nunca ponga el producto sobre un suelo cubierto de alfombras. En caso contrario, falta de circulación de aire por debajo del producto causará el

sobrecalentamiento de piezas eléctricas. Esto causará problemas con su producto.

- El aparato debe colocarse directamente sobre una superficie limpia, plana y dura. No se debe colocar sobre un pedestal o una bancada. No se debe colocar el producto sobre platos de cartón o plástico.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Con el fin de evitar el sobrecalentamiento, la instalación del producto no se debe realizar detrás de cubiertas decorativas.
- En caso de que detrás de la zona de instalación designada para el producto haya una manguera/tubería de gas o una tubería de agua de plásti-

co, es imprescindible garantizar que no haya contacto entre el producto y estas tuberías de suministro. De lo contrario, la manguera/tubo podría aplastarse.

- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.
- Por favor, corte el suministro de gas antes de empezar cualquier trabajo en la instalación de gas. Existe un riesgo de explosión.
- La conexión del aparato al sistema de distribución de gas sólo puede ser realizada por una persona autorizada y calificada. Hay un riesgo de explosión o envenenamiento debido a reparaciones realizadas por personas no profesionales.

- La manguera de gas se debe conectar de manera que no entre en contacto con las piezas móviles de la zona donde esté colocada y no se enganche cuando se muevan las piezas móviles (por ejemplo, el cajón). Además, la manguera de gas no debe colocarse en espacios donde exista la posibilidad de que se atasque.
- La manguera de gas no debe ser aplastada, doblada, atascada o tocar las partes calientes del aparato y los utensilios de cocina en el aparato. Existe un riesgo de explosión debido a los daños en la manguera de gas.
- Asegúrese de comprobar que no haya fugas de gas después de realizar la conexión de gas del aparato. Asegúrese de que no haya fugas de gas. No utilice el aparato si hay una fuga de gas.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado. En caso contrario, corre el riesgo de sufrir lesiones y daños al medio ambiente.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atasarse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.



1.7 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles. Corte la llave principal del gas.

- No cierre la cubierta superior antes de que las placas de cocción se hayan enfriado. En caso contrario, la cubierta podría agrietarse y causar lesiones.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

1.8 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- Mantenga la distancia al abrir la puerta del horno durante o al final de la cocción. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto está caliente. Se debe tener cuidado para evitar to-

car las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.

- Para manipular el producto siempre utilice guantes de horno resistentes al calor.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

1.9 Uso de accesorios

- Es importante utilizar adecuadamente los accesorios suministrados con el producto. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de accesorios del producto".
- Después de introducir completamente los accesorios en el espacio de cocción, cierre la puerta del horno, ya que de lo contrario podrían golpear el cristal de la puerta y dañarlo.

1.10 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fue-

go con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.
- Los restos de alimentos presentes en la zona de cocción, como el aceite, pueden inflamarse. Limpie estos residuos antes de cocinar.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
- Cuando el horno esté en uso, **NUNCA** coloque bandejas para hornear, platos ni papel de aluminio directamente sobre la base. La acumulación de calor

podría dañar la base e incluso el gabinete o el piso de la cocina.

Tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando utilice papel de pergamino graso o materiales similares:

- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado.
- Con el fin de evitar el riesgo de contacto con las resistencias del horno y de obstrucción del flujo de aire caliente, quite las partes sobrantes de papel sulfurizado que cuelguen de los accesorios o recipientes. No utilice papel sulfurizado a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso especificada por el fabricante. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No lo ponga encima de los accesorios durante el precalentamiento.
- Para evitar que el material salga volando debido a la circulación de aire en el interior del horno, presione siempre con un plato u objeto similar.
- Cubra únicamente la superficie necesaria dentro de la bandeja.

- La bandeja debe limpiarse después de cada uso y debe sustituirse el papel sulfurizado o materiales similares utilizados en la bandeja. En caso contrario, los líquidos que goteen sobre la bandeja pueden provocar humo o incluso provocar llamas.
- Al abrir la tapa del producto se genera un flujo de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con los elementos calefactores e inflamarse.
- Al usar la parrilla de alambre, se debe colocar una bandeja en la rejilla inferior. En caso contrario, la grasa de los alimentos y otros componentes que gotean sobre el fondo del horno pueden crear humo denso y provocar llamas.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zo-

na más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

- Coloca los utensilios de cocina en el centro de la placa de cocción. Tenga en cuenta que el fuego en la placa de cocción con los utensilios de cocina no se desborda hacia el superficie de la zona de utensilios de cocina.



1.11 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- Para limpiar el vidrio de la puerta frontal del horno y el vidrio de la puerta superior del horno (si está equipado), no utilice limpiadores abrasivos fuertes, raspadores metálicos, estropajos, alambre para lavar vajilla o lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

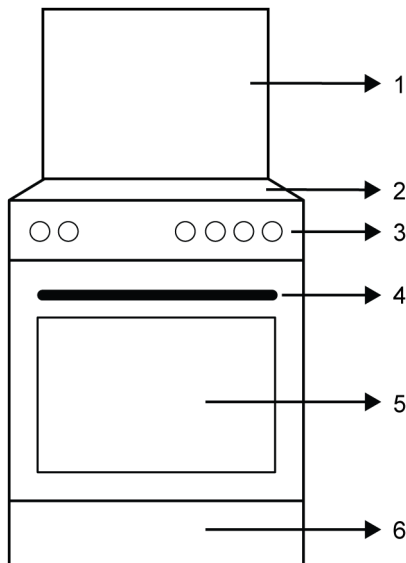
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- Intente cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos cocinas en la rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

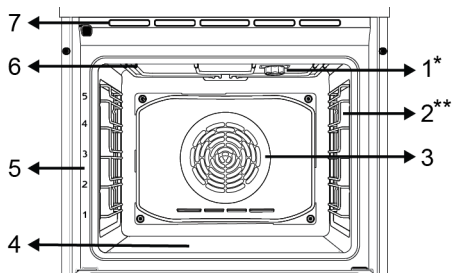
En esta sección podrá encontrar la descripción general y los usos básicos del panel de control del producto. Puede haber diferencias en las imágenes y algunas características según el tipo de producto.

3.1 Información de Producto



- 1 Tapa superior
- 2 Sección de cocción
- 3 Panel de control
- 4 Mango
- 5 Puerta
- 6 Pieza inferior

3.1.1 Unidad de cocción

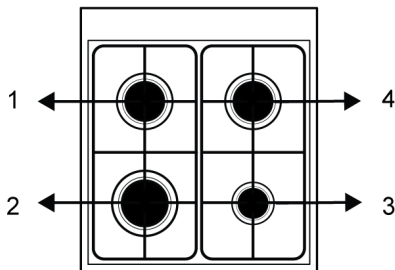


- 1 Cordero
- 2 Estantes de rejilla
- 3 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 4 Calefacción superior
- 5 Posiciones de estante
- 6 Los agujeros de ventilación
- 7 Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

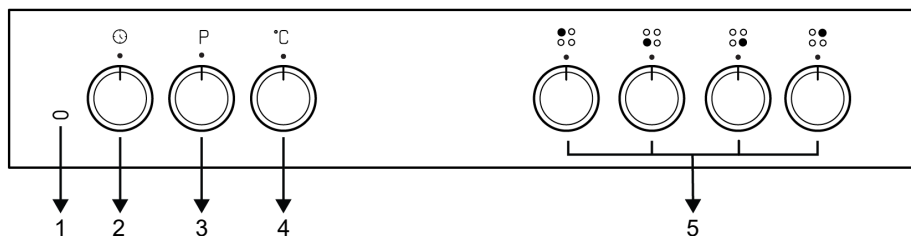
** Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una rejilla. En la imagen, se muestra como ejemplo un producto con rejilla.

3.1.2 Sección de cocción



- 1 Izquierda posterior - Quemador normal
- 2 Izquierda delantera - Quemador rápido
- 3 Derecha delantera - Quemador auxiliar
- 4 Derecha posterior - Quemador normal

3.2 Introducción del panel de control del horno



1 bombilla de termostato

3 Perilla de selección de funciones

5 Perillas de control de placa

2 Perilla del temporizador

4 Botón de selección de temperatura

Si hay pomo(s) que controla(n) su producto, en algunos modelos este(s) pomo(s) puede(n) estar de forma que salga(n) cuando se empuja(n) (pomos enterrados). Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de realizar el ajuste, vuelva a introducirlo y coloquelo el mando.

Perilla de selección de función

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con la perilla de selección de funciones. Gire a la izquierda/derecha desde la posición cerrada (superior) para seleccionar.

Botón de selección de temperatura

Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (superior) para seleccionar.

Indicador de temperatura interior del horno

Puede comprender la temperatura interior del horno a partir de la lámpara de temperatura. La luz del termostato está ubicada en el panel de control. La lámpara del termostato se enciende cuando el producto comienza a funcionar y la lámpara del termostato se apaga cuando alcanza la tem-

peratura establecida. Cuando la temperatura dentro del horno cae por debajo de la temperatura establecida, la lámpara del termostato se enciende nuevamente.

Perillas de control de placa

Puede manejar su placa de cocción con los mandos de control de la placa. Cada mando acciona el fogón correspondiente. Puede deducir qué fogón controla a partir de los símbolos del panel de control.

Temporizador

Puede cocinar configurando un tiempo de cocción específico con la perilla del temporizador. Los números en la perilla indican el tiempo de cocción aplicable en minutos. El símbolo  /  indica un tiempo de cocción indefinido. Si coloca la perilla en el símbolo  / , puede cocinar manualmente (como desee) en un tiempo indefinido.

3.3 Funciones de funcionamiento del horno

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

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calentamiento superior e inferior	*	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	*	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para alimentos que necesitan dorarse por la parte inferior. Esta función también debe utilizarse para una fácil limpieza con vapor.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	*	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla completa	*	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla baja asistida por ventilador	*	El aire caliente calentado por la parrilla pequeña se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Booster	-	Todos los calentadores del horno funcionan. Esta función operativa se utiliza para llevar rápidamente el horno a la temperatura deseada (precalentamiento). No lo utilice para cocinar alimentos.

* Su producto funciona en el rango de temperatura especificado en la perilla de temperatura.

3.4 Accesorios del Producto

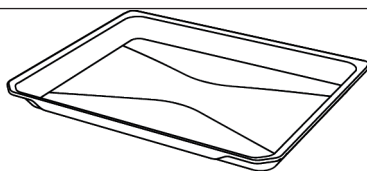
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.



Las bandejas del interior de su aparato pueden deformarse con el efecto del calor. Esto no afecta a la funcionalidad. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

Bandeja estándar

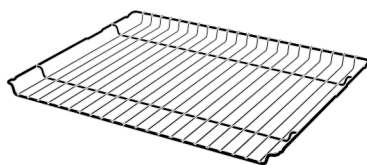
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



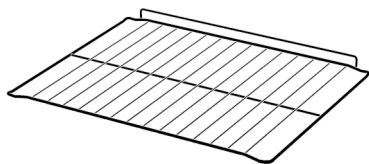
Parrilla

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

En los modelos con estantes de alambre :



En los modelos sin estantes de alambre :

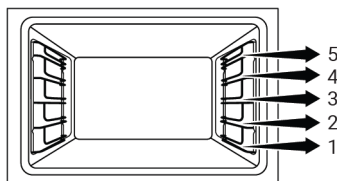


3.5 Uso de los accesorios del producto

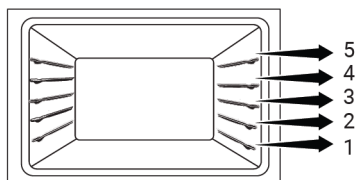
Estantes de cocina

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

En los modelos con estantes de alambre :



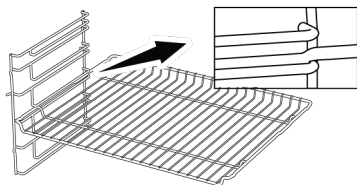
En los modelos sin estantes de alambre :



Colocación de la parrilla de alambre sobre las parrillas de cocción

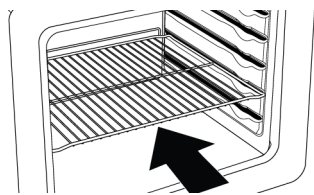
En los modelos con estantes de alambre :

Es fundamental colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales de alambre de forma adecuada. Al colocar la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera. Para una mejor cocción, la rejilla de alambre debe estar asegurada en el punto de tope del estante de alambre. No debe sobrepasar el punto de tope para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



En los modelos sin estantes de alambre :

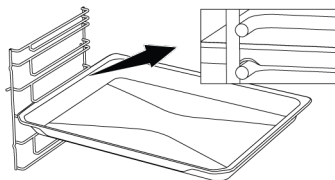
Es fundamental colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales de forma adecuada. La rejilla de alambre tiene una dirección al colocarla en el estante. Al colocar la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

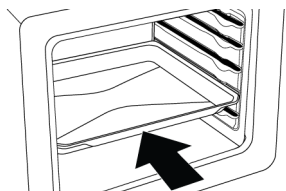
En los modelos con estantes de alambre :

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar fijada en el zócalo de parada de la parrilla de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



En los modelos sin estantes de alambre :

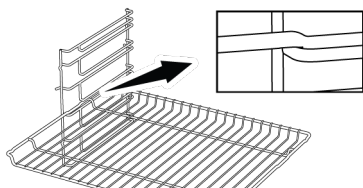
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



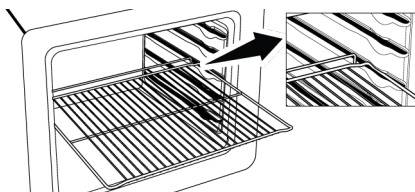
Función de parada del grill de alambre

Hay una función de parada para evitar que la parrilla de alambre se salga de la bandeja de alambre. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la rejilla de alambre, puede tirar de ella hacia delante hasta que llegue al punto de parada. Debes pasar por encima de este punto para eliminarlo por completo.

En los modelos con estantes de alambre :

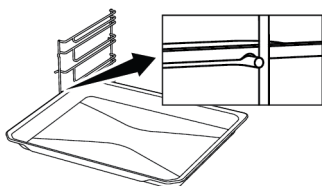


En los modelos sin estantes de alambre :



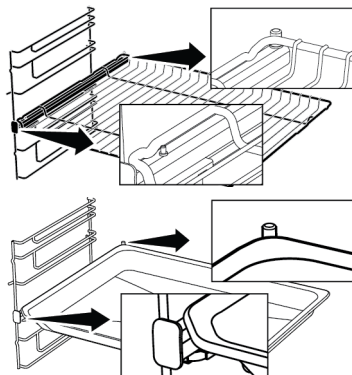
Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre

También hay una función de parada para evitar que la bandeja se salga de la bandeja de alambre. Mientras retira la bandeja, suéltela de la toma trasera de parada y tire de ella hacia usted hasta que llegue a la parte delantera. Debe pasar por encima de este punto de parada para eliminarlo por completo.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas -En modelos con estantes de alambre y modelos telescópicos

Gracias a los rieles telescópicos, las bandejas o estantes de rejilla se pueden instalar y quitar fácilmente. Se debe tener cuidado de colocar las bandejas y los estantes de rejilla sobre los rieles telescópicos como se muestra en la siguiente figura.



3.6 Especificaciones Técnicas

ES

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	850 /600 /600
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	2,4 kW
Consumo total de gas (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Tipo de horno	El horno asistido por ventilador
Zonas de cocción	
Izquierda delantera	Quemador rápido
Potencia	2,9 kW (211 g/h - G30)
Derecha delantera	Quemador auxiliar
Potencia	1,0 kW (73 g/h - G30)
Izquierda posterior	Quemador normal
Potencia	2,0 kW (145 g/h - G30)
Derecha posterior	Quemador normal
Potencia	2,0 kW (145 g/h - G30)
Tipo de gas/presión a la que está configurado el producto:	
G20 20 mbar	
Categoría del producto de gas	
Cat II 2H3B/P	
Cat II 2H3+	
Tipos de gas/presiones a las que se puede convertir el producto:	
G20 13 mbar	
G30 30 mbar	
G30/G31 28-30/37 mbar	
Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).	
La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.	



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.



Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

Categorías/tipos/presión de gas del país

En la siguiente tabla puede encontrar el tipo de gas, la presión y la categoría de gas que se pueden utilizar en el país en el que se instalará el producto.

CÓDIGOS DE PAÍS	CATEGORÍA		TIPO DE GAS Y PRESIÓN			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

CÓDIGOS DE PAÍS	CATEGORÍA		TIPO DE GAS Y PRESIÓN			
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
ES	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Mesa de inyectores

La siguiente tabla proporciona valores de inyectores para todos los tipos de combustibles para conversión de gas. Puede conocer los valores de sus inyectores consultando la tabla técnica de los tipos de gas que puede convertir según su combustible y país. Es posible que los inyectores no se suministren con su producto. Podrás obtenerlo en servicios autorizados o en el lugar donde compraste el producto.

Zonas de cocción									
Potencia	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

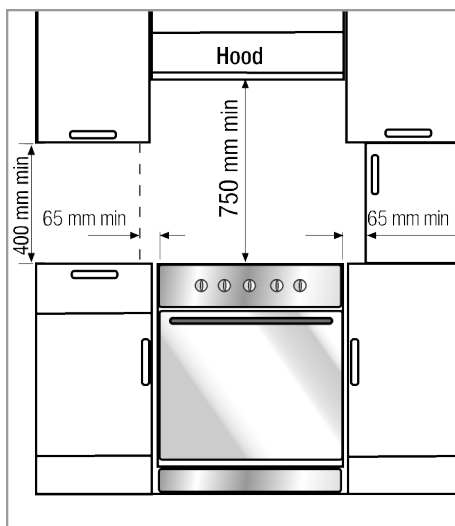
⚠ Advertencias generales

- Llamar al servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Asegúrese de que las instalaciones eléctricas y de gas están en su lugar antes de llamar al Agente de Servicio Autorizado para tener el aparato listo para su funcionamiento. Si no es así, llame a un electricista e instalador cualificado para que haga los arreglos necesarios. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados por procedimientos llevados a cabo por personas no autorizadas, lo que también podrá anular la garantía.
- Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación en la que se colocará el aparato y también tener preparada la red de suministro eléctrico y/o gas.
- Durante la instalación del producto deben respetarse las normas locales sobre instalaciones eléctricas y/o de gas (normas legales sobre instalación).
- Compruebe que no haya ningún daño en el aparato antes de la instalación.

4.1 Lugar adecuado para la instalación

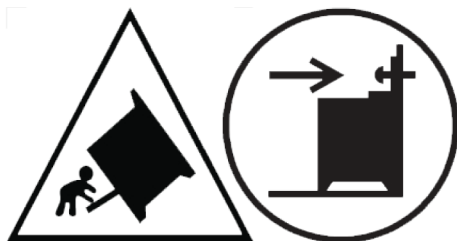
- Coloque el aparato sobre una superficie dura debido a los conductos de aire que hay debajo del aparato. No debe colocarse sobre una base o un pedestal. Los pies del aparato no deben sumergirse en superficies blandas, por ejemplo, alfombras, etc.
- El suelo de la cocina debe ser capaz de soportar el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios de cocina y de panadería y de los alimentos.
- Este producto es un dispositivo de clase 1 según la norma EN 30-1-1. Puede colocarse junto a las paredes de la cocina, los muebles de cocina o cualquier otro producto en cualquier dimensión por detrás y por un borde. Los muebles de cocina o el equipamiento del otro lado sólo pueden ser del mismo tamaño o más pequeños.

- Puede ser usado con armarios en cualquier lado pero para tener una distancia mínima de 400mm sobre el nivel de la placa de cocción permitir un espacio lateral de 65mm entre el aparato y cualquier pared, partición o armario alto.



- También se puede utilizar en una posición de pie libre. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa de cocina.
- Si se va a instalar una campana extractora encima de la cocina, consulte las instrucciones del fabricante de la campana extractora en cuanto a la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Los muebles de cocina que se encuentren junto al aparato deben ser resistentes al calor (100 °C mín.).

¡Advertencia! ¡Riesgo de volcado!



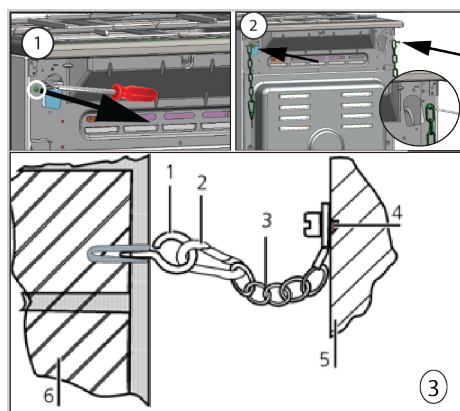
Advertencia: A fin de evitar que el aparato vuelque, se deberá colocar el dispositivo estabilizador. Para ello, consulte las instrucciones.

Cadena de seguridad

El aparato debe asegurarse contra el sobre-equilibrio mediante la cadena de seguridad suministrada en el horno.

Si su producto tiene 2 cadena de seguridad;

Fije el gancho (1) utilizando una clavija adecuada a la pared de la cocina (6) y conecte la cadena de seguridad (3) al gancho mediante el mecanismo de bloqueo (2).

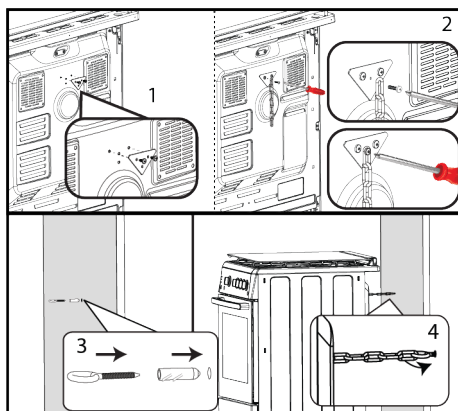


- 1 Gancho
- 2 Mecanismo de bloqueo
- 3 Cadena de seguridad
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Parte trasera del producto
- 6 La pared de la cocina

Si su producto tiene 1 cadena de seguridad;

El aparato debe asegurarse contra el sobre-equilibrio mediante la cadena de seguridad suministrada en el horno.

Siga los siguientes pasos en la imagen para asegurar la cadena de seguridad al aparato.



i La cadena de estabilidad debe ser lo más corta posible para evitar que el horno se incline hacia adelante y en diagonal para evitar que el lado del horno se incline. La cadena de estabilidad está diseñada para cocinas sin ranura de enganche del soporte.

Ventilación de la habitación

Todas las habitaciones requieren una ventana que se pueda abrir, o su equivalente, y algunas habitaciones también requieren una ventilación permanente. El aire para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases de escape se emiten directamente a la habitación. Una buena ventilación es esencial para el funcionamiento seguro del aparato.

Las habitaciones con puertas y/o ventanas que se abren directamente al ambiente exterior

Las puertas y/o ventanas que se abren directamente al exterior deben tener una abertura de ventilación total de las dimensiones especificadas en la tabla que figura a continuación, que se basa en la potencia total de gas del aparato (el consumo total de potencia de gas del aparato se muestra en la tabla de especificaciones técnicas de este manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no tienen una abertura de ventilación total que corresponda al consumo total de gas del aparato según se especifica en la tabla siguiente, entonces debe haber

definitivamente una abertura de ventilación fija adicional en la habitación para asegurar que se logre la ventilación mínima total necesaria para el consumo total de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para ladrillos de aire existentes, dimensión de la abertura de la campana de extracción, etc.

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Habitaciones que no tienen puertas y/o ventanas que se abren directamente al ambiente exterior

Si la habitación en la que se instala el aparato no tiene una puerta y/o una ventana que se abra directamente al ambiente exterior, se buscarán otros aparatos que proporcionen definitivamente una abertura de ventilación fija no regulable y no cerrable que cumpla los requisitos mínimos totales de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato, como se indica en el cuadro anterior. También se deben seguir las recomendaciones de las normas de construcción apropiadas.

Cuando una habitación o espacio interno contenga más de un aparato de gas, se deberá proporcionar una zona de ventilación adicional además de los requisitos indicados en el cuadro anterior. El tamaño del área de ventilación adicional será apropiado para las regulaciones de otros aparatos de gas.

También debe haber un espacio mínimo de 10 mm en el borde inferior de la puerta que se abre al ambiente interno en la habitación donde se instala el aparato. Debes asegurarte de que artículos como alfombras y otros revestimientos de suelo, etc., no afecten al espacio libre cuando la puerta esté cerrada.

La cocina puede estar ubicada en una cocina, cocina/comedor o en un cuarto de dormir, pero no en una habitación que contenga un baño o una ducha. La cocina no debe instalarse en un dormitorio-sala de estar de menos de 20 m³.

No instale este aparato en una habitación bajo el nivel del suelo a menos que esté abierta al nivel del suelo por lo menos por un lado.

4.2 Conexión eléctrica



Advertencias generales

- Desconecte el aparato de la conexión eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica. Hay un riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato a una toma de corriente/cable con conexión a tierra protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, tal como se indica en la tabla de "Especificaciones técnicas". Haga que un electricista cualificado realice la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin transformador. Nuestra empresa no se responsabiliza de los daños que puedan surgir por el uso del aparato sin una instalación de conexión a tierra, de acuerdo con la normativa local.
- El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y calificada, y la garantía del aparato comienza sólo después de la correcta instalación. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir debido a operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- El cable eléctrico no debe aplastarse, doblarse, atascarse ni tocar las partes calientes del aparato. Si el cable de corrien-

te está dañado, debe ser cambiado por un electricista calificado. En caso contrario, existe peligro de descarga eléctrica, de cortocircuito o de incendio.

- Los datos de la corriente de la red deben coincidir con los datos especificados en la etiqueta de tipo del aparato. La placa de características se ve al abrir la puerta o la cubierta inferior del aparato o se encuentra en la pared trasera del aparato, según el tipo de aparato.
- El enchufe del cable de corriente debe estar al alcance de la mano después de la instalación (no lo coloque sobre la placa de cocción). No utilice alargadores de cables ni enchufes múltiples, en la conexión de corriente.
- y debe utilizar la toma de corriente/línea y el enchufe adecuados para el horno. En caso de que los límites de potencia del aparato estén fuera de la capacidad de transporte de corriente del enchufe y la toma de corriente/cable, el aparato debe ser conectado a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar el enchufe y la toma de corriente/cable.

Si el aparato tiene un cable y un enchufe:

Realice la conexión eléctrica del aparato enchufándolo en una toma de corriente con conexión a tierra.

4.3 Conexión de gas

⚠ Advertencias generales

- Si la instalación, reparación o conexión se realiza por personal o técnicos no autorizados, sin licencia o no cualificados, se presenta el riesgo de explosión, incendio o intoxicación.
- Antes de colocar el producto, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión de gas) y el ajuste de gas del producto cumplen con las condiciones. Las condiciones y valores de ajuste de gas del producto se indican en las etiquetas (o en la placa de características).
- En caso de que el código de su país no figure en la etiqueta, siga las instrucciones técnicas locales de su país para la conexión y conversión del gas.
- El producto solamente puede ser conectado al sistema de suministro de gas por una persona o un técnico autorizado/licenciado/calificado.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de procedimientos realizados por una persona o un técnico no autorizado/licenciado/calificado.
- Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación de gas, desconecte el suministro de gas. ¡Existe el riesgo de explosión!
- En caso de que más adelante necesite utilizar su producto con un tipo de gas diferente, deberá consultar al técnico o persona autorizada/licenciada/cualificada para el procedimiento de conversión correspondiente.
- Después de cada uso, compruebe la estanqueidad de la conexión de gas. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de fugas de gas que puedan producirse como resultado de una conexión o conversión de gas realizada por personas no autorizadas/no licenciadas.

Riesgos de incendio:

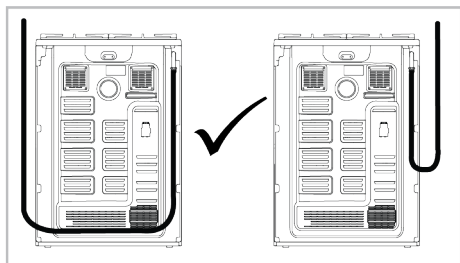
- Si no se hace la conexión según las instrucciones siguientes, habrá riesgo de fuga de gas y de incendio. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que resulten de esto.
- La conexión de gas sólo debe ser realizada por una persona o un técnico autorizado/licenciado/calificado.
- Asegúrese de que la manguera de gas a utilizar en la conexión de gas cumple con las normas locales de gas.
- Asegúrese de conectar la manguera flexible de gas de manera que no entre en contacto con las piezas móviles y las superficies calientes (mostradas en las figuras siguientes) a su alrededor y que no se quede atrapada durante el desplazamiento de las piezas móviles. (por ejem-

plo, cajones). Además, no debe ser colocada en espacios donde pueda ser apretada.

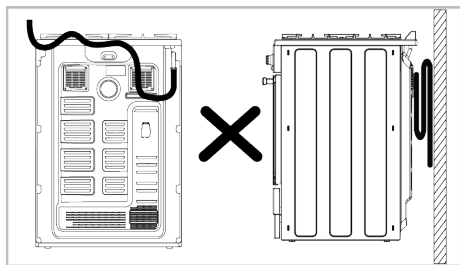
- No mueva el producto si la conexión de gas está completada. Si se mueve, puede existir riesgo de fuga de gas.
- Se debe utilizar una llave tuercas para la conexión y conversión del gas.

Selección del lado de conexión del gas

- Se debe conectar la manguera de gas haciendo giros de gran ángulo contra la posibilidad de que se rompa y doble durante la conexión.
- Antes de conectar el gas, asegúrese de que el suministro principal de gas y la salida de la manguera de gas del aparato a conectar al gas estén en el mismo lado.



- La manguera de gas no se debe aplastar, doblar, pellizcar, tocar con esquinas afiladas ni entrar en contacto con las partes calientes del producto y los utensilios de cocina del producto. ¡Existe un riesgo de explosión debido a los daños en la manguera de gas!



Piezas para la conexión de gas

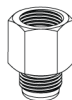
Las piezas y herramientas visuales, pueden ser necesarios para la conexión de gas se dan a continuación. En función del modelo, es posible que estas piezas no se entreguen con el producto. Es posible que las

piezas de conexión de gas a utilizar varíen en función del tipo de gas y de la normativa del país.

Sello de fuga :



Pieza de conexión EN 10226 R1/2" :



Pieza de conexión para gas licuado (G30,G31) :



Pieza de conexión de salida de gas :

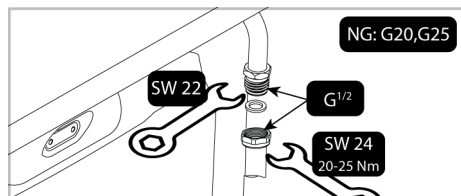


Realización de la conexión de gas - NG

- La instalación de gas natural debe prepararse adecuadamente para el montaje antes de instalar el aparato. A la salida del sistema de gas que se va a conectar al producto debe haber una válvula de gas natural.
- Asegúrese de que la válvula de gas natural sea fácilmente accesible.
- Conecte su producto al sistema de gas natural de su hogar con una manguera de gas flexible que cumpla con las normas locales.
- Se debe utilizar una junta de estanqueidad nueva al conectar el gas.
- Se debe conectar el suministro de gas mediante una tubería de gas o una manguera de gas de seguridad con racores roscados en ambos extremos.

Tipo de conexión EN ISO 228 G1/2"

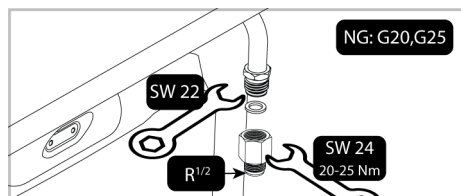
1. Inserte la nueva junta de estanqueidad en la manguera/tubo de gas de seguridad. Asegúrese de que la junta está correctamente asentada.
2. Asegure la pieza de conexión de gas al aparato mediante una llave de 22 mm y coloque la pieza de conexión en su sitio mediante una llave de 24 mm.



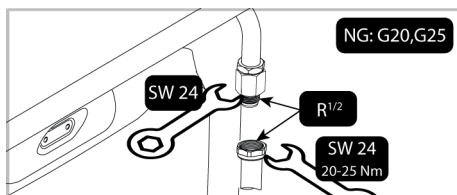
3. Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

Tipo de conexión EN 10226 R1/2"

1. Coloque la nueva junta en la pieza de conexión y asegúrese de que la junta asienta correctamente.
2. Mientras sujeta la salida de conexión de gas del producto mediante llave 22, conecte la pieza de interconexión a la salida de gas del producto mediante llave 24 y apriétela firmemente.



3. Inserte la nueva junta de estanqueidad en la manguera/tubo de gas de seguridad. Asegúrese de que la junta está correctamente asentada.
4. Conecte la parte roscada de la manguera/tubo de gas de seguridad al interconector mediante la llave de 24 mm y apriétela firmemente, sujetando el interconector mediante la llave de 24 mm.



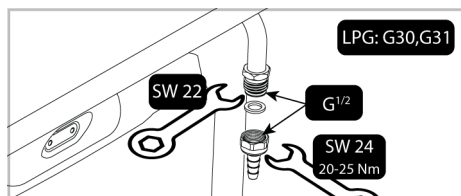
5. Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

Realización de la conexión de gas - LPG

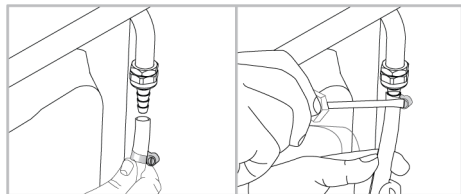
- Para evitar fugas de gas, su producto debe conectarse de forma que quede cerca de la conexión de gas.
- Antes de realizar la conexión de gas, proporcione una manguera de gas de plástico y una abrazadera de montaje adecuada. El diámetro interno de la manguera plástica de gas debe ser de 10 mm y su longitud no debe superar los 150 cm. La manguera plástica debe ser a prueba de fugas e inspeccionable.
- Se debe comprobar periódicamente el correcto funcionamiento de los aparatos y sistemas de gas. Se debe revisar periódicamente el regulador, la manguera y su abrazadera y sustituirlos en los plazos recomendados por su fabricante o cuando sea necesario.
- Se debe utilizar una junta de estanqueidad nueva al conectar el gas.
- La conexión de gas debe realizarse mediante una manguera de gas o una conexión fija.

Conexión con manguera de gas con abrazadera (sin rosca)

1. Coloque la nueva junta en la pieza de conexión para gas líquido y asegúrese de que la junta asienta correctamente.
2. Asegure la salida de la conexión de gas del producto con una llave de 22 mm, conecte la pieza de conexión a la salida de gas del producto con una llave de 24 mm y apriétela firmemente.



- Coloque la abrazadera de montaje en un extremo de la manguera. Ablande el extremo de la manguera de gas a la que ha fijado la abrazadera colocándola en agua hirviendo durante un minuto.
- Inserte la manguera de gas ablandada hasta el fondo en la pieza de conexión. Apriete la abrazadera de forma segura mediante un destornillador.



- Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

Comprobación de fugas en el punto de conexión

- Asegúrate de que todas las perillas del aparato estén apagadas. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare la espuma jabonosa y aplíquela en el punto de conexión de la manguera para controlar la fuga de gas.
- La parte jabonosa hará espuma si hay una fuga de gas. En este caso, inspeccione la conexión de gas una vez más.
- En lugar de jabón, puede utilizar los aerosoles disponibles en el mercado para comprobar si hay fugas de gas.
- En caso de fuga de gas, cierre el suministro de gas y ventile la habitación.
- Nunca use un fósforo o un encendedor para hacer el control de la fuga de gas.

4.4 Colocación del aparato

- Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.

- Fije la cadena de seguridad que ha conectado al aparato a la pared.

- Ajuste los pies del horno

Ajuste de las patas del horno

Las vibraciones durante el uso pueden provocar el desplazamiento de los recipientes de cocción. Esta situación peligrosa puede evitarse si el aparato está nivelado y equilibrado.

Por su propia seguridad, asegúrese de que el producto esté nivelado ajustando las cuatro patas de la parte inferior girándolas a izquierda o derecha y alineándolas con la encimera.

Comprobación final

- Vuelva a conectar el producto a la red eléctrica.
- Compruebe las funciones eléctricas.
- Abra el suministro de gas.
- Compruebe si las conexiones de gas están bien fijadas y si hay fugas.
- Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.



La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si la llama es amarillenta, compruebe si la tapa del quemador está bien asentada o limpie el quemador.

4.5 Conversión de gas



Advertencias generales

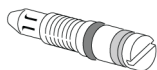
- Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación de gas, desconecte el suministro principal de gas. ¡Existe el riesgo de explosión!
- Todos los inyectores de gas deben sustituirse y el ajuste de combustión de los grifos de gas debe realizarse en posición de caudal reducido para que el producto sea apto para su uso con otro gas.
- Después de cambiar el tipo de gas, la nueva etiqueta de tipo de gas de la bolsa de repuesto debe aplicarse sobre la etiqueta actual que ya se encuentra en la pared posterior del producto.

- El tipo de gas convertible y las categorías de gas de su producto por país se indican en la sección "Categorías/tipos/presión de gas por país". Consulte en esta tabla los tipos de gas que puede convertir en su zona. No se puede convertir a tipos de gas no especificados en esta tabla.
- Puede que no se suministre con el producto un inyector de repuesto adecuado para el tipo de gas que desea convertir. Los inyectores se pueden obtener en el servicio técnico autorizado o en el lugar donde adquirió el producto.
- Al final de la sección se indican los valores de los inyectores y los tipos de gas que deben utilizarse para los quemadores. Realice la conexión del tipo de gas a convertir tal y como se describe en la sección de conexión de gas.

Piezas para Conversión a Gas

A continuación se indican las piezas y herramientas visuales que pueden ser necesarias para la conversión a gas. En función del modelo, es posible que estas piezas no se entreguen con el producto.

Boquilla de derivación:



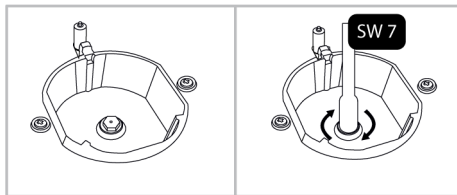
Inyector del quemador:



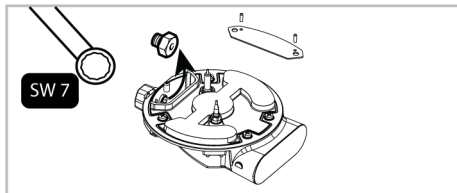
Cambio del inyector por el quemador

1. Gire todos los mandos de control a la posición de apagado en el panel de control.
2. Corte el suministro de gas.
3. Retire los soportes de las cacerolas, la tapa y la cabeza de los quemadores de la placa de cocción.

4. Retire los inyectores de gas girando en sentido contrario a las agujas del reloj. (Llave 7)



5. Si su producto tiene un quemador wok con un inyector de entrada lateral, retire el inyector con una llave del número 7.

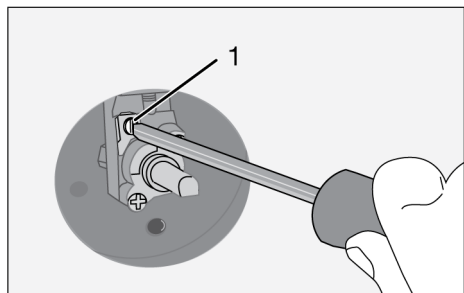


- i** El inyector de algunos quemadores está cubierto por una pieza metálica. Esta cubierta metálica debe retirarse para sustituir el inyector.

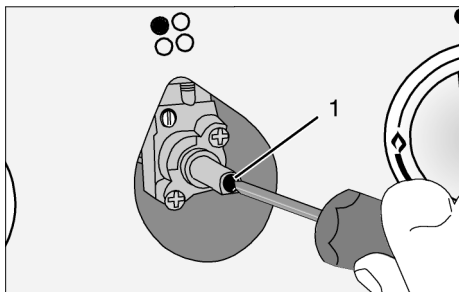
6. Instale los nuevos inyectores de gas. (Par de apriete 4 Nm)
 7. Compruebe todas las conexiones para asegurarse de que están instaladas de forma segura.
- i** Los inyectores nuevos tienen su posición marcada en su empaquetadura o tabla de inyectores en se puede consultar.
8. Debe comprobar si hay inyectores de fugas después de la conexión.
- i** A menos que exista una condición anormal, no intente retirar los grifos de los quemadores de gas. Debe llamar a un servicio técnico autorizado o a un técnico con licencia si es necesario cambiar los grifos.

Ajuste reducido del caudal de gas para los grifos de la placa de cocción

1. Encender el quemador que se va a regular y girar el mando a la posición reducida.
 2. Retire el pomo de la llave del gas.
 3. Utilice un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de regulación del caudal.
 4. Para GLP (Butano - Propano) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo una vez en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- ⇒ La longitud normal de una llama recta en posición reducida debe ser de 6-7 mm.
5. Si la llama está más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es menor, gire en sentido contrario a las agujas del reloj.
 6. Para el último control, lleve el quemador tanto a la posición de llama alta como a la de llama reducida y compruebe si la llama está encendida o apagada.
 7. Dependiendo del tipo de llave de gas utilizada en su aparato, la posición del tornillo de ajuste puede variar.



1 Tornillo de ajuste del caudal

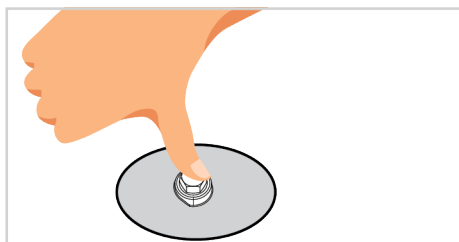


1 Tornillo de ajuste del caudal

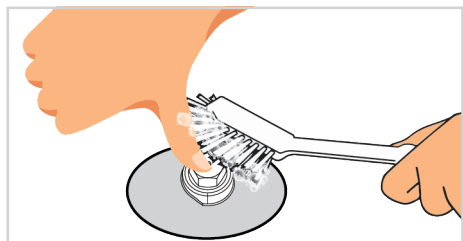
Comprobación de fugas en los inyectores

Antes de llevar a cabo la conversión del producto, asegúrese de que todos los botones reguladores estén en posición cerrada. Después de la correcta conversión de los inyectores, para cada uno de los inyectores debe ser la fuga de gas comprobado.

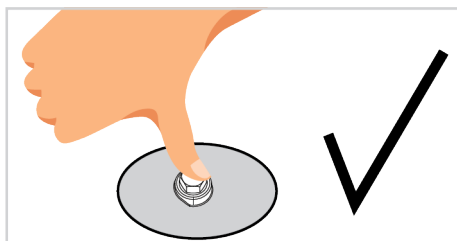
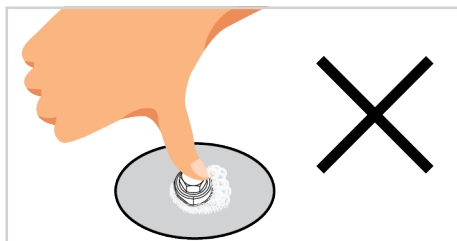
1. Asegúrese de que el suministro de gas esté en posición abierta, pero manteniendo todos los botones reguladores en posición cerrada.
2. Cada orificio inyector se puede bloquear aplicando fuerza con el dedo sobre él para detener fugas de gas, si el correspondiente botón regulador esté en posición abierta y este se mantiene pulsado para permitir que el gas llegue al inyector.



3. Aplique agua con jabón en la conexión del inyector con un pequeño cepillo, si hay alguna fuga de gas en la conexión del inyector, el agua con jabón comenzará a hacer espuma. En este caso, apriete el inyector con fuerza y repita el paso 3 una vez más.



4. Si la espuma no desaparece, debe apagar el gas inmediatamente y llamar a un agente del servicio técnico autorizado o a un técnico cualificado. No utilice el producto hasta que el servicio técnico autorizado haya revisado el producto.



5 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

5.1 Limpieza inicial

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

5. Espere a que el horno se enfríe.

6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios:

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

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

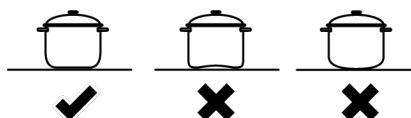
6 Cómo usar la placa

6.1 Información general sobre el uso de placa

⚠ Advertencias generales

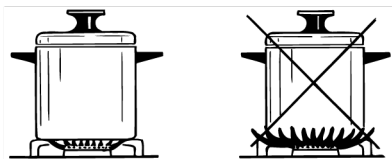
- Ponga las ollas y sartenes de manera que sus mangos no estén sobre los quemadores a fin de evitar que se sobrecalienten.

- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.



- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- No encienda los quemadores cuando no haya ninguna olla o sartén sobre el quemador respectivo.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

- El tamaño de las ollas/sartenes debe coincidir con el tamaño de la llama. Ajuste las llamas de gas de manera que no sobresalgan de la base de las ollas/sartenes y coloque las ollas/sartenes sobre el soporte centrándolas. No use sartenes / ollas grandes para cubrir más de un quemador.



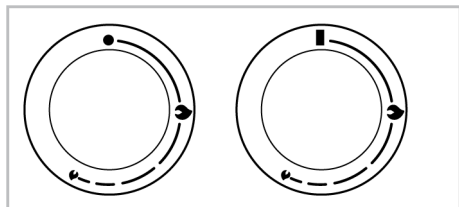
Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Tipo de quemador de placa	Diámetro de olla - cm
Quemador auxiliar	12 – 18
Quemador normal	18 – 20
Quemador rápido - Quemador para wok	22 – 24

No utilice ollas/sartenes que excedan las dimensiones indicadas aquí arriba. El uso de sartenes/ollas más grandes que las especificadas puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento de las superficies cercanas y las perillas. Además, si la superficie de cocción de su producto es de vidrio, se producirá un sobrecalentamiento en esta superficie y el producto se dañará. El uso de ollas más pequeñas puede causar que se quemen debido a las llamas.

6.2 Funcionamiento de las placas

Perilla de control de la placa de cocción



● Posición de apagado

● Llama pequeña: potencia de gas más baja

●● Llama grande: máxima potencia de gas

Puede controlar su placa de cocina con los mandos de control. Cada mando controla el quemador correspondiente. Puede deducir qué quemador controla a partir de los símbolos del panel de control.

Cuando está apagado (posición superior), el quemador no recibe gas. Después de encender el quemador, puede cocinar ajustando los niveles de gas en la perilla. Establezca la potencia de cocción deseada alineando la perilla con el símbolo correspondiente.

Encendido de los fogones de gas

- ✓ Los fogones de gas se encienden con los mandos de control.

1. Pulse el mando del fogón.
2. Mientras presiona el mando, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de la llama grande.

3. Con la chispa resultante, se enciende el gas.
4. Tras el encendido inicial, mantenga pulsado el mando durante 3-5 segundos.
5. Si el gas no se enciende después de presionar y soltar el mando, repita el mismo proceso presionando el mando durante 15 segundos.



Suelte el botón si el fogón no se enciende en 15 segundos. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. ¡Existe riesgo de acumulación de gas y explosión!

6. Ajuste el nivel de potencia que desee.

Apagado de los fogones de gas

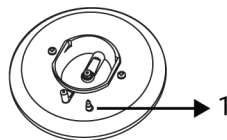
Lleve el mando de los fogones a la posición de apagado (arriba).



Si las llamas del fogón se apagan inadvertidamente, apague el mando de control del mismo. No intente encender de nuevo el fogón durante al menos 1 minuto.

Mecanismo de seguridad de cierre del gas

Como precaución contra el reventón por desbordamiento sobre los fogones superiores, un mecanismo de seguridad entra en funcionamiento y corta el gas inmediatamente.



1 Seguridad de cierre del gas

Para activar el mecanismo de seguridad de corte de gas, mantenga pulsado el mando de control durante 3-5 segundos más después de encender la placa de cocción.



Cuando la tapa superior de cristal se cierra o se retira del producto, el gas que llega a los fogones de la placa se corta. Por esta razón, no puede utilizar los fogones de la placa de cocción cuando la tapa superior de cristal está cerrada o retirada del producto.

7 Uso del horno

7.1 Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el

temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

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

7.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno

Encender el horno

Cuando seleccione una función de funcionamiento con la que desee cocinar con el mando de selección de funciones y fije una temperatura determinada con el mando de temperatura, el horno comenzará a funcionar. Para que su horno funcione, gire el mando del temporizador hasta un tiempo de horneado determinado o hasta el símbolo «∞/👉».

Apagar el horno

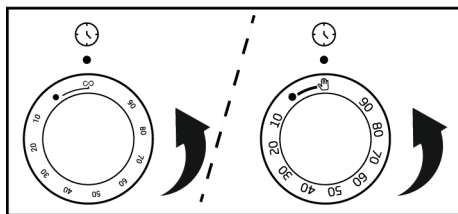
Puede apagar el horno girando los mandos de temperatura y temporizador a la posición de apagado (arriba).

Horneado manual seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento del horno

Puede cocinar haciendo un control manual (en su propio control) sin ajustar el tiempo de cocción seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para su comida.



1. Seleccione la función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.
3. Gire la perilla del temporizador hasta el símbolo «∞/👉».



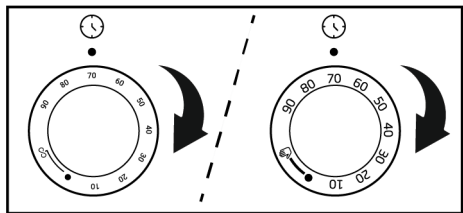
⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y la bombilla de temperatura se encenderá. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura ajustada, la bombilla de temperatura se apaga. El horno no se apagará por sí solo después del proceso de cocción. Usted mismo debe controlar la cocción y apagarla. Una vez finalizado el proceso de cocción, puede apagar el horno llevando los mandos de selección de función, temperatura y temporizador a la posición de apagado (arriba).

Hornear ajustando el tiempo de cocción;

Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.



1. Seleccione la función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.
3. Lleve el mando del temporizador al tiempo de horneado que desee.



⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y la bombilla de temperatura se encenderá. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura ajustada, la bombilla de temperatura se apaga.

4. Cuando haya transcurrido el tiempo de horneado, el mando del temporizador girará completamente en sentido contrario a las agujas del reloj. Un aviso sonoro le indicará que el tiempo ha expirado y el horno dejará de hornear.

5. Una vez finalizada la cocción, apague el horno girando el mando de selección de funciones y el mando de temperatura a la posición de apagado (arriba). Si desea continuar, gire de nuevo el mando del temporizador hasta un tiempo de horneado específico. El horno sigue funcionando con la función y la temperatura ajustadas.

Para terminar la cocción antes del tiempo establecido:

1. Gire la perilla del temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que llegue a la posición de apagado (arriba).
2. Apague el horno girando el mando de selección de funciones y el mando de temperatura a la posición de apagado (arriba)

8 Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

8.1 Información general sobre la cocción en el horno

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores del mueble debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Dependiendo del alimento, puede aparecer condensación o vapor de agua en el cristal interior del horno en forma de su-

dor o goteo. Esto puede ocurrir con frecuencia durante la cocción. Se recomienda utilizar un paño húmedo para limpiar el cristal interior cuando el producto se haya enfriado después de cocinarlo.

- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados garantiza el mejor rendimiento de cocción. Observe siempre la información proporcionada por el fabricante para los utensilios de cocina externos que utilizará.

- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar a la calidad del horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

8.1.1 Pasteles y alimentos para el horno

Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar un utensilio de cocina externo, prefiera utensilios oscuros, antiadherentes y resistentes al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar utilizando utensilios de cocina en la parrilla de alambre, colóquelos en el centro de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- El estado de cocción de los alimentos puede variar en función de la cantidad de alimentos y del tamaño de la olla.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de pastelería no se doran uniformemente.
- Si utiliza papel de horno, puede observarse un pequeño dorado en la superficie inferior del alimento. En esta situación, es posible que tenga que prolongar el periodo de cocción unos 10 minutos.

Consejos para hornear pasteles

- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 10 °C y acorte el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10 °C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para la pastelería

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

Tabla de cocción para alimentos de pastelería y horno

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pastel en la bandeja	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Pastel en el molde	Molde para pasteles en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	30 ... 50
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	150	20 ... 30
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 45
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	20 ... 30
Galletas	Bandeja de repostería *	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Pastas	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	200	30 ... 40
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Lasaña	Recipiente rectangular de vidrio/metal en la parrilla **	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	60 ... 75
Pizza	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	220	10 ... 25

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

8.1.2 Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con zumo de limón y pimienta antes de cocinar el pollo entero, el pavo y las piezas grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.

- Una vez finalizado el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/ max, después 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de corde-ro (1,5-2 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/ max, después 170	110 ... 120
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 ... 80
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/ max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

8.1.3 Parrilla

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

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

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

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.

- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se suministre con el producto. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de la parrilla

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

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

Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

Parrilla baja asistida por ventilador

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pescados	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	200	30 ... 35
Trozos de pollo	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	30 ... 40
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Parrilla - Coloque una bandeja en un estante inferior.	Parrilla baja asistida por ventilador	3	15 mins. 250, después 180 ... 190	90 ... 110

No precaliente los platos recomendados en esta tabla de grill.

8.1.4 Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Mesa de cocción para comidas de prueba

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	150	20 ... 30
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 45
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	20 ... 30
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	60 ... 75

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

Parrilla

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

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

Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

9.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.
- Los quemadores tipo wok utilizados a altas temperaturas pueden cambiar de color. Esto es normal.
- Mover algunos utensilios de cocina puede provocar marcas metálicas en los soportes de las ollas. No deslice las sartenes y ollas sobre la superficie.
- Como las tapas de la zona de cocción están en contacto directo con el fuego y expuestas a altas temperaturas, es normal que cambien y pierdan color con el tiempo. Esto no causa ningún problema al utilizar la placa de cocción.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almídon, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Superficies esmaltadas

- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.
- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si su producto cuenta con una función de limpieza a vapor fácil, puede realizar una limpieza a vapor fácil para suciedad ligera no permanente. (Consulte "Limpieza a vapor fácil").
- Para manchas difíciles, puede usar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto. No utilice un limpiador externo para hornos. Si la superficie está muy sucia, humedézcala ligeramente y límpiela suavemente con un cepillo de cerdas suaves o un cepillo de alambre. Evite aplicar presión excesiva.

Superficies catalíticas

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

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y

seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.

- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

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

9.2 Limpieza de los accesorios

No introduzca los accesorios del producto en el lavavajillas, salvo que se indique lo contrario en el manual de instrucciones.

9.3 Limpieza de la placa de cocción

Limpieza de los quemadores de gas

1. Antes de limpiar la placa, quite los soportes de las ollas, las tapas de los quemadores y las cabezas de la placa.

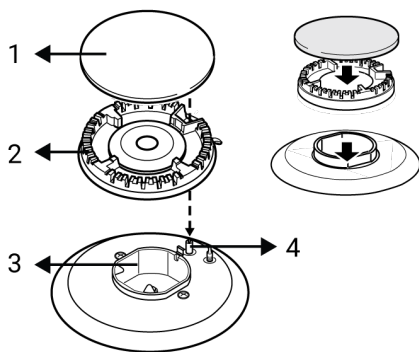
2. Limpie la superficie de la placa conforme a las recomendaciones incluidas en la información general de limpieza en función del tipo de superficie (esmalta-da, vidrio, inox, etc.).
3. Limpie la cámara de quemador utilizando un paño empapado en detergente o con un cepillo suave que no arañe. Asegúrese de que no queden restos de comida.
4. Limpie las bujías de encendido y los elementos térmicos (en los modelos con ignición y elemento térmico) utilizando un paño bien apretado. Luego séquelas utilizando un paño limpio. Asegúrese de que la bujía y el elemento térmico estén completamente secos.
5. Limpie las tapas y cabezales de los quemadores con agua jabonosa después de cada operación y luego séquelas.
6. En caso de manchas persistentes, mantenga las tapas y cabezales de los quemadores en agua detergente o agua jabonosa tibia por lo menos durante 15 minutos. Limpie utilizando un cepillo no metálico que no raye.
7. Puede utilizar los productos de limpieza Quick&Shine para el interior de los hornos y parrillas, utilizados en superficies esmaltadas y recomendados por el servicio autorizado, especialmente para las manchas persistentes en las tapas esmaltadas de los quemadores.
8. Mientras los limpia no permita que las tapas de los quemadores entren en contacto con detergentes agresivos tales como agentes limpiadores para el interior del horno o descalcificadores, esto puede causar decoloración.
9. Limpie los soportes de ollas con agua detergente y sin rasar, cepille suavemente después de cada operación y luego séquelos.
10. Utilizar las tapas de los quemadores y los soportes de las ollas cuando están mojados, puede causar la formación de

manchas de cal persistentes como resultado del calor. Antes de la operación asegúrese de que se seca.

11. Ponga las cabezales de los quemadores, las tapas y los soportes de ollas, respectivamente.
12. Al colocar los soportes de ollas, asegúrese de centrar los quemadores. En los modelos con clavijas, coloque las clavijas de la placa del quemador en las ranuras para clavijas de los agarraderas.

Ensamblaje de las piezas de los quemadores

1. Después de limpiar los quemadores, ponga las piezas tal y como aparece en la figura.
2. Ponga la cabecal del quemador asegurándose de que pasa a través de la bujía de encendido del quemador (4). Gire la cabecal del quemador a la derecha y a la izquierda para asegurarse de que está asentada en la cámara del quemador.
3. Ponga la tapa del quemador en la cabecal del quemador.



- 1 Tapa de quemador
- 2 Cabezal de quemador
- 3 Cámara de quemador
- 4 Bujía de encendido (en modelos con encendido)

9.4 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco.

No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.

- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

9.5 Limpiar el interior del horno (área de cocción)

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

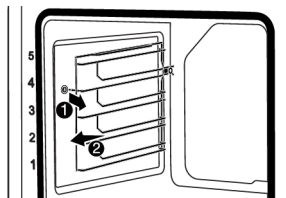
Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Superficies catalíticas" para obtener información.

Si su producto es un modelo con estantes de alambre, retire los estantes de alambre antes de limpiar las paredes laterales. A continuación, complete la limpieza como se describe en la sección "Información general sobre la limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

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



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

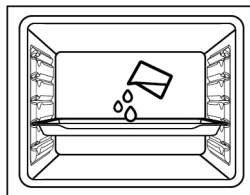
9.6 Fácil limpieza con vapor

Esto permite limpiar fácilmente la suciedad (que no permanece durante mucho tiempo) que es ablandada por el vapor dentro del horno y por las gotas de agua condensadas en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Añada 500 ml de agua en la bandeja y colóquela en el segundo estante del horno.



No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.



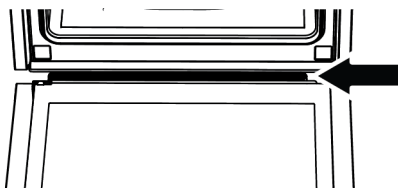
3. Ponga el horno en el modo de funcionamiento "Limpieza fácil con vapor" y hágalo funcionar a 100°C durante 15 minutos.

Abra inmediatamente la puerta y limpie los interiores del horno con una esponja o paño húmedo. El vapor saldrá al abrir la puerta. Esto puede suponer un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.

Para la suciedad persistente, limpie el producto con detergente para platos, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelo con un paño seco.

i En la función de limpieza a vapor fácil, se espera que el agua añadida se evapore y condense en el interior del horno y en la puerta del horno para ablandar la ligera suciedad que se forma en su horno. La condensación que se forma en la puerta del horno puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.

Después de la condensación en el interior del horno, puede producirse un charco o humedad en el canal de la piscina bajo el horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de su uso y séquelo.



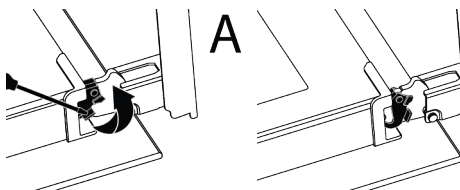
9.7 Limpieza de la puerta del horno

Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Para los residuos de cal que puedan formarse en el cristal del horno, limpie el cristal con vinagre y aclare.

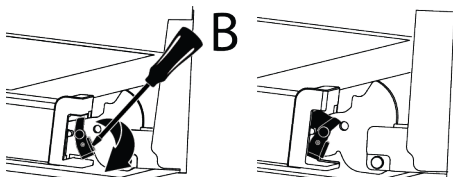
i No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Quitar la puerta del horno

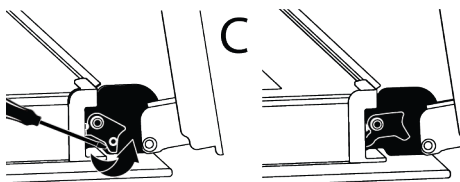
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir cada tipo de bisagra.
4. El tipo de bisagra (A) está disponible en los tipos de puerta normales.



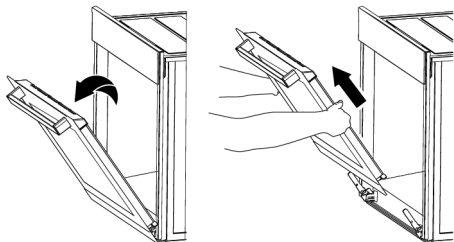
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



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



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



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

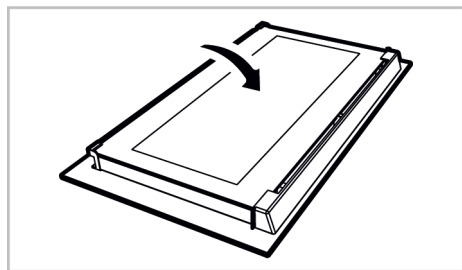


Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

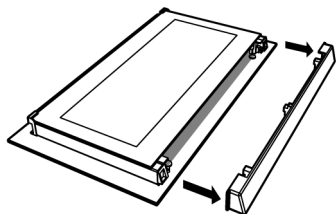
9.8 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

El vidrio interior de la puerta frontal del producto puede ser retirado para su limpieza.

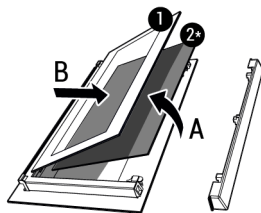
1. Abra la puerta del horno.



2. Retire el componente de plástico de la sección superior de la puerta delantera tirando de él hacia usted.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia 'A' y luego, retírelo tirando hacia 'B'.



- 1 Vidrio interior 2* Vidrio interior (puede no estar disponible para su producto)

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

9.9 Limpieza de la lámpara del horno

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

Reemplazar la bombilla del horno

Advertencias generales

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Este horno se alimenta de una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura, de menos de 30 mm de diámetro, o de una lámpara halógena con casquillos G9 de menos de 60 W de potencia. Las lámparas son adecuadas para el funcionamiento a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas para hornos se pueden adquirir en los Servicios Autorizados o en los técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 50 °C.

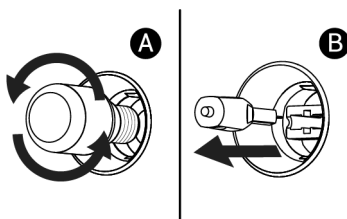
Si su horno tiene una bombilla redonda,

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



3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela

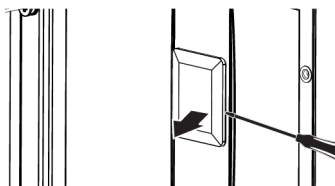
por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



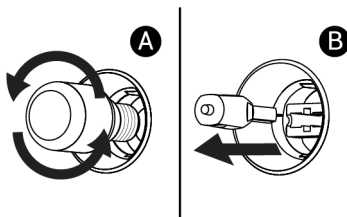
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

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



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador. Quite el tornillo primero, si hay un tornillo en la lámpara cuadrada de su producto.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



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

10 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

- Es normal ver vapores durante el funcionamiento. >>> Esto no es un error.

Aparecen gotas de agua durante la cocción

- El vapor generado durante la cocción se condensa al entrar en contacto con superficies frías del exterior del producto y puede formar gotas de agua. >>> Esto no es un error.

Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- Las partes metálicas pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan. >>> Esto no es un error.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactivélos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.

- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

La luz del horno no está encendida.

- La lámpara del horno puede estar defectuosa. >>> Reemplace la lámpara del horno.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactivélos.

El horno no está calentando.

- El horno no puede ajustarse a una función y/o temperatura de cocción específica. >>> Ajuste el horno a una función y/o temperatura de cocción específica.
- En los modelos con temporizador, el tiempo no se ajusta. >>> Ajustar la hora.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactivélos.

No hay chispa de encendido.

- No hay corriente. >>> Compruebe los fusibles en la caja de fusibles.

No hay gasolina.

- La válvula principal de gas está cerrada. >>> Abra la válvula de gas.
- La tubería de gas está doblada. >>> Instale la tubería de gas correctamente.

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,3	-
En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	-	-
Espera en Red	-	-

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

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

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVAÇ
ÃO**

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

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

Índice

1 Instruções de segurança	54	6.1 Informação geral acerca da utilização da placa.....	85
1.1 Uso previsto	54	6.2 Funcionamento das placas.....	86
1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia.....	55	7 Usar o Forno	87
1.3 Segurança eléctrica.....	56	7.1 Informação geral sobre como usar o forno	87
1.4 Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás	58	7.2 Operação da unidade de controlo do forno	87
1.5 Segurança no transporte	59	8 Informações Gerais Sobre Culinária	88
1.6 Segurança da instalação	60	8.1 Informações gerais sobre assar no forno	89
1.7 Segurança durante a utilização....	62	8.1.1 Bolos e alimentos de forno	89
1.8 Advertências da temperatura	62	8.1.2 Carne, peixe e aves	92
1.9 Uso de acessórios.....	63	8.1.3 Grelhador	92
1.10 Segurança na cozedura	63	8.1.4 Testar os alimentos	94
1.11 Segurança da manutenção e limpeza.....	65	9 Manutenção e limpeza	95
2 Instruções ambientais.....	66	9.1 Informações gerais de limpeza..	95
2.1 Diretiva de resíduos.....	66	9.2 Limpar os acessórios.....	97
2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	66	9.3 Limpar a placa	97
2.2 Informação da embalagem	66	9.4 Limpar o painel de controlo	98
2.3 Recomendações de eficiência energética	66	9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura).....	98
3 O seu produto	67	9.6 Limpeza fácil a vapor	98
3.1 Apresentação do produto	67	9.7 Limpar a porta do forno	99
3.1.1 Unidade de cozinha	67	9.8 Remover o vidro interior da porta do forno.....	100
3.1.2 Seção do fogão.....	67	9.9 Limpar a lâmpada do forno	101
3.2 Introdução do painel de controle do forno.....	67	10 Solução de problemas.....	102
3.3 Funções de funcionamento do forno	68		
3.4 Acessórios do produto.....	69		
3.5 Uso de acessórios do produto	70		
3.6 Especificações técnicas	72		
4 Instalação	75		
4.1 Local certo para instalação	75		
4.2 Ligação eléctrica	77		
4.3 Ligação do gás	78		
4.4 Colocando o produto	81		
4.5 Conversão de gás.....	82		
5 Primeira utilização	84		
5.1 Limpeza inicial.....	84		
6 Como utilizar a placa.....	85		



1 Instruções de segurança

PT

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.



1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervise.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Produtos elétricos e / ou produtos com gás são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
- Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
- Vire a pega das painéis e frigideiras para o lado do balcão para que as crianças não possam agarrar e queimar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
- Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque objectos pesados sobre ela nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que o forno tombe ou danifique as dobradiças da porta.
- Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:
 1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.

2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
 3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
 4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
 - Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
 - (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
 - Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
 - Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
 - A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. As ligações de gás e/ou os cabos de eletricidade não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.

- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
 - Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
 - Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla um para utilizar o seu produto.
 - Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
 - Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
 - As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
 - **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.
- Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:
- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
 - Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
 - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!

- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



1.4 Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás

- **ADVERTÊNCIA:** O uso de produtos de cozedura a gás provoca a formação de substâncias liberadas como resultado do calor, umidade e combustão na sala. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente ao utilizar o produto: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor / exaustor mecânico). A utilização intensiva do produto durante um longo período de tempo pode exigir ventilação adicional: por exemplo, abrir uma janela ou uma ventilação mais eficaz, elevar o nível do dispositivo de ventilação mecânica, se houver, etc.
- Este produto deve ser utilizado numa sala que tenha um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se de que o sensor de monóxido de carbono está a funcionar correctamente e faça a manutenção frequente do sensor. O sensor de monóxido de carbono deve ser colocado a não mais de 2 metros do produto.
- As condições de fixação deste dispositivo são especificadas no rótulo (ou na placa de dados)
- É necessária uma combustão adequada nos produtos de cozedura a gás. Em caso de combustão incompleta, pode desenvolver-se Monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal mesmo em doses muito pequenas. Você pode entender que o gás está queimando bem se as chamas forem contínuas e azuis. Se as chamas forem onduladas, cortadas e intensamente amarelas, o gás não queima bem.
- Os produtos e sistemas de cozedura a gás devem ser verificados regularmente quanto ao bom funcionamento. O regulador, a mangueira e a sua braçadeira devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos prazos recomendados pelo fabricante ou quando necessário.

- Os queimadores a gás da placa devem ser limpos regularmente. Assegurar que o gás queima corretamente após a limpeza.
 - Não usar recipientes que excedam as dimensões indicadas no manual do utilizador. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões de controlo. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.
 - Solicite informações sobre números de telefone de emergência de gás e medidas de segurança em caso de cheiro de gás ao seu fornecedor local de gás.
- ⚠ O que fazer quando sentir o cheiro de gás!**
- Não use chama aberta ou não fume. Não utilize botões eléctricos (por exemplo, botão da lâmpada ou campainha). Não utilize telefones fixos ou móveis.
 - Abra as portas e janelas.
 - Desligue todas as válvulas dos produtos de cozimento a gás e do medidor de gás na válvula de controle principal, a menos que esteja em um espaço confinado ou adegá.
 - Verifique todos os tubos e conexões quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro de gás, Saia de casa.
 - Avisem os vizinhos.
 - Chama os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
 - Ligue para o serviço autorizado e para a sua empresa de distribuição de gás.



1.5 Segurança no transporte

- Antes de transportar o produto, desligar o mesmo da corrente elétrica e desligar as ligações do gás.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.

- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.
- Nunca colocar o produto sobre um pavimento revestido com carpetes. Produto Caso contrário, a falta de fluxo de ar por baixo do produto irá causar o sobreaquecimento das partes elétricas. Isto irá causar problemas com o seu produto.
- O produto deve ser colocado diretamente numa superfície limpa, plana e rija. Não deve ser colocado sobre um plinto ou bancada. Os produtos não devem ser colocados em placas de cartão ou de plástico.



1.6 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Há um risco que a chama da placa incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.

- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.
- Deve cortar o fornecimento do gás antes de começar qualquer trabalho na instalação do gás. Existe o perigo de explosão.
- A ligação do produto ao sistema de distribuição de gás pode apenas ser executada por um técnico qualificado e autorizado. Existe um risco de explosão ou de envenenamento devido a reparações feitas por pessoas não profissionais.
- A mangueira flexível do gás deve ser ligada de uma forma que não fique a tocar nas peças de movimento na zona onde é colocada e não fique presa quando as partes de movimento se deslocarem (por ex. a gaveta). Adicionalmente a mangueira de gás não deve ser colocada em espaços onde exista a possibilidade de a mesma ficar presa.
- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa ou tocar nas partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto. Existe o risco de explosão devido a danos na mangueira do gás.

- Assegurar que é feita a verificação de fuga de gás depois da ligação do gás do seu produto ser feita. Assegurar que não há fugas de gás. Não usar o produto se houver uma fuga de gás.

1.7 **Segurança durante a utilização**

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
 - Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível. Fechar a torneira do principal gás.
 - Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
 - Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
 - Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
 - Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
 - A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
 - As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.
 - Não fechar a porta superior antes de os elementos de cozedura terem arrefecido. Caso contrário, a tampa pode rachar e provocar lesões.
 - Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.

1.8 **Advertências da temperatura**

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes.

Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.

- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.



1.9 Uso de acessórios

- É importante utilizar adequadamente os acessórios fornecidos com o produto. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização de Acessórios para produtos”**.
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.



1.10 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode

causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.

- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Quando o forno estiver a ser utilizado, NUNCA coloque tabuleiros, pratos ou papel de alumínio diretamente no fundo do forno. A acumulação de calor pode danificar o fundo do forno e até mesmo causar danos na caixa do forno ou no chão da cozinha.

Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:

- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no forno a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.
- Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
- Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
- Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser

substituídos. Caso contrário, os líquidos que caem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.

- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando utilizar uma grelha de arame, coloque um tabuleiro na grelha inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que caiem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

- Colocar os recipientes de cozinha no centro da zona da placa. Ter em atenção que o fogo na zona da placa com o recipiente de cozinha não sai para a superfície lateral do mesmo.



1.11 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não utilizar soluções de limpeza abrasivas, raspadores de metal, esfregões, esfregões de arame para lavagem da loiça ou lexívia para limpar o vidro da porta do forno e o vidro da parte superior da porta do forno (se existir). Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrônico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

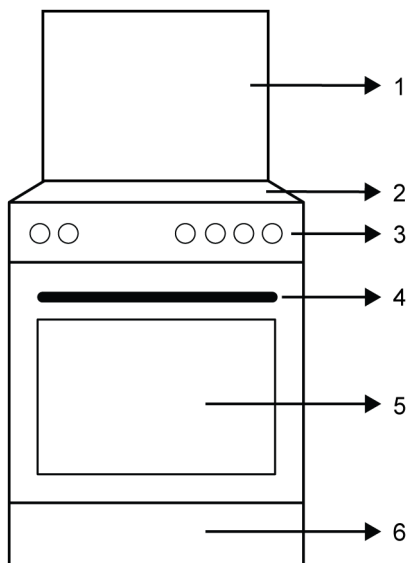
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipiente devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

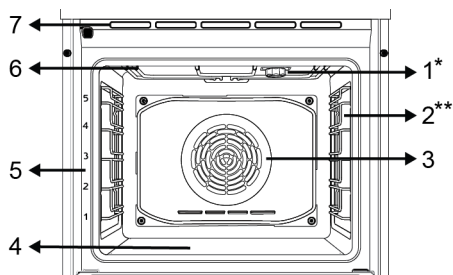
Nesta seção você encontra a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Poderão haver diferenças nas imagens e em algumas características dependendo do tipo de produto.

3.1 Apresentação do produto



- 1 Tampa superior
- 2 Secção da placa
- 3 Pannel de controlo
- 4 Pega
- 5 Porta
- 6 Parte inferior

3.1.1 Unidade de cozinha

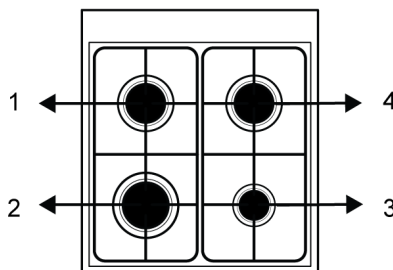


- 1 Lâmpada
- 2 Prateleiras de arame de aço
- 3 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
- 4 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)
- 5 Posicionamento da prateleira
- 6 Aquecedor superior
- 7 Orifícios de ventilação

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

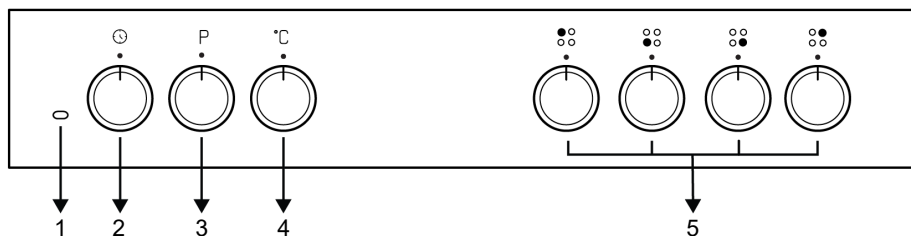
** Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

3.1.2 Seção do fogão



- 1 Traseira esquerda - Queimador normal
- 2 Frontal esquerda - Queimador rápido
- 3 Frontal direita - Queimador auxiliar
- 4 Traseira esquerda - Queimador normal

3.2 Introdução do painel de controle do forno



- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Lâmpada do termostato | 2 Botão Temporizador |
| 3 Botão de seleção de função | 4 Botão de seleção da temperatura |
| 5 Botões de controlo do fogão | |

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre -o novamente e substitua o botão.

Botão de seleção de função

Você pode selecionar as funções de operação do forno com o botão de seleção de função. Vire à esquerda/direita da posição fechada (superior) para selecionar.

Botão de seleção da temperatura

Você pode selecionar a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para selecionar.

Indicador de temperatura interna do forno

Você pode entender a temperatura interna do forno pela lâmpada de temperatura. A lâmpada do termostato está localizada no painel de controle. A lâmpada do termostato acende quando o produto começa a funcionar e a lâmpada do termostato apaga quando atinge a

temperatura definida. Quando a temperatura dentro do forno cai abaixo da temperatura definida, a lâmpada do termostato acende novamente.

Botões de controlo do fogão

Você pode operar sua placa com os botões de controle da placa. Cada botão opera o respectivo queimador. Você pode inferir qual queimador ele controla a partir dos símbolos no painel de controle.

Temporizador

Você pode cozinhar definindo um tempo de cozimento específico com o botão do timer. Os números no botão indicam o tempo de cozimento aplicável em minutos. O símbolo  /  indica tempo de cozimento indefinido. Se você colocar o botão no símbolo  / , poderá cozinhar manualmente (como desejar) por tempo indeterminado.

3.3 Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Aquecimento superior e inferior	*	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	*	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	*	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador completo	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grelhador inferior ventilado	*	O ar quente aquecido pela pequena grelha é rapidamente distribuído no forno com o ventilador. É adequado para grelhar quantidades menores.
	Acelerador de ventilação	-	Todos os aquecedores do forno funcionam. Esta função operacional é usada para levar rapidamente o forno à temperatura desejada (pré-aquecimento). Não o utilize para cozinhar alimentos.

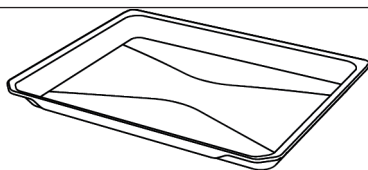
* Seu produto opera na faixa de temperatura especificada no botão de temperatura.

3.4 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.



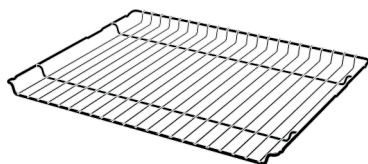
As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.



Grelha de arame de aço

É utilizado para fritar ou colocar os alimentos a assar, fritar e cozinhar na prateleira desejada.

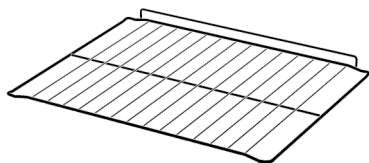
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Tabuleiro normal

É utilizado para fazer doces, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.

Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

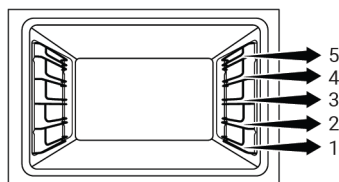


3.5 Uso de acessórios do produto

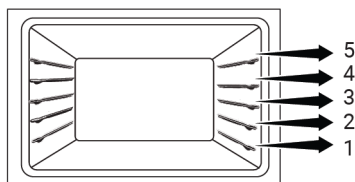
Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



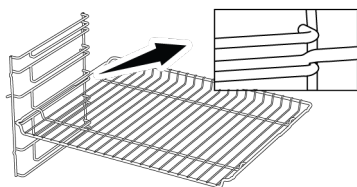
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

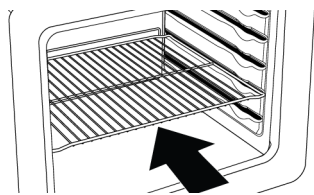
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

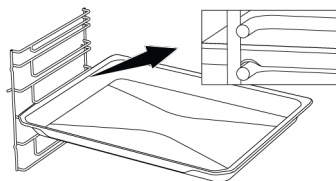
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

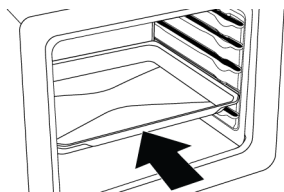
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na

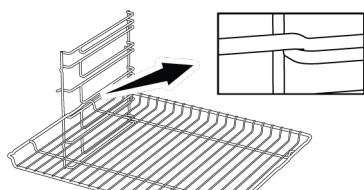
prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



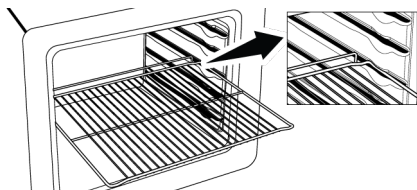
Função de parada da grelha de arame

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

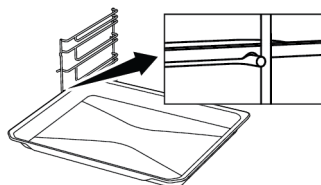


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



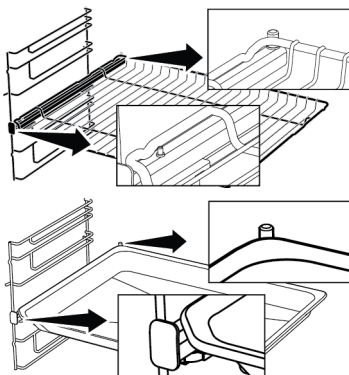
Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos -Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas

Grças aos carris telescópicos, as bandejas ou prateleiras de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Deve-se ter cuidado ao colocar as bandejas e prateleiras de arame nos carris telescópicos como mostra a figura abaixo.



3.6 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	850 /600 /600
Tensão/Frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energia (kW)	2,4 kW
Consumo total de gás (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Tipo de forno	Forno com auxiliar de ventilação

Zonas de cozedura

Frontal esquerda	Queimador rápido
Potência	2,9 kW (211 g/h - G30)

Frontal direita	Queimador auxiliar
Potência	1,0 kW (73 g/h - G30)

Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	2,0 kW (145 g/h - G30)

Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	2,0 kW (145 g/h - G30)

Tipo de gás/pressão que o produto está configurado:
G20 20 mbar

Categoria do produto de gás

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+

Tipos/pressões de gás para os quais o produto pode ser convertido:

G20 13 mbar
G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

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



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



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



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

PT

Categorias/tipos/pressão de gás no país

Pode encontrar na tabela abaixo, o tipo de gás, pressão e categoria que podem ser usados no país onde o produto será instalado.

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
FR	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	G20, 13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20, 20 mbar	G2.350,13 mbar	G30, 37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20, 20 mbar	G30, 37 mbar		
PT	Cat II	2E3B/P	G20, 20 mbar	G30, 50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30, 50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
RO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
BT	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20, 20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G25, 25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Mesa Injetora

A tabela abaixo fornece valores de injetores para todos os tipos de gases combustíveis para conversão de gás. Você pode chegar aos valores dos seus injetores consultando a tabela técnica para os tipos de gás que você pode converter de acordo com seus combustíveis e país. Os injetores podem não ser fornecidos com o seu produto. Você pode obtê-lo nos serviços autorizados ou no local onde adquiriu o produto.

Zonas de cozedura									
Potência	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Instalação



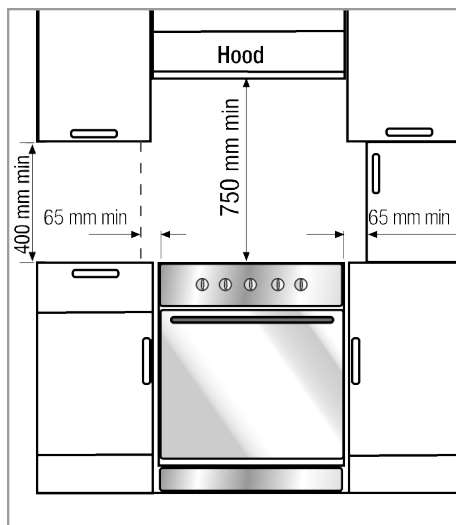
Advertências gerais

- Consulte o Agente de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto. Certifique-se que as instalações eléctrica e de gás estão realizadas antes de chamar o Agente de Assistência Técnica Autorizado para ter o produto pronto a funcionar. Caso contrário, chame um electricista e um instalador qualificados para que realizem as preparações exigidas. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.
- A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.
- O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.
- Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito.

4.1 Local certo para instalação

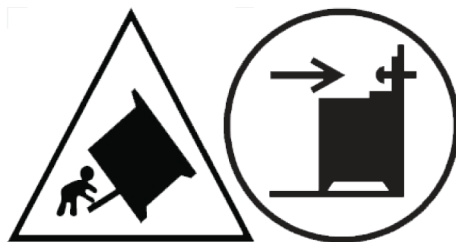
- Coloque o produto sobre uma superfície dura por causa dos dutos de ar sob o produto. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal. Os pés do produto não devem mergulhar em superfícies macias, por ex. tapete, etc.
- O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.
- Este produto é um dispositivo de classe 1 de acordo com a norma EN 30-1-1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e um lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no outro lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.

- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.



- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- Se for necessário instalar um exaustor acima do fogão, consulte as instruções do fabricante do exaustor quanto à altura de instalação (mín. 650 mm).
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

Advertência - Risco de inclinação!



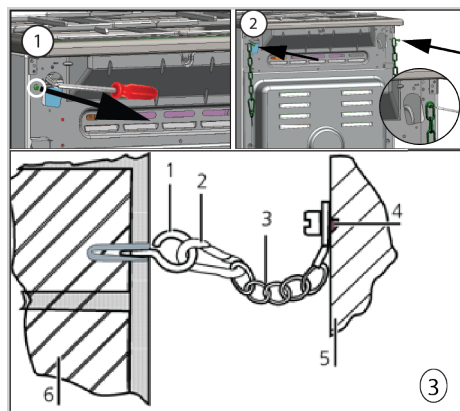
Advertência: De modo a evitar a inclinação do aparelho, deve ser instalado este estabilizador. Consultar as instruções para a instalação.

Corrente de segurança

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a corrente fornecida no seu forno.

Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

Aprete o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).

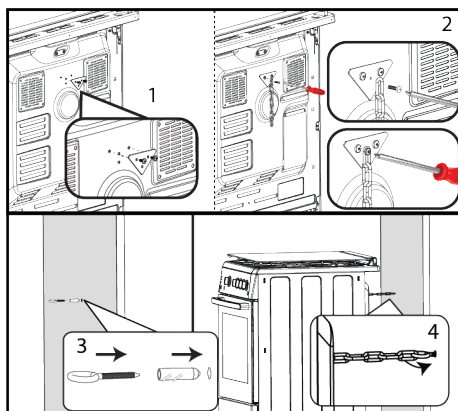


- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança
- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão
- 6 Parede da cozinha

Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno.

Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



i A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado. Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

Ventilação da divisão

Todas as divisões devem ter uma janela que abra, ou equivalente, e algumas divisões requerem também uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para o interior da mesma. Uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do seu aparelho.

Divisões com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na

tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios. Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação

adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.

Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.

O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

4.2 Ligação eléctrica



Advertências gerais

- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da alimentação elétrica. Existe o risco de choque elétrico!
- Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um eletricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.
- O produto só deve ser ligado à rede elétrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos efetuados por pessoas não autorizadas.
- O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do

produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um representante do serviço autorizado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión. O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).
- A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).
- Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

Se o produto for produzido com cabo e ficha:

O seu produto é produzido com cabo de rede e ficha. Ligue a ficha do seu produto a uma tomada ligado à terra e faça a ligação eléctrica.

4.3 Ligação do gás

⚠ Advertências gerais

- Há risco de explosão, incêndio e intoxicação se a instalação, reparação ou ligação for feita por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes de colocar o produto, verificar se as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e se a configuração do gás do produto está de acordo com essas condições. As condições de

regulação do gás e os valores do produto encontram-se nas etiquetas (ou etiqueta de tipo).

- Se o código do seu país não estiver na etiqueta, deve seguir as instruções técnicas locais do seu país para ligação e conversão do gás.
- O produto pode ser ligado ao sistema de abastecimento de gás apenas por uma pessoa ou técnico autorizado/licenciado/qualificado.
- O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos executados por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Há o risco de explosão!
- Se posteriormente necessitar de utilizar o seu produto com um tipo de gás diferente, deverá consultar a pessoa ou técnico autorizado/licenciado/qualificado para o respetivo procedimento de conversão.
- Assegurar que a ligação do gás seja bem verificada quanto ao aperto após cada uso. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que possam surgir devido à fuga de gás que pode ocorrer como resultado da ligação ou conversão do gás feita por pessoas não autorizadas/não licenciadas.

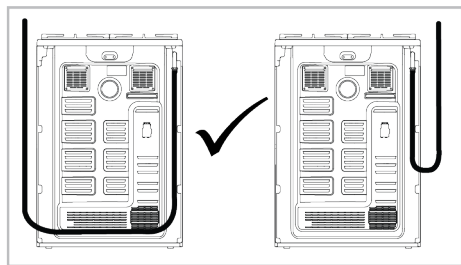
Risco de incêndio:

- Se não fizer a ligação de acordo com as instruções abaixo, haverá o risco de fuga de gás e de incêndio. A nossa empresa não se responsabiliza por danos que possam ocorrer em resultado disto.
- A ligação do gás tem de ser feita somente por uma pessoa autorizada/credenciada/qualificada ou por um técnico.
- Assegurar que a mangueira do gás a ser usada na ligação do gás está em conformidade com as normas locais relativas ao gás.

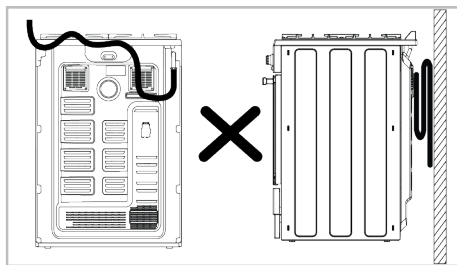
- A mangueira flexível do gás tem de ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as partes com movimento e com as superfícies quentes (imagens mostradas abaixo) em volta da mesma e que não fique presa quando as partes com movimento se estão a deslocar. (Por exemplo gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ser comprimida.
- Não deslocar o produto cuja ligação de gás está concluída. Se o mesmo for deslocado pode ser constituir um risco de fuga de gás.
- Deve ser usada uma chave de aperto para a ligação e a conversão do gás.

Escolhendo o lado da conexão de gás

- A mangueira do gás deve ser ligada fazendo voltas de ângulo largo contra a possibilidade de quebra ou de a mesma ser dobrada durante a ligação.
- Antes da ligação do gás, assegurar que a fonte principal do gás e a saída da mangueira de gás do produto são ligadas ao gás no mesmo lado.



- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa, tocada por esquinas aguçadas ou entrar em contacto com partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto. Existe o risco de explosão devido a danos na mangueira do gás!



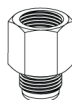
Peças para conexão de gás

Os visuais de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conexão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto. As peças de ligações de gás a serem usadas podem variar de acordo com o tipo de gás e as regulamentações do país.

Vedante de fuga :



Peça de ligação EN 10226 R1/2" :



Peça de ligação para gás líquido (G30,G31) :



Peça de ligação de saída de gás :



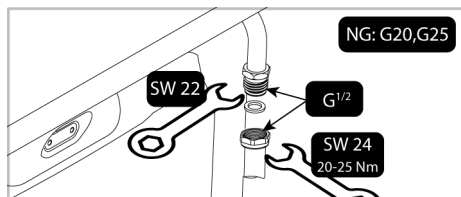
Executar a ligação do gás- GN

- A instalação do gás natural tem de ser adequadamente preparada para a montagem antes de instalar o produto. Tem de haver uma válvula de gás natural na saída do sistema de gás para ser ligada ao produto.

- Assegurar que a válvula de gás natural está acessível.
- Ligar o seu produto ao sistema de gás natural da sua casa com uma mangueira de gás flexível em conformidade com as normas locais.
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- O fornecimento de gás deve ser ligado através de um tubo de gás ou uma mangueira de gás de segurança com ligações roscadas em ambas as extremidades.

Tipo de ligação EN ISO 228 G1/2"

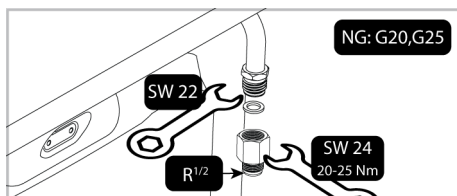
1. Colocar o novo vedante na peça de ligação e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a peça de ligação do gás ao aparelho com uma chave de aperto de 22 mm e colocar a peça de ligação na peça de ligação com uma chave de aperto de 24 mm.



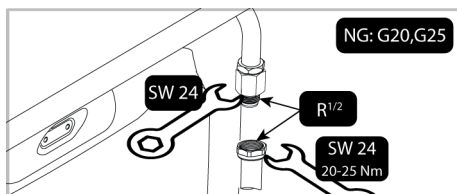
3. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Tipo de ligação EN 10226 R1/2"

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás natural e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Enquanto segura a saída de gás do produto fixada com uma chave de aperto 22, ligar a peça de interligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 e apertar bem.



3. Insira a nova junta de vedação na mangueira/tubo de gás de segurança. Certifique-se de que a junta esteja assentada corretamente.
4. Enrolar um composto de vedação ao redor da parte roscada do interconector. Ligar a parte roscada da mangueira/tubo de gás de segurança ao interconector com a chave de aperto 24 mm e apertar bem, segurando o interconector no lugar com a chave de 24 mm.



5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Executar a ligação do gás- GPL

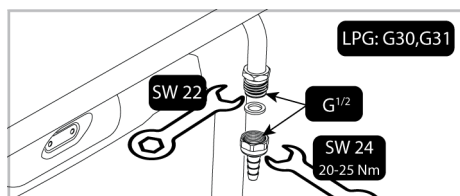
- O seu produto deve ser ligado de forma que fique próximo à ligação do gás para evitar fuga de gás.
- Antes de fazer a ligação do gás, providenciar uma mangueira de gás de plástico e uma braçadeira de montagem adequada. O diâmetro interior da mangueira plástica de gás deve ser de 10 mm e o comprimento não deve ultrapassar 150 cm. A mangueira de plástico deve ser à prova de fugas e inspecionável.
- Os aparelhos e sistemas a gás podem ser regularmente verificados para um funcionamento correto. Devem ser verificados regularmente o regulador, mangueira e os respetivos grampos e

substituídos dentro dos períodos recomendados pelo respetivo fabricante ou sempre que necessário.

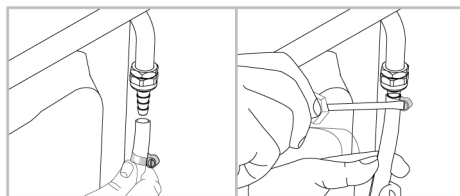
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- A ligação do gás tem de ser feita através de uma mangueira de gás ou de uma ligação fixa.

Conexão com mangueira de gás fixada (sem rosca)

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás liquefeito e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a saída de ligação do gás do produto fixada com uma chave de aperto 22 mm, ligar a peça de ligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 mm e apertar bem.



3. Encaixar o grampo de montagem numa das extremidades da mangueira. Amolecer a ponta da mangueira de gás na qual prendeu a braçadeira, colocando-a em água a ferver durante um minuto.
4. Inserir a mangueira de gás amaciada completamente na peça de ligação. Apertar totalmente o grampo com uma chave de fendas.



5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Verificar se há fugas no ponto de ligação

- Assegurar que todos os botões no produto estão desligados. Assegurar que o fornecimento de gás está aberto. Preparar espuma com sabão e aplicar no ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- A parte com sabão formará espuma se houver uma fuga de gás. Neste caso, deve inspecionar uma vez mais a ligação do gás.
- Em vez de sabão, pode usar os sprays que existem comercialmente para verificação de fugas de gás.
- Se houver uma fuga de gás, fechar o fornecimento do gás e ventilar o espaço.
- Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.

4.4 Colocando o produto

1. Empurre o produto para a parede da cozinha.
2. Enganche a correia de segurança.
3. Ajuste os pés do forno

Ajustar os pés do forno

As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado.

Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

Verificação final

1. Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.
2. Verifique as funções eléctricas.
3. Abra o fornecimento de gás.
4. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
5. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.



A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

4.5 Conversão de gás



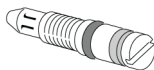
Advertências gerais

- Antes de começar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar a fonte principal de alimentação do gás. Há o risco de explosão!
- Todos os injetores de gás têm de ser substituídos e o ajuste da chama das torneiras de gás deve ser feito na posição inativa de modo a tornar o produto adequado para utilização com outro gás.
- Depois de o tipo de gás ter sido alterado, a etiqueta do tipo de gás no saco de acessórios deve ser aplicada sobre a etiqueta atual já existente na parte traseira do produto.
- O tipo de gás convertível e as categorias de gás do seu produto por país é informado na secção “categorias de gás país/tipos/pressão”. Verificar esta tabela para os tipos de gás que pode converter na sua zona local. Não pode converter para tipos de gás não especificados nesta tabela.
- O injetor de substituição adequado para o tipo de gás para o qual deseja fazer a conversão pode não ser fornecido com o produto. Pode obter os injetores do serviço autorizado ou a partir de um local onde tenha comprado o produto.
- Os valores do injetor e os tipos de gás que devem ser usados para os queimadores são indicados no fim da secção. Faça a conexão do tipo de gás a ser convertido conforme descrito na secção de conexão do gás.

Peças para a conversão do gás

Imagens de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conversão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto.

Bocal de desvio

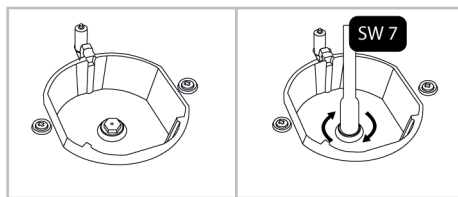


Injetor de queimador

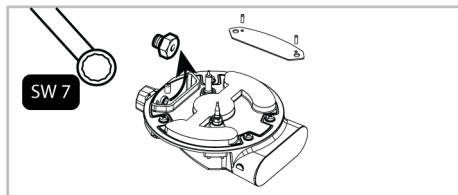


Troca do injetor dos queimadores

1. Colocar todos os botões de controlo nas posições de desligado no painel de controlo.
2. Fechar a alimentação do gás.
3. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
4. Remover os injetores de gás rodando no sentido anti-horário. (chave de aperto 7)



5. Se o seu produto tiver um queimador para wok com um injetor de entrada lateral, remover o injetor com uma chave de aperto número 7.



i Nalguns queimadores da placa, o injetor está revestido por uma peça metálica. Este revestimento metálico deve ser removido para substituição do injetor.

6. Instalar os novos injetores de gás.
(Força de aperto 4 Nm)
7. Verificar todas as ligações de modo a assegurar que estão instaladas com segurança e com proteção.

i Os novos injetores têm a respetiva posição marcada na embalagem ou pode ser referida na tabela de injetores em.

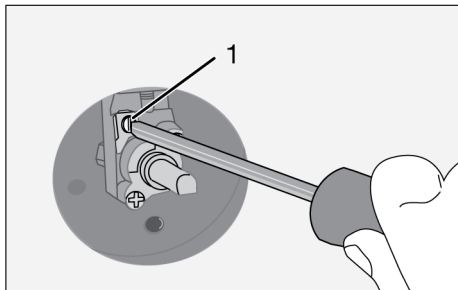
8. Deve verificar se há fugas nos injetores após a ligação.

i A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

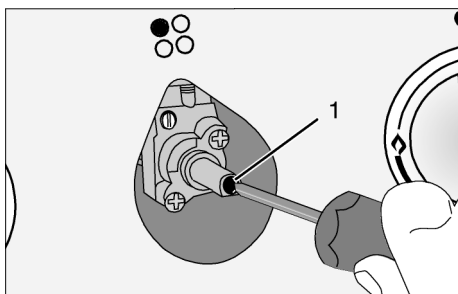
Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.
4. Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso em sentido anti-horário
 - ⇒ A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.
5. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.

6. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.
7. Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



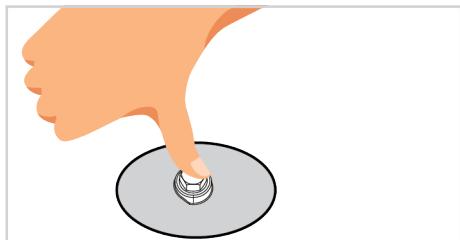
1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

Verificação de fuga nos injetores

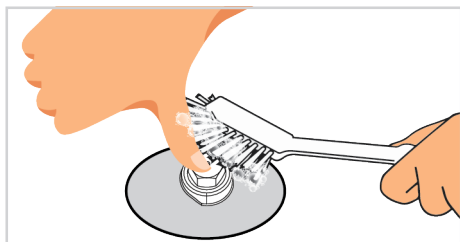
Antes de realizar a conversão no produto, assegurar que todos os botões de controlo estão na posição de desligados. Após a conversão correta dos injetores, em cada injetor deve ser verificado se existe fuga de gás.

1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é

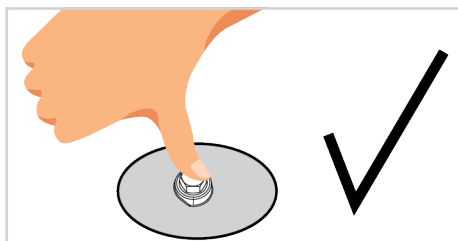
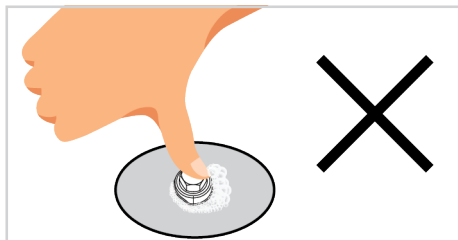
colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.



3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.



4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença. Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.



5 Primeira utilização

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

5.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, selecionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a

que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar "Funções de funcionamento do forno". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.

5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

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

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes

abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

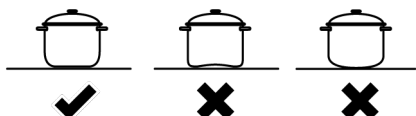
OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumaça durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

6 Como utilizar a placa

6.1 Informação geral acerca da utilização da placa

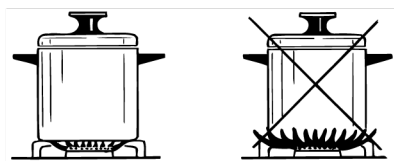
Advertências gerais

- Colocar panelas e recipientes de forma que as pernas não fiquem sobre os queimadores para evitar que sobreaqueçam.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.



- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Não acender os queimadores sem qualquer panela ou panelas/recipientes sobre o respetivo queimador.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.

- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida esborre das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.
- O tamanho das panelas/recipientes deve corresponder ao tamanho da chama. Ajustar as chamas de gás para que não ultrapassem a base das panelas/recipientes e colocar as panelas/recipientes no suporte de panela, centrando-o. Não use panelas / tachos grandes para cobrir mais de um queimador.



Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Tipo de queimador da placa	Diâmetro do recipiente - cm
Queimador auxiliar	12 – 18
Queimador normal	18 – 20
Queimador rápido - Queimador wok	22 - 24

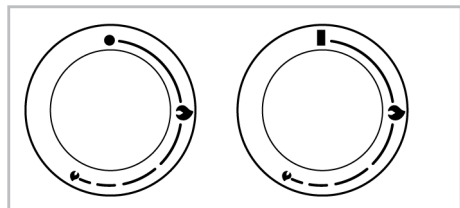
Não usar panelas/recipientes que excedam as dimensões acima indicadas. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar

envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões. Além disso, se a superfície de cozimento do seu

produto for de vidro, ocorrerá superaquecimento nesta superfície e o produto será danificado. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.

6.2 Funcionamento das placas

Manípulo de comando da placa



- Posição fora
- 🔥 Chama pequena: menor potência de gás
- 🔥🔥 Chama grande: maior potência de gás

Pode operar a sua placa com os botões de comando da placa. Cada botão opera o respectivo queimador. Pode inferir qual o queimador que controla a partir dos símbolos no painel de controlo.

Quando desligado (posição superior), o queimador não é alimentado a gás. Depois de acender o queimador, pode cozinhar ajustando os níveis de gás no botão. Ajuste a potência de cozedura desejada alinhando o botão ao respectivo símbolo.

Acender os queimadores a gás

- ✓ Os queimadores a gás são acesos com os botões de controlo.
1. Premir o botão do queimador.
 2. Enquanto premir o botão, rodá-lo no sentido anti-horário até ao símbolo da chama grande.
 3. Com a faísca resultante, o gás é inflamado.
 4. Após a ignição inicial, continuar a premir o botão durante 3-5 segundos.
 5. Se o gás não acender depois de premir e libertar o botão, repetir o mesmo processo premindo o botão durante 15 segundos.

i Soltar o botão se o queimador não acender em 15 segundos. Aguardar pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo. Há o risco de acumulação de gás e explosão!

6. Ajustar o seu nível de potência pretendido.

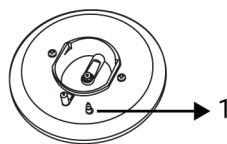
Desligar os queimadores de gás

Colocar o botão do queimador na posição desligado (superior).

i Se as chamas do queimador são extintas inadvertidamente, desligar o botão de controlo do queimador. Não tentar acender o queimador novamente durante 1 minuto pelo menos.

Mecanismo de segurança de corte de gás

Como precaução contra fugas por transbordo sobre os queimadores superiores, um mecanismo de segurança começa a funcionar e desliga o gás imediatamente.



1 Segurança de corte de gás

Para ativar o mecanismo de segurança de corte de gás, manter o botão de controlo premido durante mais 3-5 segundos após acender a placa.

i Quando a tampa superior de vidro é fechada ou removida do produto, o gás que vem dos queimadores da placa será cortado. Por esta razão, não pode usar os queimadores da placa quando a tampa superior de vidro estiver fechada ou tenha sido removida do produto.

7 Usar o Forno

7.1 Informação geral sobre como usar o forno

Ventilador de arrefecimento (Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.)

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

Iluminação do forno

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

7.2 Operação da unidade de controlo do forno

Ligar o forno

Quando selecionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar. Para que o seu forno

funcione, rodar o botão do temporizador para um determinado tempo de cozedura ou o símbolo “∞/👉”.

Desligar o forno

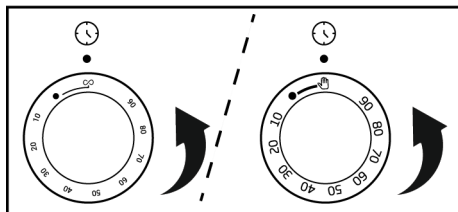
Pode desligar o forno rodando os botões de seleção de função e os botões da temperatura e do temporizador para a posição desligar (para cima).

A cozedura manual selecionando a função de temperatura e de funcionamento do forno.

Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura selecionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.



1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.
3. Rodar o botão do temporizador em direção ao símbolo “∞/👉”.

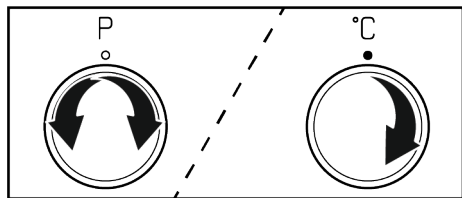


⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e a lâmpada da temperatura irá acender. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, a lâmpada do termostato apaga-se. O forno não irá desligar-se por si próprio depois do

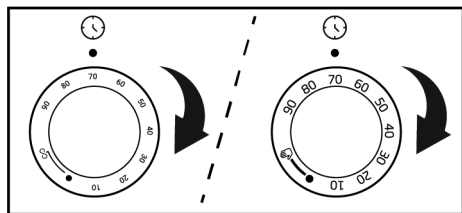
processo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando o processo de cozedura estiver completado, pode desligar o forno rodando os botões de seleção de função e os botões da temperatura e do temporizador para a posição desligar (para cima).

Cozinhar definindo o tempo de cozedura;

O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus alimentos e definir o tempo de cozedura no temporizador.



1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.
3. Colocar o botão do temporizador no tempo pretendido de cozedura.



8 Informações Gerais Sobre Culinária

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As

⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e a lâmpada da temperatura irá acender. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, a lâmpada do termostato apaga-se.

4. Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o botão do temporizador rodará totalmente no sentido anti-horário. Um aviso sonoro indica que o tempo acabou e que o forno pare de cozinhar.
5. Quando a sua cozedura estiver concluída, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima). Se desejar continuar, rodar o botão do temporizador uma vez mais para um tempo específico de cozedura. O forno continua a funcionar na função e temperatura definidas.

Para terminar a cozedura antes do tempo definido.

1. Rodar o botão do temporizador no sentido horário até que o mesmo chegue à posição de desligado (para cima).
2. Desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

8.1 Informações gerais sobre assar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A condensação ou o vapor de água podem aparecer como suor ou gotejamento no vidro interior do forno, dependendo do alimento. Esta ocorrência comum pode acontecer ao cozinhar. É aconselhável utilizar um pano húmido para limpar o vidro interior quando o produto arrefecer após a cozedura.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- A utilização dos acessórios fornecidos garante que obtém o melhor desempenho de cozedura. Observe sempre as informações fornecidas pelo fabricante do utensílio de cozinha exterior que vai utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco

de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.

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

8.1.1 Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.

- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Dicas para fazer bolos

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

Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	30 ... 50
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	150	20 ... 30
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	160	30 ... 45

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	160	20 ... 30
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	200	30 ... 40
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	60 ... 75
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	220	10 ... 25

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

8.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.

- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	15 mins. 250/ max, depois 170	110 ... 120
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/ superior	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

8.1.3 Grelhador

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

Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.

- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

Mesa do grelhador

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

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

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

Grelhador inferior ventilado

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	Grelhador inferior ventilado	4	200	30 ... 35
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	Grelhador inferior ventilado	4	250	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	Grelhador inferior ventilado	4	250	30 ... 40
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Grelha de arame de aço - Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Grelhador inferior ventilado	3	15 mins. 250, depois 180 ... 190	90 ... 110

Não pré-aquecer os pratos recomendado na tabela deste grill.

8.1.4 Testar os alimentos

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

- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para alimentos de teste

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	150	20 ... 30
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	160	30 ... 45
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	160	20 ... 30
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	60 ... 75

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 - 4

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

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

9.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.
- Os queimadores do tipo wok usados a altas temperaturas podem mudar de cor. Isto é normal.
- Mover alguns utensílios de cozinha pode causar marcas de metal nas pegadas da panela. Não deslizar as panelas e recipientes sobre a superfície.
- Como as tampas das zonas da placa estão em contato direto com o fogo e expostas a altas temperaturas, é normal a mudança e perda de cor com o tempo. Isto não causa um problema enquanto estiver a usar a placa.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegadas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

Superfícies esmaltadas

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver uma função de limpeza a vapor fácil, poderá fazer uma limpeza a vapor fácil para sujidade leve e não permanente. (Consulte "Limpeza a vapor fácil".)
- Para nódoas difíceis, pode ser utilizado um produto de limpeza de forno e grelha recomendado no site da marca do seu produto. Não utilize um produto de limpeza externo de fornos. Se a superfície estiver muito suja, humedecê-a ligeiramente e limpe-a suavemente com uma escova de cerdas macias ou arame de limpeza. Evite aplicar pressão excessiva.

Superfícies catalíticas

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

Superfícies de vidro

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

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.

- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

9.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

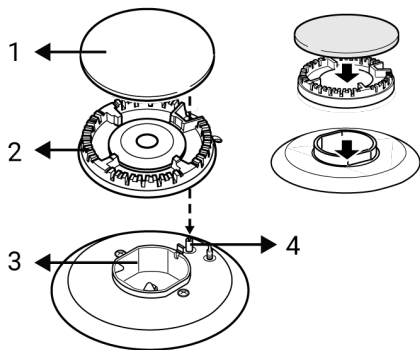
9.3 Limpar a placa

Limpar os queimadores a gás

1. Antes de limpar a placa, remover os suportes, as tampas dos queimadores e as cabeças da placa.
2. Limpar a superfície da placa de acordo com as recomendações incluídas na informação geral de limpeza de acordo com o tipo de superfície (esmaltada. Vidro, inox, etc.).
3. Limpar a câmara do queimador com um pano embebido em detergente ou com uma escova macia e não abrasiva. Assegurar que não são deixados resíduos de alimentos.
4. Limpar os isqueiros de ignição e os elementos térmicos (nos modelos com ignição e elemento térmico) com um pano bem torcido. Depois secar com um pano limpo. Deve prestar atenção de modo a que o isqueiro e o elemento térmico fiquem bem secos.
5. Limpar as tampas e as cabeças do queimador com água com detergente após cada operação e depois secar os mesmos.
6. Para manchas persistentes, manter as cabeças e as tampas do queimador em água com detergente ou água morna com detergente durante pelo menos 15 minutos. Limpar com uma escova não metálica e não abrasiva.
7. Pode usar soluções de limpeza Quick&Shine para o interior dos fornos e para as grelhas usadas em superfícies esmaltadas e recomendado pelo serviço de assistência autorizado, especialmente para manchas persistentes nas tampas esmaltadas do queimador.
8. Não tocar nas tampas do queimador com detergentes agressivos como as soluções de limpeza do interior do forno, descalcificantes enquanto as está a limpar, pode provocar a descoloração das mesmas.
9. Limpar os suportes dos recipientes com água com detergente e com uma escova macia, não abrasiva depois de cada utilização e secar os mesmos.
10. Quando as tampas do queimador e os suportes dos recipientes são usados molhados, podem ocorrer manchas persistentes de calcário em consequência do aquecimento. Assegurar que são secos antes da utilização.
11. Colocar as cabeças do queimador, as tampas e os suportes dos recipientes.
12. Quando colocar os suportes para os recipientes, assegurar que estão centrados sobre os queimadores. Em modelos de pino, encaixe os pinos da placa do queimador nas ranhuras dos pinos dos suportes de panela.

Montar as peças do queimador

1. Colocar as peças tal como estão na figura depois de limpar os queimadores.
2. Colocar a cabeça do queimador assegurando que a mesma passa através do isqueiro do mesmo (4). Rodar a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para assegurar que está bem assente na câmara do queimador.
3. Colocar a tampa do queimador sobre a cabeça do queimador.



- 1 Tampa do queimador
- 2 Cabeça do queimador
- 3 Câmara do queimador
- 4 Isqueiro (em modelos com isqueiro incorporado)

9.4 Limpar o painel de controlo

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

9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

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

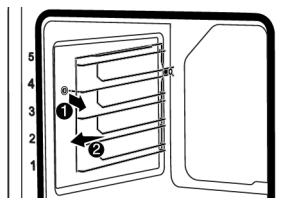
Limpar as paredes laterais do forno.

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

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

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

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



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

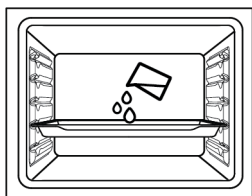
9.6 Limpeza fácil a vapor

Isto permite limpar facilmente a sujidade (não permanecendo por muito tempo) que é amolecida pelo vapor dentro do forno e pelas gotas de água condensadas nas superfícies internas do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Adicionar 500 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.



- Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 15 minutos.

Abrir a porta imediatamente e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Será libertado vapor quando abrir a porta. Isto pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta. Para sujidade difícil, limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.



Na função de limpeza a vapor fácil, espera-se que a água adicionada evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para amaciar a sujidade leve formada em seu forno. A condensação formada na porta do forno pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.

Após a condensação dentro do forno, pode ocorrer poça ou humidade na conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



9.7 Limpar a porta do forno

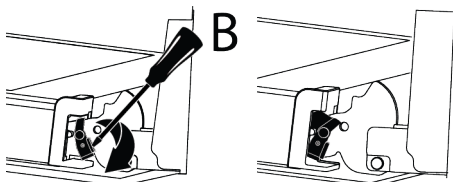
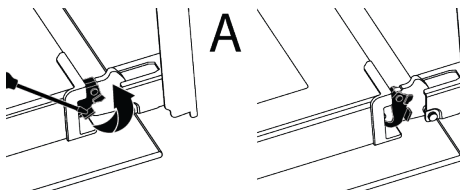
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “**Remover a porta do forno**” e “**Remover os vidros interiores da porta**”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna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



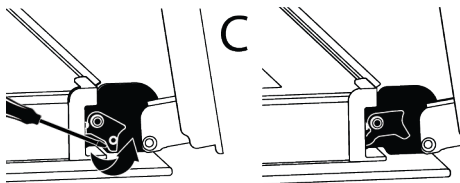
Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lâ de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Remover a porta do forno

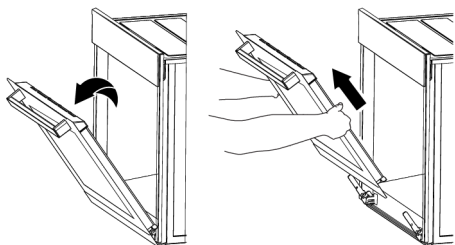
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



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



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

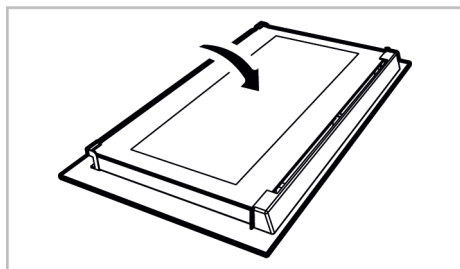


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os clips na cavidade da dobradiça.

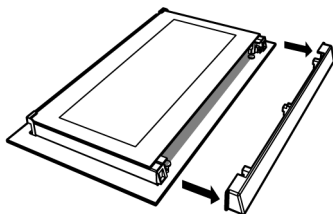
9.8 Remover o vidro interior da porta do forno

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

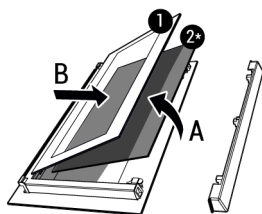
1. Abrir a porta do forno.



2. Remover o componente em plástico ligado à secção superior da porta puxando a mesma em direção a si.



3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior (1) em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



1 Vidro interior

2* Vidro interior (pode não estar disponíveis no seu produto)

4. Se o seu produto tiver um vidro interior (2), repita o mesmo processo para o remover (2).
5. O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o vidro interior (2). Colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. (Se o seu produto tiver um vidro interior) O vidro interior (2) tem de ser encaixado à entrada em plástico o mais perto possível do vidro mais interior (1).
6. Enquanto estiver a voltar a montar o vidro mais interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores dos vidros mais interiores (1) para se ajustarem às entradas inferiores em plástico.

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

9.9 Limpar a lâmpada do forno

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

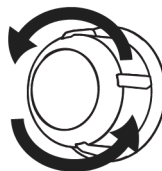
Limpar a lâmpada do forno

Advertências gerais

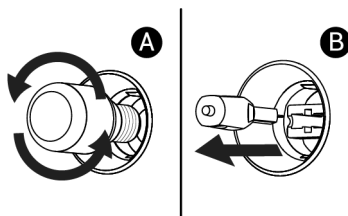
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém, uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

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



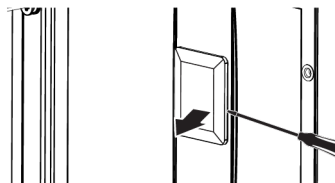
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



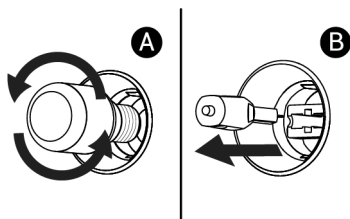
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

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



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



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

10 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

Gotas de água aparecem durante o cozimento

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver

um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

A luz do forno não está acesa.

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

O forno não está aquecendo.

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- Para os modelos com timer, a hora não é definida. >>> Defina a hora.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

Não há faísca de ignição.

- Não há corrente. > > > Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.

Não há gás.

- A válvula de gás principal está fechada. > > > Abrir a válvula de gás.
- O tubo de gás está dobrado. > > > Instale o tubo de gás corretamente.

Informação adicional ao Manual do Utilizador:	Informação técnica sobre os modos de funcionamento de baixo consumo de acordo com o Regulamento 2023/826 da UE.	
Modo	CONSUMO DE ENERGIA (WATT)	PERÍODO(MINUTOS)*
Desligar	0,3	-

Em Espera	-	-
Modo Em Espera com informação ou exibição do estado	-	-
Modo em espera em rede	-	-

*:O período após o qual o equipamento alcança automaticamente em minutos o modo em espera, o modo desligado ou o modo em espera em rede e arredondado para o minuto mais próximo.

