



**Forno**

Manual do utilizador

**Horno**

Manual del usuario



FSET63110DX

**PT / ES**

285.3042.79/R.AF/24.08.2021/3-2

7786187622

# Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

## Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

**1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente** **4**

Segurança geral.....	4
Segurança ao trabalhar com gás.....	5
Segurança eléctrica.....	6
Segurança do produto.....	8
Utilização pretendida.....	10
Segurança para crianças.....	11
Eliminação do produto velho.....	11
Eliminação do material da embalagem.....	12

**2 Informação geral** **13**

Visão geral.....	13
Conteúdo da embalagem.....	14
Especificações técnicas.....	16
Quadro dos injectores.....	17

**3 Instalação** **18**

Instalação prévia.....	18
Instalação e ligação.....	20
Eliminação do produto velho.....	25

**4 Preparações** **27**

Conselhos para poupar energia.....	27
Uso inicial.....	27
Primeira limpeza da unidade.....	27
Aquecimento inicial.....	27

**5 Como utilizar a placa** **29**

Informações gerais sobre a cozedura.....	29
Utilização das placas.....	29

**6 Funcionar com o forno** **32**

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno.....	32
Como usar o forno eléctrico.....	33
Modos de funcionamento.....	33
Usar o relógio do forno.....	34
Tabela de tempos de cozedura.....	35
Operar o grelhador.....	37
Tabelas de tempos de cozedura para grelhar.....	38

**7 Manutenção e cuidados** **40**

Informações gerais.....	40
Limpeza da placa.....	40
Limpar o painel de controlo.....	41
Limpar o forno.....	41
Limpar a porta do forno.....	42
Remover o vidro interno da porta.....	43
Substituir a lâmpada do forno.....	44

**8 Resolução de problemas** **46**

## **1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente**

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

### **Segurança geral**

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Nunca posicione o produto sobre um piso com tapete ou carpete. Caso contrário, a falta de fluxo de ar por debaixo do produto causará sobreaquecimento das partes eléctricas. Isto acarretará problemas ao seu produto.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de

procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia.

Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.

- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

### **Segurança ao trabalhar com gás**

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.
- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes

quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia, página 18*

- **CUIDADO:** A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.

- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- Este produto deve ser utilizado num quarto que incorpora um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se que o sensor de monóxido de carbono funciona corretamente e é regularmente preservado. O sensor de monóxido de carbono deve ser instalado a uma distância máxima de 2 metros do produto.
- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o 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.
- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.

## **O que fazer se sentir cheiro a gás**

- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da lâmpada, campainha, etc.) Não use telefo fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!
- Abra as portas e as janelas.
- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

## **Segurança eléctrica**

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra

deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um

interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.

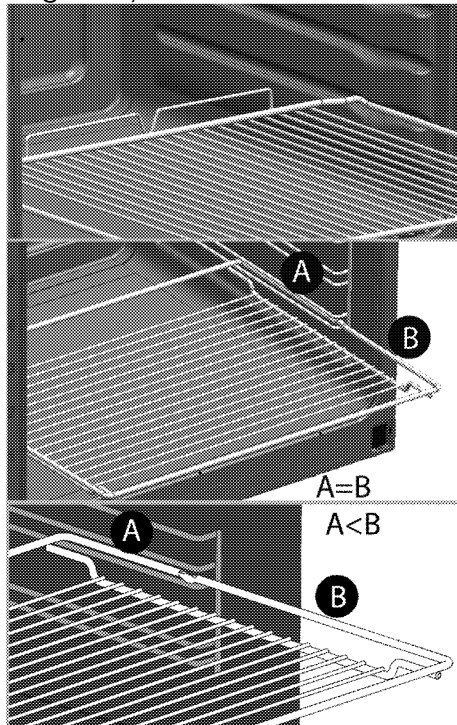
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a ligação do gás/elétrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

## Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.) Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame  
É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2



frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com

os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.

- **AVISO:** Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não feche a tampa superior antes que as placas ou queimadores arrefeam. Seque a tampa superior antes de abri-la, para evitar fuga de água para as partes traseira e interna do forno.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

- O produto deve ser colocado diretamente no piso. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal.
- **AVISO:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- **AVISO:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para

uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.
- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

### **Utilização pretendida**

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."

- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

### Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em

funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.

- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

### Eliminação do produto velho

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



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

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

#### Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém

materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

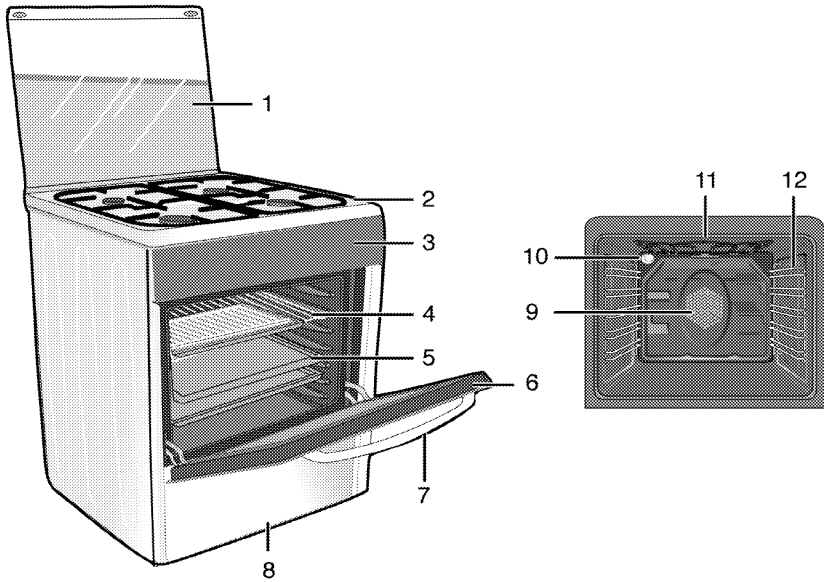
## **Eliminação do material da embalagem**

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do

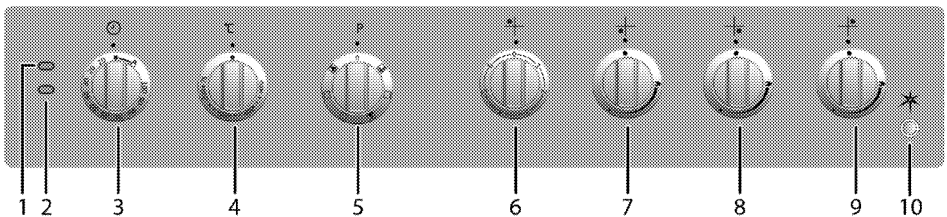
alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

## 2 Informação geral

### Visão geral



- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1 Tampa superior      | 8 Parte inferior                               |
| 2 Disco do queimador  | 9 Motor da ventoinha (disco de aço por detrás) |
| 3 Painel de controlo  | 10 Lâmpada                                     |
| 4 Prateleira de arame | 11 Elemento de aquecimento superior            |
| 5 Tabuleiro           | 12 Posições da prateleira                      |
| 6 Porta frontal       |  |
| 7 Pega                |  |



- |   |  |
|---|--|
| 1 Lâmpada de aviso  | 5 Botão da função                        |
| 2 Lâmpada do termóstato   | 6 Disco de aquecimento Esquerdo traseiro |
| 3 Temporizador mecânico (Depende do modelo. O cronómetro do seu produto pode ser de 100 ou 90 minutos. Na ilustração, 100 minutos são mostrados como exemplos.) | 7 Queimador rápido Esquerdo frontal      |
| 4 Botão do termóstato   | 8 Queimador auxiliar Direito frontal     |
|   | 9 Queimador normal Direito traseiro      |
|   | 10 Botão de ignição                      |

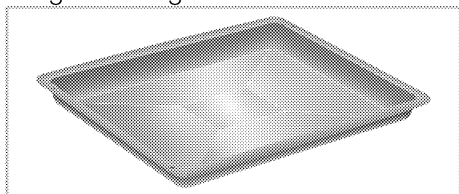
## Conteúdo da embalagem

**i** Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

### 1. Manual do utilizador

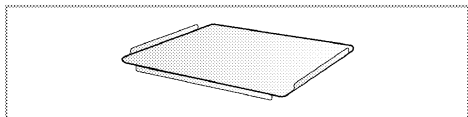
### 2. Tabuleiro padrão

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



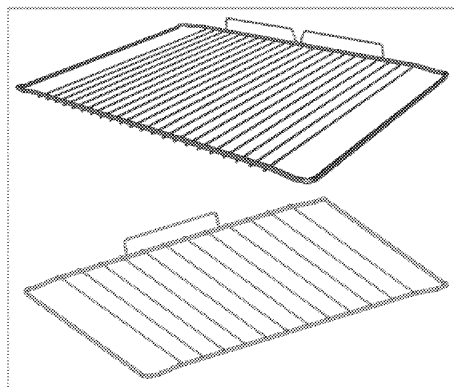
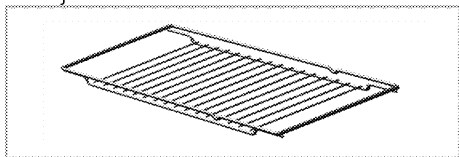
### 3. Placa para doces

Usado para pastelaria, como bolos e biscoitos.



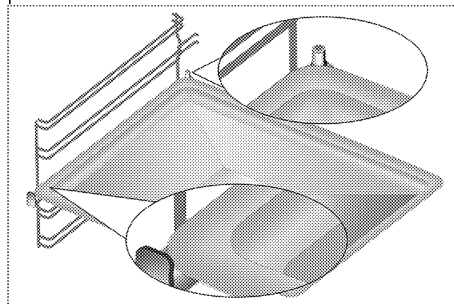
### 4. Grelha de arame

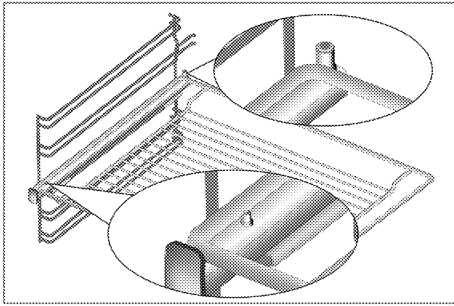
Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



### 5. Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nas prateleiras telescópicas (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

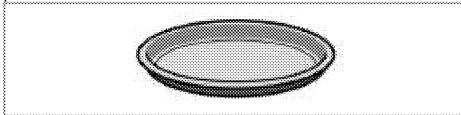
As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame. Ao usar o tabuleiro e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas, certifique-se de que os pinos na parte traseira da prateleira telescópica opõem-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.





### 6. Tabuleiro de pizza

Pode ser usado para pizzas e pastelaria.

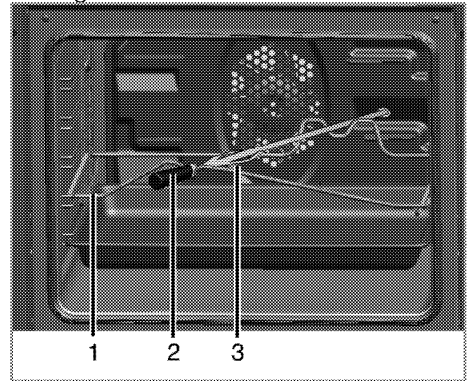


### 7. Espeto de assar frango

Usado para grelhar carne, aves e peixes uniformemente.

- Encaixe a comida a ser grelhada no espeto rotativo, com os garfos.
- Coloque a estrutura do espeto rotativo dentro do forno, alinhando-a com a guia do espeto rotativo.

- Introduza a ponta afiada do espeto rotativo na guia do mesmo e coloque-o dentro da sua estrutura.
- Remova a pega do espeto ao grelhar.



1 Estrutura do espeto rotativo

2 Pega de plástico \*

3 Garfo

\* (Varia dependendo do modelo do produto.)

## Especificações técnicas

<b>GERAL</b>	
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltagem/frequência	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Consumo total de energia	4.4 kW
Tipo de cabo / secção	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (1N) / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (3N)
Tipo de gás/pressão	LPG G 30/28-30 mbar
Consumo total de gás	5.9 kW
<b>PLACA</b>	
<b>Queimadores</b>	
Esquerdo traseiro	<b>Disco de aquecimento</b>
Dimensão	180mm
Potência	2000 W
Esquerdo frontal	<b>Queimador rápido</b>
Potência	2.9 kW
Direito frontal	<b>Queimador auxiliar</b>
Potência	1.0 kW
Direito traseiro	<b>Queimador normal</b>
Potência	2.0 kW
<b>FORNO/GRELHADOR</b>	
Forno principal	<b>Ventoinha assistida</b>
Lâmpada interior	15-25 W
Consumo de energia do grelhador	2.2 kW

# Coisas essenciais: A informação no rótulo de energia dos fornos eléctricos é dada de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esses valores são determinados sob a carga padrão com as funções do aquecedor inferior-superior ou do aquecimento assistido por ventoinha (caso exista). A classe de eficiência energética é determinada de acordo com a seguinte polarização dependendo da existência ou não de funções relevantes no produto. 1-Cozinhar com ventoinha-eco, 2- Cozinhar a turbo lento, 3- Cozinhar a turbo, 4- Aquecimento inferior/superior assistido por ventoinha, 5- Aquecimento superior e inferior.

**i** As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

**i** As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.



**i** Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

### **Quadro dos injectores**

Posição da zona da placa	2.9 kW Esquerdo frontal	1.0 kW Direito frontal	2.0 kW Direito traseiro
Tipo de gás/pressão de gás			
G 30/28-30 mbar	87	50	72

Você pode obter os injetores que não foram fornecidos com o produto, junto ao fornecedor de serviços autorizado.

### 3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

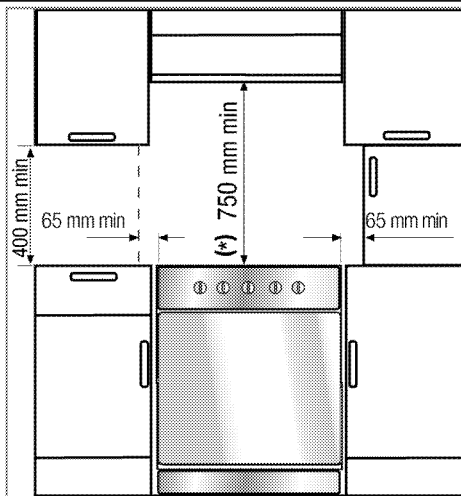
**i** A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.

**!** 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. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

#### Instalação prévia

Para assegurar as saídas críticas de ar sob o equipamento, recomendamos que o mesmo seja montado numa base sólida e que os pés não se afundem em tapetes ou pisos macios. O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.



- O aparelho corresponde ao dispositivo classe 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 instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.

- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

### **i** Apenas gás LP

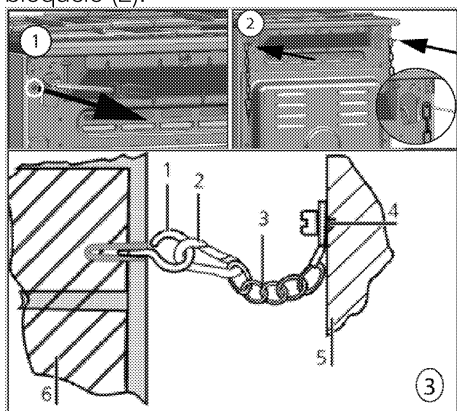
Não instale este equipamento numa repartição abaixo do nível do solo, a não ser que possua uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados. Não instalar correctamente os equipamentos é perigoso e poderá resultar em acção judicial.

### **Corrente de segurança**

#### **Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;**

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando as duas correntes de segurança fornecidas no seu forno.

Aperte 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).

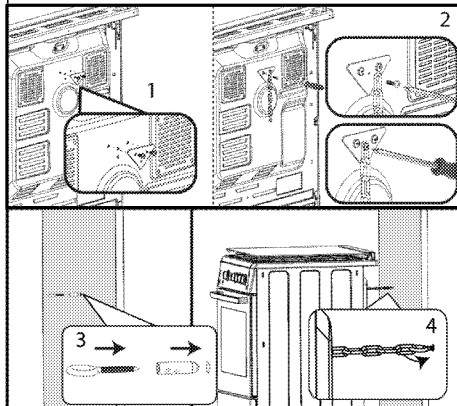


- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança
- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão

### 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 <sup>2</sup> )
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 m<sup>3</sup>.

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.

### **Instalação e ligação**


O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.


-  Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.
- O produto deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas
- O produto deverá ser colocado directamente no piso. Não deve ser colocada sobre uma base ou pedestal.

 Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto. A porta, o manípulo e as dobradiças podem ficar danificados.

### **Ligação eléctrica**


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 electricista 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 deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados 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 electricista qualificado. 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).

 Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!

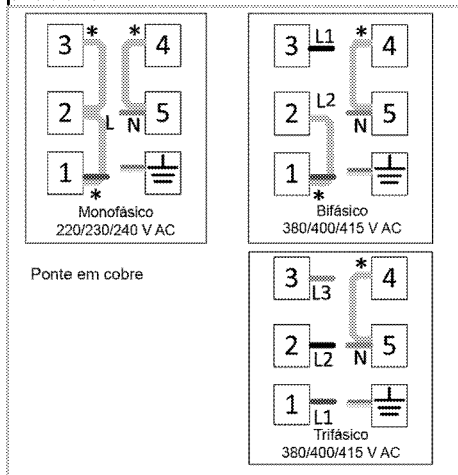
### **Ligar o cabo de alimentação**

 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.


1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm

de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto. É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.


### Se for fornecido um cabo com o produto:



2. **Para ligação monofásica**, ligue como identificado abaixo:

- Fio castanho = L (Fase)
- Fio azul = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

3. **Para ligação trifásica**, ligue os fios como indicado a seguir:

- Fio castanho = L1 (Fase 1)
- Fio cinza/preto = L2 (Fase 2)
- Fio cinza/preto = L3 (Fase 3)
- Fio azul = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

## Ligação de gás



O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada.

Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais!

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.

Há risco de explosão!

- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).
- Obtenha a mangueira de plástico do gás e o grampo de instalação antes de realizar a ligação do gás. O diâmetro interno da mangueira de plástico do gás deve ter um máximo de 10 mm e o seu comprimento deve ser no máximo de 150 cm.



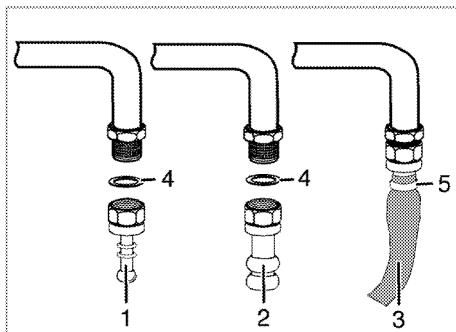
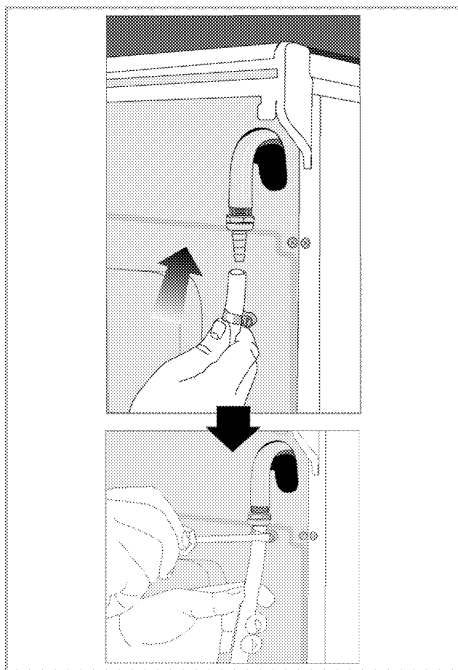
O seu produto está preparado para gás de petróleo liquefeito (GPL).

## Ligação da mangueira do gás

- A ligação do gás do seu produto irá ser realizada pelo serviço autorizado.
- Ligue o seu produto de forma que este fique perto da ligação de gás e de forma a que não exista fuga de gás.
- Instale o grampo de fixação numa das extremidades da mangueira. Submerja a extremidade da mangueira com o grampo de fixação instalado em água a ferver durante um minuto para a amaciar.

- Introduza a extremidade amaciada da mangueira completamente dentro da extremidade da mangueira afiada do seu produto. Por fim, aperte totalmente o grampo com uma chave de fendas.
- Repita o mesmo procedimento para a outra extremidade da mangueira e complete a ligação do regulador do gás.
- Nunca esquecer de efetuar o controlo de fugas de gás.
- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o serviço autorizado relativamente ao respetivo procedimento de conversão.

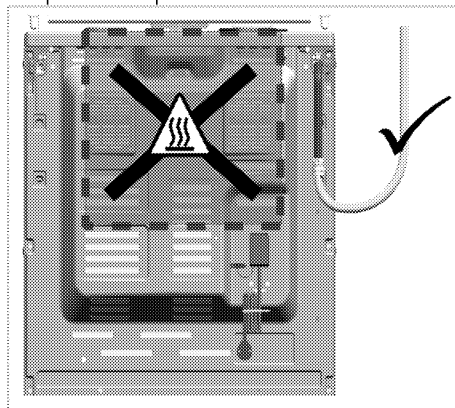
**!** Risco de explosão e asfixia!  
 Não guarde cilindros de GPL em casa.



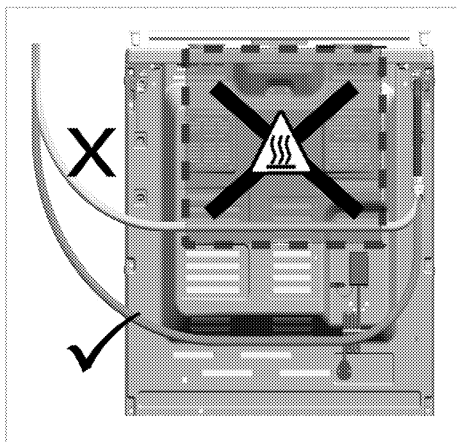
- 1 Extremidade da mangueira - GPL
- 2 Extremidade da mangueira - GN
- 3 Mangueira de segurança
- 4 O-ring (junta de estanqueidade)
- 5 Braçadeira

### Se o seu produto tem apenas uma saída de gás;

- Antes de ligar a mangueira do gás, certifique-se de que a saída da mangueira do gás na parte traseira do produto se encontra do mesmo lado do produto que o cilindro de GPL.

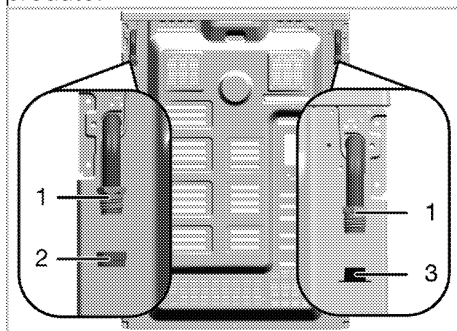


- Se a saída da mangueira do gás e o cilindro do GPL não se encontrarem voltados para o mesmo lado, certifique-se de que a mangueira não passa pela área quente aquando da ligação da mesma.



**Se o seu produto tem duas saídas de gás;**

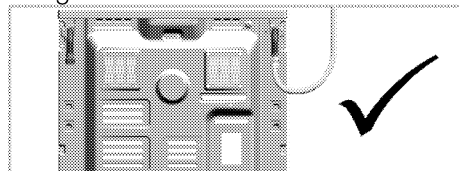
- Uma das duas saídas está vedada com um budo cego e a outra com um budo de plástico. As localizações do budo cego e do budo de plástico podem ser diferentes dependendo do produto.



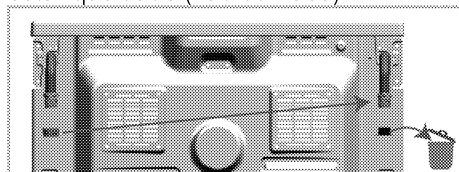
- 1 Saída da mangueira do gás
- 2 Budo cego
- 3 Budo de plástico

- Antes de efetuar a ligação do gás, certifique-se de que o cilindro de GPL e a saída da mangueira do gás do produto estão ligados ao gás do mesmo lado.
- Se o cilindro de GPL e a saída da mangueira do gás vedada com o budo de plástico se encontrarem voltadas para o mesmo lado, realize a

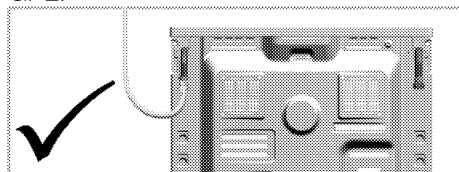
ligação do gás conforme apresentado na figura abaixo.



- Se o cilindro de GPL e a mangueira do gás vedada com o budo de plástico se encontrarem voltados para o mesmo lado, remova e elimine o budo de plástico. Retire o budo de plástico e feche a saída da mangueira do gás onde a ligação do gás não será realizada com uma nova junta de estanqueidade (não utilizada).



- Realize a ligação do gás conforme mostrado na figura abaixo na saída da mangueira do gás perto do cilindro de GPL.



#### **Risco de incêndio:**

Se não realizar a ligação de acordo com as instruções abaixo, irá existir o risco de fuga de gás e incêndio. **A nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos resultantes desta situação.**

- A ligação do gás deve ser realizada unicamente por um fornecedor de serviço autorizado.
- A ligação do gás do produto deve ser realizada definitivamente pela saída da mangueira do gás próximo do cilindro de GPL.



- O bujão de plástico deve ser eliminado e a saída da mangueira do gás que não irá ser utilizada deve ser vedada com um bujão cego.
- Ao selar a saída da mangueira do gás que não irá ser utilizada com o bujão cego, deve utilizar definitivamente uma junta de estanqueidade nova e não utilizada anteriormente.



A mangueira do gás flexível deve ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as peças móveis em torna da mesma e que não fique aprisionada quando as peças móveis se movimentam. (por ex., gavetas) Além disso, não de deve ser colocada em espaços onde possa ficar apertada.



A mangueira de gás não deve ser prensada, obstruída ou comprimida ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.

Há risco de explosão devido a mangueira de gás danificada.

### **Verificação de fuga no ponto de ligação**

- Certifique-se de que todos os botões no produto estão desligados. Certifique-se de que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do gás.
- **Se o seu produto tiver duas saídas de mangueira do gás**, certifique-se de que a saída não utilizada está vedada com um bujão cego. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação do bujão cego para

verificação de fugas de gás. O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do bujão cego.

- Ao invés de sabão, pode utilizar sprays comercialmente disponíveis para verificação de fugas de gás.



Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.

- Empurre o produto para a parede da cozinha.
- **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.

### **Eliminação do produto velho**

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o

produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.

- Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.

- Prenda os suportes das painelas e as tampas com fita adesiva.
- Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.



Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

## 4 Preparações

### Conselhos para poupar energia


As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozinhar mais do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Pode poupar energia desligando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Selecione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas.  
Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.

- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as placas de aquecimento. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as placas e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a placa e o fundo do tacho.
- Para cozeduras demoradas, desligue a placa de aquecimento por 5 a 10 minutos antes de final do tempo de cozedura. Pode obter uma poupança de energia de até 20% usando o calor residual.

### Uso inicial

#### Primeira limpeza da unidade

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

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

#### Aquecimento inicial

Aqueça o produto por cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Desse modo, qualquer resíduo da produção será queimado e removido.



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

### **Forno eléctrico**

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a posição Estática.
4. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 33*.
5. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
6. Desligue o seu forno; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 33*

### **Forno com grelhador**

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.

3. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Operar o grelhador, página 37*.
4. Funcione o forno por cerca de 15 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador, página 37*

### **Placa de aquecimento**

1. Quaisquer camadas de conservação ou resíduo de produção devem ser queimados antes da primeira utilização. Funcione a placa de aquecimento no nível médio de temperatura por 8 minutos, sem qualquer panela sobre a mesma. Durante este procedimento, não deve ser colocado qualquer tacho ou recipiente sobre a placa de aquecimento.



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

## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.

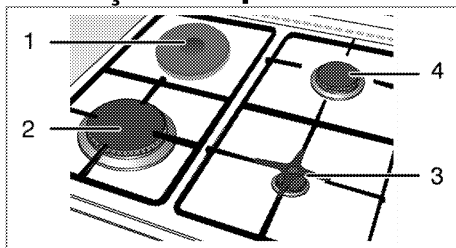
Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.

- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

### Cozedura a gás

- O tamanho da panela deve corresponder com o tamanho da chama. Ajuste as chamas de gás, para que não se estendam do fundo da panela e centre a panela no suporte para panela.

### Utilização das placas



- 1 Disco de aquecimento 18-20 cm
- 2 Queimador rápido 22-24 cm
- 3 Queimador auxiliar 12-18 cm
- 4 Queimador normal 18-20 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.



Não utilize painéis de cozedura que excedam as dimensões mencionadas a cima. Utilizar painéis maiores causa o risco de envenenamento por monóxido de carbono, sobreaquecimento de superfícies adjacentes e botões de controlo. Utilizar painéis pequenos causa o risco de ser queimado pela chama.

O símbolo de chama grande indica a potência mais alta de cozedura e o símbolo de chama pequena indica a potência mais baixa de cozedura. Na posição off (topo), o gás não é fornecido aos queimadores.

### Acender os queimadores a gás



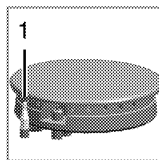
Os queimadores a gás são acendidos com os botões de ignição.

1. Mantenha premido o botão do queimador.
2. Rode-o no sentido horário até ao símbolo de chama grande.
3. Prima e solte o botão de ignição. Repita o procedimento até que o gás libertado acenda.
4. Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

### Desligar os queimadores a gás

Rode o botão da zona de manutenção do calor para a posição off (superior).

## O sistema de segurança de desligamento do gás (em modelos com componente térmico)



1. Segurança do desligamento do gás

Como prevenção contra o apagamento devido a descarga de fluido nos queimadores, o mecanismo de segurança acciona-se e desliga o gás.

- Empurre o botão para dentro e rode-o no sentido horário para acender.
- Após acender o gás, mantenha o botão premido por mais 3-5 segundos para accionar o sistema de segurança.
- Se o gás não acender depois de premir e soltar o botão, repita o mesmo procedimento mantendo o botão premido durante 15 segundos.



Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

### Usar os discos de aquecimento

Os botões da placa podem ser rodados em ambas as direcções, para que controle a temperatura passo-a-passo.



Se a placa estiver equipada com discos de aquecimento que apresentam a função Booster, o disco de aquecimento correspondente será marcado com um ponto vermelho.

### Protecção contra sobreaquecimento

Os discos de aquecimento que têm uma potência superior a 1000 W são equipados com uma protecção contra sobreaquecimento. A protecção contra

sobreaquecimento diminui a potência do disco de aquecimento nos seguintes casos:

- Se não houver tacho ou panela sobre o disco de aquecimento.
- Se houver algum tacho ou panela vazia sobre o disco de aquecimento.
- O fundo do tacho ou da panela não for plano.

### **Ligar os discos de aquecimento**

Use os botões do disco de aquecimento para funcionar os mesmos. Mova os botões do disco de aquecimento ao

nível correspondente, a fim de obter o nível de cozedura pretendido.

Nível de cozedura	1	2 — 3	4 — 6
	aquecer	estufar, ferver lentamente	cozer, assar, ferver

### **Desligar os discos de aquecimento**

Rode o botão do disco de aquecimento para a posição OFF (superior).

## 6 Funcionar com o forno

### Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor.

O vapor exalado pode escaldar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

### Dicas para cozer no forno

- Use placas de metal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Selecione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

### Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o peru e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorará os resultados da mesma.

- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

### Conselhos para grelhar

Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, bem como os legumes com um elevado teor de água, tais como os tomates e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até à prateleira inferior para recolher a gordura. Para poder deslizar o tabuleiro de pastelaria, este deve possuir um tamanho que cubra a área de grelhar por inteiro. Este tabuleiro poderá não ser fornecido com o produto. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.

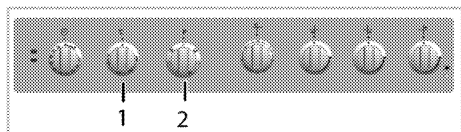




Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

## Como usar o forno eléctrico

### Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento



1 Botão do termóstato

2 Botão da função

1. Gire o botão do temporizador mecânico totalmente no sentido horário e, em seguida, gire-o de volta para o tempo de cozimento desejado.

2. Defina o botão de função para o modo de funcionamento pretendido.

3. Defina o botão de temperatura para a temperatura pretendida.

» O forno aquece até a temperatura ajustada e mantém-se ali. Durante o aquecimento, a lâmpada da temperatura permanece acesa.

### Desligar o forno eléctrico

Comute o temporizador do forno para a posição off.



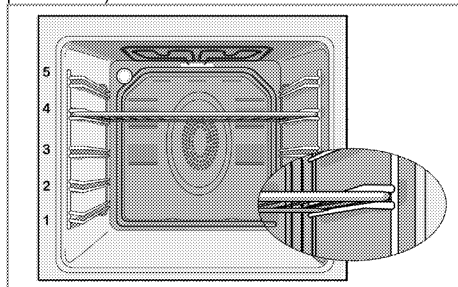
Quando o temporizador estiver definido para um determinado tempo, desligará automaticamente; consulte *Usar o relógio do forno, página 34*

Rode o botão da função e o botão de temperatura para a posição off (superior).

É importante colocar a grelha de arame correctamente na prateleira de arame. A grelha de arame deve ser inserida entre as prateleiras de arame, conforme ilustrado na figura.

Não deixe a grelha de arame encostada contra a parede traseira do forno. Deslize a sua grelha de arame até a secção frontal da prateleira e ajuste-a com a ajuda da porta, para obter um bom desempenho no grelhado.

(Varia dependendo do modelo do produto.)



### Modos de funcionamento

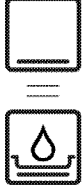
A ordem dos modos de funcionamento mostrada aqui pode diferir da organização no seu produto.

#### 'Top and bottom heating' (Aquecimento superior e inferior)



Os aquecimentos superior e inferior estão em funcionamento. O alimento é aquecido simultaneamente a partir de cima e de baixo. Por exemplo, é apropriado para bolos, pasteleria ou bolos e estufados em formas de assar. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

### 'Bottom heating' (Aquecimento inferior)



Apenas o aquecimento inferior está em funcionamento. É apropriado para pizza e o consequente alouramento dos alimentos a partir de baixo.

Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.

### 'Fan supported bottom/top heating' (Aquecimento inferior/superior ajudado pela ventoinha)



O aquecimento superior, inferior e mais a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é uniforme e rapidamente distribuído pelo forno através da ventoinha. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

### 'Grill+Fan' (Grelhador + ventoinha)



O efeito de grelhar não é tão forte como com o grelhador completo

- Coloque porções pequenas ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.

- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

### 'Full grill with turnspit' (Grelhador completo com espeto rotativo)



O grelhador completo e o espeto rotativo estão em funcionamento. É apropriado para grelhar e assar grandes pedaços de carne.

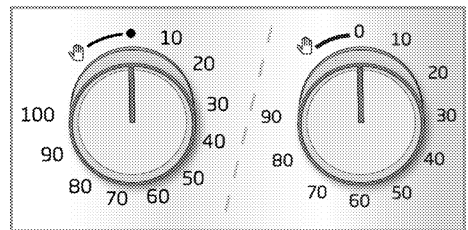
### Booster



Esta função é usada para aquecer rapidamente o forno, não é apropriada para cozer alimentos.

- Selecciona a temperatura pretendida após seleccionar esta função. A luz da temperatura acende e o forno é aquecido.
- A luz apaga-se após o processo de aquecimento estar concluído. Agora selecciona a função pretendida para cozer os seus alimentos.

### Usar o relógio do forno



### Iniciar a cozedura

- i** Para funcionar o forno, deve seleccionar o modo de cozedura e a temperatura pretendida e definir o tempo. Caso contrário, o forno não funcionará.

1. Rode o cronómetro mecânico no sentido dos ponteiros do relógio e

volte a colocá-lo no tempo de cozedura pretendido.

2. Coloque o seu alimento no forno.
3. Selecciono o modo de funcionamento e a temperatura; consulte. *Como usar o forno eléctrico, página 33.*

» O forno será aquecido até à temperatura predefinida e mantará esta temperatura até ao fim do tempo de cozedura que seleccionou.

4. Uma vez que o tempo de cozedura tenha terminado, o botão de definição do tempo rodará automaticamente no sentido anti-horário. Soará um aviso para indicar que o tempo definido acabou e a alimentação eléctrica é então cortada.

**i** Se não quiser usar a função temporizador, rode o botão no sentido anti-horário até o símbolo manual.

5. Desligue o forno com o botão de definição do tempo, o botão de função ou o botão de temperatura.

### Desligar o forno antes de definir o tempo











1. Rode o botão de ajuste do tempo no sentido anti-horário até que pare.
2. Desligue o forno com o botão de função e o botão de temperatura.





### Tabela de tempos de cozedura

**i** Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

### Cozer no forno e assar

**i** A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo .

Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos no tabuleiro	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	180	25 ... 30
Bolos na forma	Um tabuleiro	Forma para bolos na grelha de arame**		2	180	40 ... 50
Bolos pequenos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	160	25 ... 35
Bolo fofo	Um tabuleiro	Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame**		3	160	25 ... 35
Bolinhos	Um tabuleiro	Tabuleiro para doces*		3	180	25 ... 30
Massa de pão	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200	30 ... 40
Pastelaria fina	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200	25 ... 35
Massa com fermento	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200	35 ... 45
Lasanha	Um tabuleiro	Panela retangular de vidro/metálica na grelha de arame**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão* ou Tabuleiro de pizza*		2	200 ... 220	15 ... 20





Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bife (inteiro) /Rosbife	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	100 ... 120
Perna de borrego (guisada)	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	25 min. 220 depois 180 ... 190	70 ... 90
Frango assado (1,8-2 kg)	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	15 min. 250/max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Perú (5.5 kg)	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		1	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	200	20 ... 30

Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.  
\* Estes acessórios poderão não ser fornecidos com o produto.  
\*\* Estes acessórios não são fornecidos com o produto. São acessórios que estão disponíveis comercialmente.

### Bancada para refeições de teste

As refeições são preparadas nesta bancada em conformidade com a EN 60350-1 para que os institutos

responsáveis pelo controlo possam testar o produto com uma maior facilidade.

Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolo seco friável	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	140	20 ... 30
Bolos pequenos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	160	25 ... 35
Bolo fofo	Um tabuleiro	Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame**		3	160	25 ... 35
Tarte de maçã	Um tabuleiro	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame**		2	180	50 ... 60

Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.

\* Estes acessórios poderão não ser fornecidos com o produto.


\*\* Estes acessórios não são fornecidos com o produto. São acessórios que estão disponíveis comercialmente.

### Conselhos para cozer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10°C e reduza o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, use menos líquido ou diminua a temperatura em 10°C.

- Se o bolo estiver escuro em cima, coloque-a na prateleira inferior, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.
- Se bem cozido no interior, mas mole no exterior, use menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

## Conselhos para cozer massa de pastelaria

- Se o pastel for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10°C e reduza o tempo de cozedura. Humedeça as camadas da massa com um molho composto de leite, óleo, ovo e iogurte.
  - Se o pastel demorar muito a assar, preste atenção se a espessura do pastel que preparou não excede a profundidade do tabuleiro.
  - Se a parte superior do pastel estiver castanha, mas a parte inferior não estiver cozida, verifique se a quantidade de molho que usou para o pastel não está muito concentrada no fundo do mesmo. Tente espalhar o molho de forma igual entre as camadas da massa e no topo do pastel para um acastanhado uniforme.
-  Cozinhe o pastel de acordo com o modo e temperatura dados na tabela de cozedura. Se a parte do fundo continuar a não ficar acastanhada o suficiente, coloque-a numa prateleira mais baixa da próxima vez.

## Conselhos para cozinhar legumes

- Se os pratos de legumes liberarem demasiado sumo e ficarem muito secos, cozinhe-os num tacho com tampa, ao invés de tabuleiro. Os tachos fechados preservarão o sumo do prato.
- Se um prato de legumes não ficar cozido, coza antecipadamente os legumes ou prepare-os como alimentos enlatados e coloque-os no forno.

## Operar o grelhador



Feche a porta do forno ao grelhar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- **Ao grelhar, rode o botão de ajuste da hora no sentido anti-horário até o símbolo de mão.**

### Ligar o grelhador

1. Rode o botão de função até o símbolo de grelhador pretendido.
  2. Depois, seleccione uma temperatura do grelhador desejada.
  3. Se necessário, realize um pré-aquecimento de cerca de 5 minutos.
- » A luz da temperatura acende-se.

### Desligar o grelhador

1. Rode o botão da função para a posição Off (topo).



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

### Função do espeto rotactivo

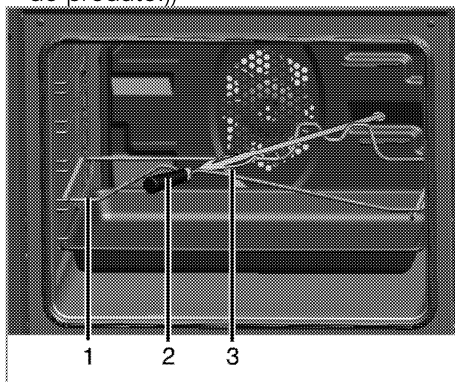
Quando a função grelhador é seleccionada, o motor do espeto rotativo começa a rodar.

**i** O motor do espeto rotativo trabalha com a função de grelhador. Assim que a função de grelhador estiver ativa, o aquecedor do grelhador é ativado e desativado intermitentemente. Desta forma, enquanto o aquecedor do grelhador estiver ativo o motor do espeto rotativo funciona e quando estiver desativo o motor do espeto rotativo para. Não se trata de uma avaria.

- Após seleccionar a função do grelhador, espete a carne ou o frango no espeto através do garfo (3).
- Introduza o espeto rotativo na ranhura do motor de rotação localizado na parede do fundo do forno. Encaixe o espeto na sua estrutura.
- Coloque a estrutura na prateleira correspondente do forno.
- Coloque um tabuleiro numa das prateleiras inferiores para recolher a gordura. Verta um pouco de água no tabuleiro para facilitar a limpeza.
- **Não se esqueça de remover a pega de plástico do espeto.** ((Varia

**dependendo do modelo do produto.))**

- Ao completar a cozedura, encaixe a pega de plástico e retire o alimento do forno. ((Varia dependendo do modelo do produto.))



- 1 Estrutura do espeto rotativo
- 2 Pega de plástico \*
- 3 Garfo

\* (Varia dependendo do modelo do produto.)

### **Tabelas de tempos de cozedura para grelhar**

#### **Grelhar com grelhador eléctrico**

Alimento	Acessório a utilizar	Posição da prateleira	Temperatura recomendada (°C)**	Tempo de grelhar (aprox.)
Peixe	Grelha de arame	4...5	250/max	20...25 min. #
Frango fatiado	Grelha de arame	4...5	250/max	25...35 min.
Costeletas de borrego	Grelha de arame	4...5	250/max	20...25 min.
Rosbife	Grelha de arame	4...5	250/max	25...30 min. #
Costeletas de vitela	Grelha de arame	4...5	250/max	25...30 min. #
Torrada *	Grelha de arame	4	250/max	1...3 min.

# dependendo da espessura

\*Pré-aquecer durante 5 minutos

\*\*Se a temperatura da grade do seu produto não puder ser ajustada, a grade funcionará na temperatura recomendada.

As refeições são preparadas nesta bancada em conformidade com a EN 60350-1 para que os institutos


responsáveis pelo controlo possam testar o produto com uma maior facilidade.


Alimento	Acessório a utilizar	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Torrada	Grelha de arame	4	250/max	1...3 min.
Almôndegas (carne de vaca) - 12 em pedaços	Grelha de arame	4	250/max	25...35 min.
Vire os alimentos passado 2/3 do tempo total de preparação. Sugere-se que efetue o pré-aquecimento de 5 minutos para todos os alimentos grelhados.				

## 7 Manutenção e cuidados

### Informações gerais


A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.


 Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

 Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.
- **(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**  
Não use raspadores de metal rígidos ou materiais de limpeza abrasivos para limpar a tampa de vidro. A

superfície de vidro pode ficar danificada.

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

 Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

### Limpeza da placa

#### Limpeza do queimador

1. Retire os suportes dos tachos da placa.
2. Retire todas as partes removíveis do queimador e limpe apenas à mão com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.
3. Limpe as partes não removíveis do queimador com um pano molhado.
4. Limpe a vela e o elemento térmico (em modelos com ignição e elemento térmico) com um pano ligeiramente húmido. Em seguida, seque com um pano limpo. Certifique-se de que os orifícios da chama e a vela estão totalmente secos.

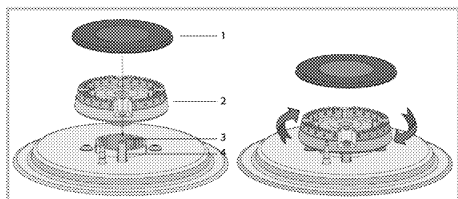
Caso contrário, não ocorre fâsca no fim da ignição.

5. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção para colocar os suportes dos tachos de forma que os queimadores fiquem centrados.

#### Montagem das partes do queimador

Após limpar o queimador, coloque as peças conforme demonstrado em baixo.

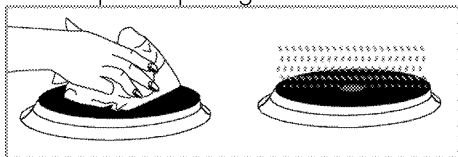




- 1 Tampa do queimador
  - 2 Cabeça do queimador
  - 3 Câmara do queimador
  - 4 Isqueiro (em produtos com dispositivo de ignição)
1. Posicione a cabeça de queimador de forma a garantir que ela passa através do isqueiro do queimador (4). Rode a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para se certificar de que está encaixado na câmara do queimador.
  2. Coloque a tampa do queimador na cabeça do queimador.

### Placas eléctricas

1. Desligue os discos de aquecimento e aguarde até que arrefeçam.
2. Se necessário, limpe os discos com um agente de limpeza (pode adquirir limpadores/amaciadores em lojas da especialidade).
3. Aqueça apenas por alguns minutos da limpeza para secar a parte superior.
4. Aplique uma camada fina de óleo de máquina na superfície superior do disco para a proteger.



### Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.

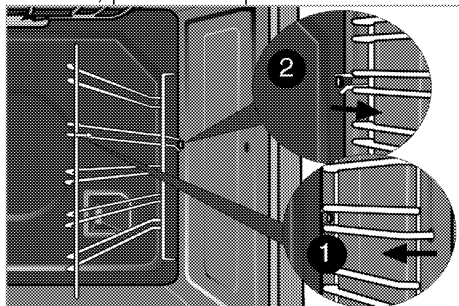
**i** Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

### Limpar o forno

**Para limpar a parede lateral (Varia dependendo do modelo do produto.)**

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.

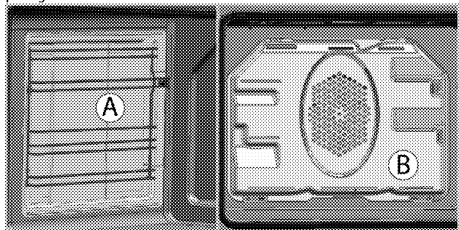


### Paredes catalíticas

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As paredes laterais interiores (A) e/ou a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas de esmalte catalítico. As paredes catalíticas apresentam uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. Graças à sua estrutura perfurada, as superfícies catalíticas absorvem a gordura e, quando a superfície atinge o ponto de saturação, começa a brilhar. Nesse

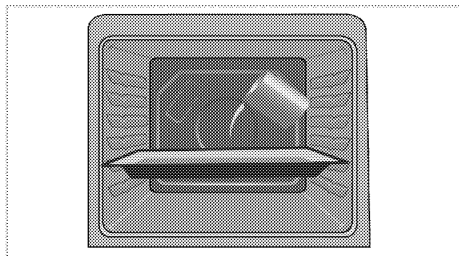
caso, recomenda-se a substituição das peças.



### Limpeza a vapor fácil

Assegura a limpeza fácil porque a sujidade (recente ou incrustada) é amaciada com o vapor que se forma dentro do forno e a água que cai pela condensação nas superfícies internas do forno.

1. Remova todos os acessórios de dentro do forno.
2. Verta 500 ml de água para o tabuleiro do forno e coloque-o na 2ª prateleira do forno.



3. Ajuste o forno para o modo de limpeza a vapor fácil e executar a 100 ° C por 25 minutos.
4. Abra a porta e limpe a superfície interna do forno com uma esponja ou pano húmido.
5. Para limpar a sujidade persistente, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

**i** Durante o modo de limpeza fácil a vapor, a água que se encontra no tabuleiro para amolecer ligeiramente os resíduos/sujidade existentes na cavidade do forno evapora e condensa na cavidade e no vidro interior da porta do forno. Consequentemente, é possível que escorra água ao abrir a porta do forno. Limpe os vestígios de condensação assim que a porta do forno for aberta.

### Limpar a porta do forno

Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

**i** Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

### Limpar a porta do forno

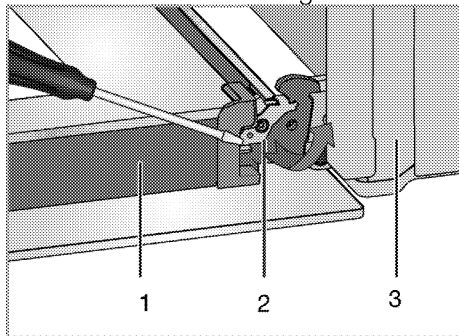
**i** Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Limpar o

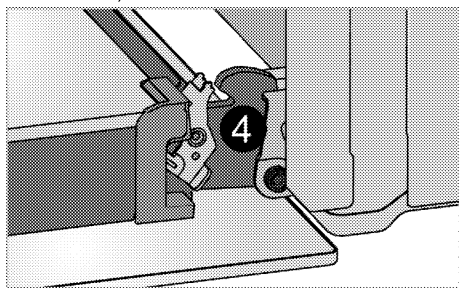
vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

### Remover a porta do forno

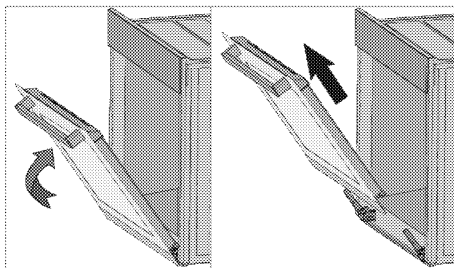
1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



- 1 Porta
- 2 Bloqueio da dobradiça (posição fechada)
- 3 Forno
- 4 Bloqueio da dobradiça (posição aberta)



3. Desloque a porta frontal até ao meio.



4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.

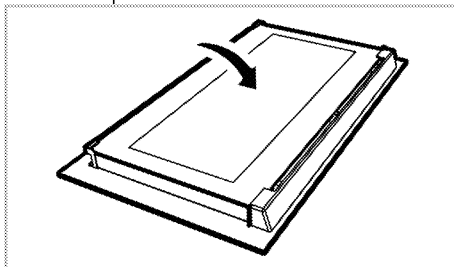
**i** Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

### Remover o vidro interno da porta

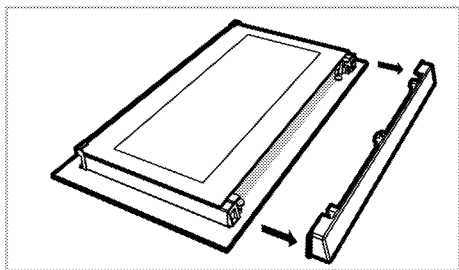
(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza.

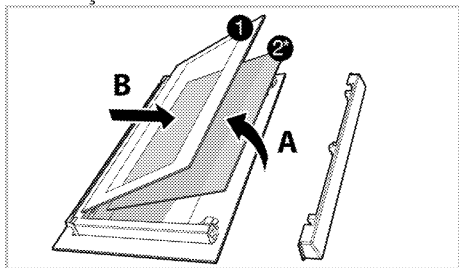
1. Abra a porta do forno.



2. Empurre para si e remova parte plástica instalada na secção superior da porta frontal..



3. Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro (1) mais interno na direcção **A** e empurre-o na direcção **B**.



- 1 Painel de vidro mais interno
  - 2\* Painel de vidro interno (Poderá não fazer parte do seu produto.)
4. Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior(2) ; Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interno (2).
  5. O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interno (2). Coloque o canto chanfrado do painel de vidro para que ele se encaixe no canto chanfrado da ranhura plástica. (Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior). O painel de vidro interno (2) deve ser instalado na ranhura plástica próxima ao painel de vidro mais interno (1).
  6. Ao instalar o painel de vidro mais interno (1), certifique-se que a parte pintada do painel fica voltado para o painel de vidro interno. É importante assentar o canto inferior do painel de

vidro mais interno (1) dentro da ranhura de plástico inferior.

7. Empurre a parte de plástico contra a estrutura até ouvir o ruído de um “clique”.

## Substituir a lâmpada do forno

**!** Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

**i** Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.

**i** A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.

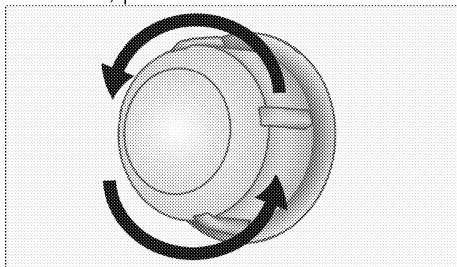
**i** A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O objetivo definido para esta lâmpada é o de ajudar o utilizador a ver os alimentos.

**i** As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

## Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

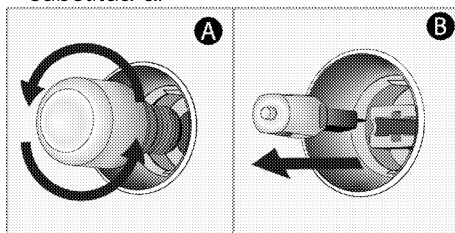
1. Desligue o produto da corrente.

2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo, retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta

for do tipo (B), puxe e retire-a, conforme apresentado na figura, e substitua-a.



4. Instale a tampa de vidro.

## 8 Resolução de problemas

### **O forno emite vapor quando em utilização.**

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

### **O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.**

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

### **O produto não funciona.**

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*

### **A luz do forno não funciona.**

- A lâmpada do forno está fundida. >>> *Substitua a lâmpada do forno.*
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*

### **O forno não aquece.**

- Pode não estar definido para uma função de cozedura e/ou temperatura específicas. >>> *Defina o forno para uma função e/ou temperatura específicas.*
- Nos modelos dotados de temporizador, o mesmo não está ajustado. >>> *Ajuste o tempo.* (Nos produtos com forno de microondas, o temporizador controla apenas o forno de microondas.)
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*

### **Não há faísca de ignição.**

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*
- O tempo não está definido. >>> *Definir ao tempo*

### **Não há gás.**

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

### **Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.**

- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpe os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Seque os componentes do queimador.*
- A coroa do queimador não está instalada de forma segura. >>> *Instale a coroa do queimador correctamente.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- O cilindro de gás está vazio (quando usa LPG). >>> *Substitua o cilindro do gás.*

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

- Anteriormente, ocorreu alguma falha eléctrica. >>> *Ajuste a hora/ Desligue e ligue novamente o produto.*

### **O temporizador para de cozinhar antes da hora desejada.**

- Gire o botão do temporizador mecânico totalmente no sentido horário e, em seguida, gire-o de volta para o tempo de cozimento desejado.



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



**Horno**  
Manual del usuario



**ES**

# Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario. Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

## Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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



# TABLA DE CONTENIDOS

## **1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente** **4**

Seguridad general .....	4
Seguridad al trabajar con gas.....	5
Seguridad eléctrica.....	6
Seguridad del producto .....	8
Uso previsto .....	11
Seguridad de los niños .....	11
Eliminación del aparato.....	11
Eliminación del material de embalaje.....	12

## **2 Información general** **13**

Resumen.....	13
Contenidos del paquete.....	14
Especificaciones técnicas .....	16
Tabla de inyectores .....	17

## **3 Instalación** **18**

Antes de la instalación .....	18
Instalación y conexión.....	20
Eliminación del aparato.....	25

## **4 Preparaciones** **27**

Consejos para ahorrar energía .....	27
Uso por primera vez .....	27
Primera limpieza de la unidad.....	27
Primer calentamiento.....	27

## **5 Cómo usar la placa** **29**

Información general sobre la cocción de alimentos.....	29
Uso de las placas .....	29

## **6 Cómo usar el horno** **32**

Información general sobre horneado, asado y gratinado .....	32
Cómo utilizar el horno eléctrico.....	33
Modos de funcionamiento.....	34
Uso del reloj del horno .....	35
Tabla de tiempos de cocción.....	35
Cómo utilizar el gratinador.....	37
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....	38

## **7 Mantenimiento y cuidados** **40**

Información general .....	40
Limpieza de la placa .....	40
Limpieza del panel de control .....	41
Limpieza del horno .....	41
Limpiar la puerta del horno.....	42
Retirada del vidrio interior de la puerta.....	43
Sustitución de la lámpara del horno .....	44

## **8 Resolución de problemas** **46**

# 1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

## Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad. Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- No coloque el producto sobre un suelo con moqueta. La falta de circulación del aire debajo del producto hará que las piezas eléctricas se sobrecalienten. Esto causará problemas al producto.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de

los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

### **Seguridad al trabajar con gas**

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas de instalación

vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, ver *Antes de la instalación*, pág. 18

- **PRECAUCIÓN:** El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que se encuentra. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando use la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.
- Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por

el fabricante o cuando sea necesario.

- Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben ser azules y quemar uniformemente.
- Este producto debe utilizarse en una sala que incorpore un sensor de monóxido de carbono ajustado correctamente y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y reciba un mantenimiento periódico. El sensor de monóxido de carbono debe instalarse al menos a 2 metros de distancia del producto.
- Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta, es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.
- Solicite a su compañía suministradora de gas información acerca de los números de teléfono de

emergencias de gas y sobre las medidas de seguridad a adoptar en caso de detectar olor a gas.

### **Qué hacer en caso de oler a gas**

- No utilice llamas abiertas y no fume. No manipule los botones eléctricos (p. ej. botón de la lámpara, timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos ni tampoco móviles. Riesgo de explosión e intoxicación.
- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos y de los contadores de gas.
- Compruebe que los tubos y las conexiones estén bien apretados. Si sigue oliendo a gas, abandone la vivienda.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono ubicado en el exterior de la finca.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que le digan que es seguro hacerlo.

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe

el riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o

personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.

- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica ni la de gas estén en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que

- deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
  - Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

### **Seguridad del producto**

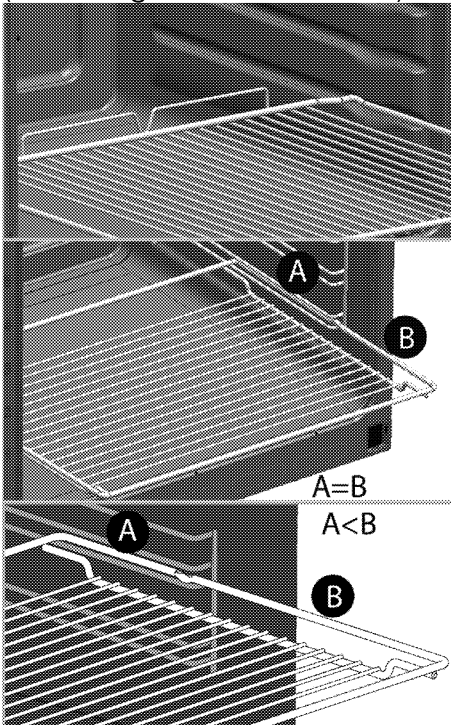
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya

que esto podría causar una descarga eléctrica.

- (Varía en función del modelo del producto.)

Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.

- No cierre la cubierta superior antes de que los calentaplatos o los quemadores se enfríen. Seque la cubierta superior antes de abrirla con el fin de evitar que el agua condensada se vierta sobre las partes posteriores e internas del horno.
  - El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.
  - El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No lo coloque sobre ninguna base o pedestal.
  - **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
  - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
  - **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
  - El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
  - **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- Para evitar riesgos de incendio:
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
  - No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
  - Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.
  - Asegúrese de haber realizado la conexión a la red de suministro de gas, y de que



no exista ninguna fuga de gas.

### Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

### Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas

durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

### Eliminación del aparato

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



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de

aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

**Cumplimiento de la directiva RoHS:**

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre

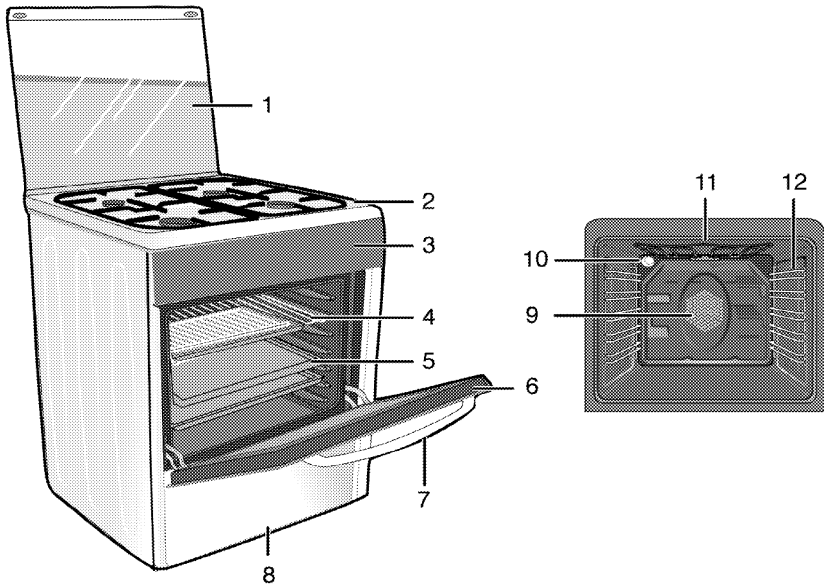
la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

**Eliminación del material de embalaje**

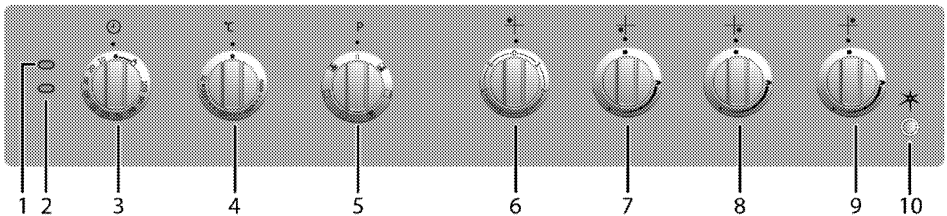
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

## 2 Información general

### Resumen



- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 1 Tapa superior       | 8 Pieza inferior                                |
| 2 Plancha de quemador | 9 Motor del ventilador (tras la placa de acero) |
| 3 Panel de control    | 10 Piloto                                       |
| 4 Rejilla de alambre  | 11 Elemento calentador superior                 |
| 5 Bandeja             | 12 Posiciones del estante                       |
| 6 Puerta frontal      |   |
| 7 Asa                 |   |



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 Piloto de aviso   | 5 Mando de función                  |
| 2 Piloto del termostato   | 6 Calientaplatos Trasera izquierda  |
| 3 Temporizador mecánico (Depende del modelo. El temporizador de su producto puede ser de 100 o 90 minutos. En la ilustración, se muestran 100 minutos como ejemplos.) | 7 Quemador rápido Frontal izquierda |
| 4 Mando del termostato  | 8 Quemador auxiliar Frontal derecha |
|   | 9 Quemador normal Trasera derecha   |
|   | 10 Botón de encendido               |

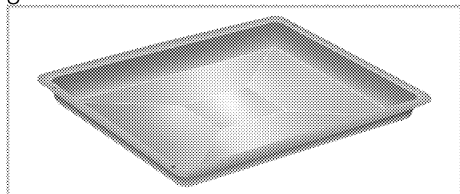
## Contenidos del paquete

**i** Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

### 1. Manual del usuario

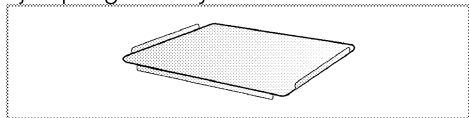
### 2. Bandeja estándar

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



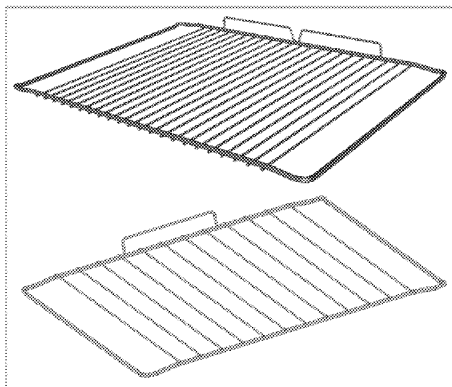
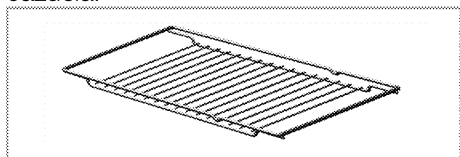
### 3. Hojaldré

Se utiliza para preparar repostería, por ejemplo galletas y bizcochos.



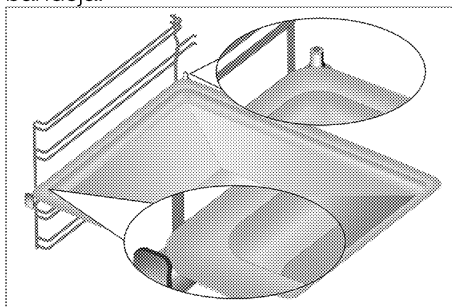
### 4. Parrilla de alambre

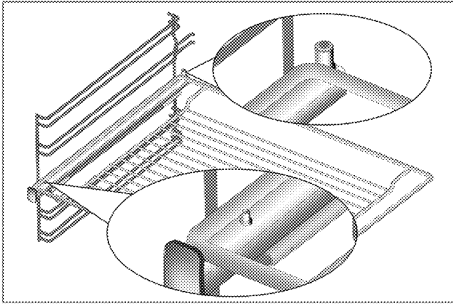
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



### 5. Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

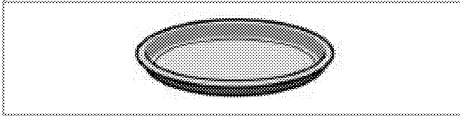
Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre. Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.





### 6. Bandeja para pizza

Se utiliza para preparar pizzas y pasteles.

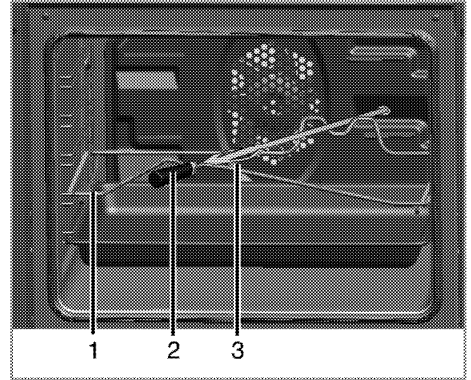


### 7. Pollo a l'ast

Utilizado para asar carnes, aves y pescados uniformemente desde todos los lados.

- Coloque en el asador giratorio las piezas que desee asar a la parrilla mediante las horcas.
- Coloque el marco del asador giratorio en el horno alineándolo con el motor de arrastre del asador giratorio.

- Inserte el borde afilado del asador giratorio en el motor de arrastre del asador giratorio y deposite el asador giratorio sobre su marco.
- Retire el asa del asador durante el proceso de asado.



1 Marco del asador giratorio

2 Asa de plástico \*

3 Horca

\* (Varía en función del modelo del producto.)

## Especificaciones técnicas

<b>GENERAL</b>	
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
Consumo energético total	4.4 kW
Tipo de cable / sección	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (1N) / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (3N)
Tipo/presión del gas	LPG G 30/28-30 mbar
Consumo total de gas	5.9 kW
<b>PLACA</b>	
<b>Quemadores</b>	
Trasera izquierda	<b>Calentaplatos</b>
Dimensiones	180mm
Potencia	2000 W
Frontal izquierda	<b>Quemador rápido</b>
Potencia	2.9 kW
Frontal derecha	<b>Quemador auxiliar</b>
Potencia	1.0 kW
Trasera derecha	<b>Quemador normal</b>
Potencia	2.0 kW
<b>HORNO/GRATINADOR</b>	
Horno principal	<b>Con ventilador</b>
Lámpara interna	15-25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

# Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no.

1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

**i** Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

**i** Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

**i** Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

### Tabla de inyectores

Zona de posición del quemador	2.9 kW Frontal izquierda	1.0 kW Frontal derecha	2.0 kW Trasera derecha
Tipo de gas / presión del gas			
G 30/28-30 mbar	87	50	72

Puede obtener los inyectores que no fueron provistos con su producto, del proveedor de servicio autorizado.

### 3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

**i** La preparación de la ubicación y de las instalaciones de gas y electricidad son responsabilidad del cliente.

**!** La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

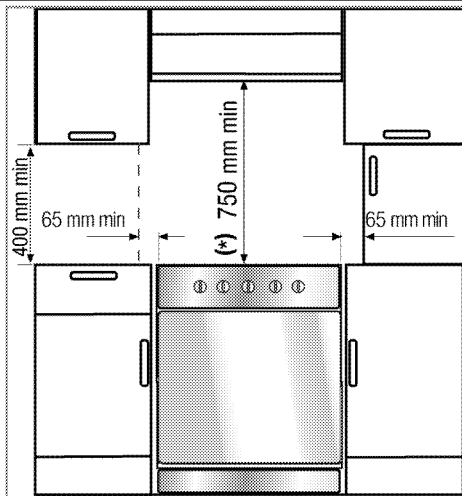
**!** Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale.

Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

#### Antes de la instalación

Para garantizar la necesaria presencia de espacio para la circulación del aire bajo el aparato, recomendamos su montaje sobre una base sólida y de manera que los pies no se asienten sobre una alfombra o cualquier otro tipo de superficie mullida.

El suelo de la cocina debe ser capaz de resistir el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios utilizados y de los alimentos.



- Este aparato es un dispositivo de clase 1, es decir, puede colocarse con la parte trasera y **uno** de los lados contra una pared de la cocina, de un mueble de cocina u otro electrodoméstico de cualquier tamaño, mientras que el mueble o electrodoméstico ubicado al **otro** lado sólo puede ser de un tamaño igual o inferior.
- Puede utilizarse con armarios a ambos lados, pero deje una separación lateral de 65mm entre el aparato y cualquier pared, partición o armario alto con el fin disponer de una distancia mínima de 400 mm sobre el nivel del calentaplatos.
- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (\*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación. Si no se define ningún tamaño en el manual de la campana,



esta altura debe ser de al menos 650 mm.

- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

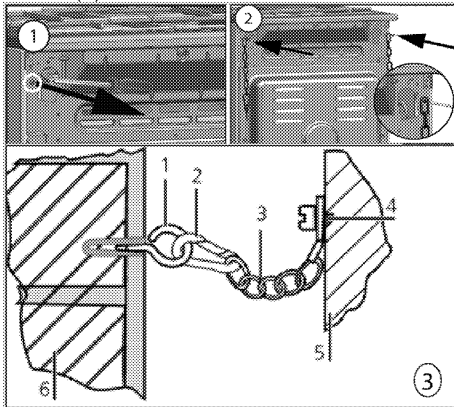
### **i** Sólo gas licuado de petróleo (GLP)

No instale el aparato en estancias subterráneas, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo al menos por uno de sus lados. Una instalación incorrecta de los aparatos es peligrosa y podría dar lugar a acciones legales.

### **Cadena de seguridad**

#### **Si su producto tiene 2 cadenas de seguridad;**

Para evitar que pierda el equilibrio, el horno debe fijarse mediante las dos cadenas suministradas junto con él. Fije el gancho (1) a la pared de la cocina (6) mediante un taco adecuado y enganche la cadena de seguridad (3) al gancho mediante el mecanismo de cierre (2).



- 1 Gancho estabilizador
- 2 Mecanismo de cierre
- 3 Cadena de seguridad
- 4 Ffije con firmeza la cadena a la parte trasera del horno

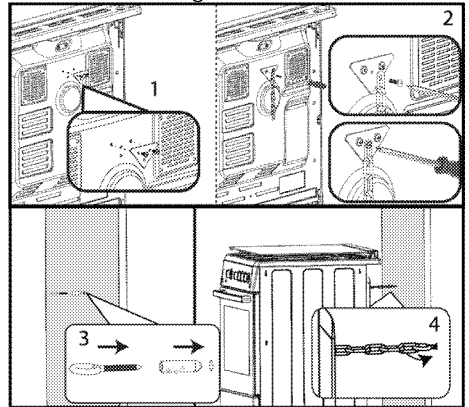
5 Parte trasera del horno

6 Pared de la cocina

#### **Si su producto tiene 1 cadena de seguridad;**

Para evitar que el horno pierda el equilibrio, éste debe fijarse mediante la cadena de seguridad suministrada junto con horno.

Siga los pasos mostrados a continuación en la imagen para asegurar la cadena de seguridad a su horno.



- i** La cadena de estabilidad debe ser lo más corta posible para evitar que el horno se incline hacia delante y estar colocada en diagonal para evitar la inclinación lateral.

El diseño de la cadena de estabilidad para cocinas no incluye ranura de acoplamiento de soporte.

### **Ventilación de la estancia**

Todas las estancias deben disponer de una ventana que pueda abrirse o un equivalente, y algunas de ellas deberán contar además con ventilación permanente. El aire para la combustión se toma de la estancia y los gases producto de la combustión se liberan también en ella. Por tanto, es fundamental que la estancia goce de

una buena ventilación para una utilización segura del aparato.

### **Estancias con puertas o ventanas que se abren directamente al exterior**

En las puertas o ventanas que se abren directamente al exterior debe existir una abertura de ventilación total con las dimensiones especificadas en la siguiente tabla, que se basa en el consumo total de gas del aparato (dicho consumo se muestra en la tabla de especificaciones técnicas del presente manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no disponen de una abertura de ventilación total correspondiente al consumo total de gas del aparato según la siguiente tabla, debe existir obligatoriamente una abertura de ventilación fija adicional en la estancia para asegurarse de alcanzar los requisitos de ventilación mínimos correspondientes al consumo de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para los ladrillos de ventilación o tubos de las campanas extractoras existentes, etc.

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm <sup>2</sup> )
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

### **Estancias sin puertas o ventanas que se abran directamente al exterior**

Si la habitación donde está instalado el aparato no dispone de una puerta y/o una ventana que se abra directamente al exterior, deben buscarse otros productos que proporcionen una abertura de ventilación fija no ajustable, que no pueda cerrarse y que cumpla con los requisitos mínimos de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato según se indica en la tabla anterior. Además será necesario atenerse a los consejos del reglamento sobre construcciones vigente.


Cuando una estancia o espacio interno contenga más de un aparato de gas, deberá proporcionarse una zona de ventilación adicional por encima de los requisitos que se indican en la anterior tabla. Las dimensiones de la zona de ventilación adicional deberán adaptarse a las normativas de otros aparatos de gas.

Debe haber un espacio mínimo de 10 mm entre el suelo y el borde inferior de la puerta que se abra hacia el interior de la estancia donde está instalado el producto. Deberá asegurarse de que objetos tales como alfombras, moquetas, etc., no obstaculicen este espacio cuando la puerta esté cerrada. El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 m<sup>3</sup>.


No instale el aparato en estancias por debajo del nivel del suelo, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo al menos por uno de sus lados.

### **Instalación y conexión**

El aparato solo se debe instalar y conectar en conformidad con las normativas de instalación legales.


 No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.


- El aparato debe transportarse entre dos personas como mínimo.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No lo coloque sobre ninguna base o pedestal.

 No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato. La puerta, el picaporte o las bisagras podrían resultar dañados.


### **Conexión eléctrica**

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.


 La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

 El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. 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. El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

 Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

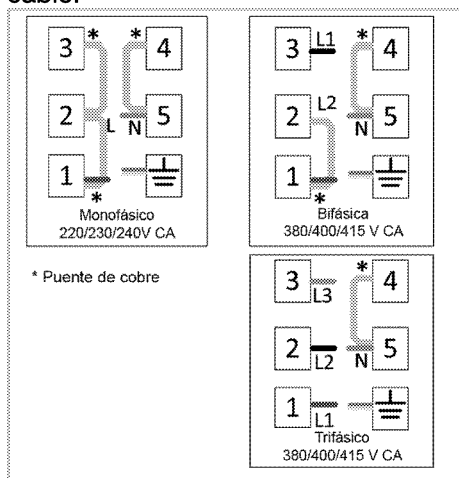
### **Conexión del cable de alimentación**

 Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

1. En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

### Si el aparato se acompaña de un cable:



2. En caso de conexión monofásica, realice la conexión de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón = L (fase)
- Cable azul = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

3. En caso de conexión trifásica, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón = L1 (fase 1)

- Cable gris/negro = L2 (fase 2)
- Cable gris/negro = L3 (fase 3)
- Cable azul = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) (Tierra)

### Conexión al suministro de gas



Solo un técnico cualificado y autorizado puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas.

Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

- Las condiciones de ajuste y los valores del gas se indican en etiquetas (o en la placa de tipo).
- Adquiera la manguera plástica de gas y la abrazadera de instalación antes de hacer la conexión de gas. El diámetro interior de la manguera de gas de plástico debe ser máximo. 10 mm y su longitud debe ser como máximo. 150 cm.



Su aparato está preparado para gas licuado de petróleo (GLP).

### Conexión del conducto de gas.

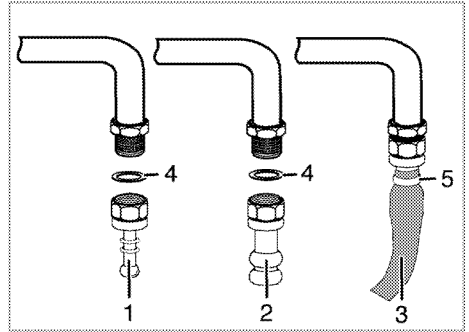
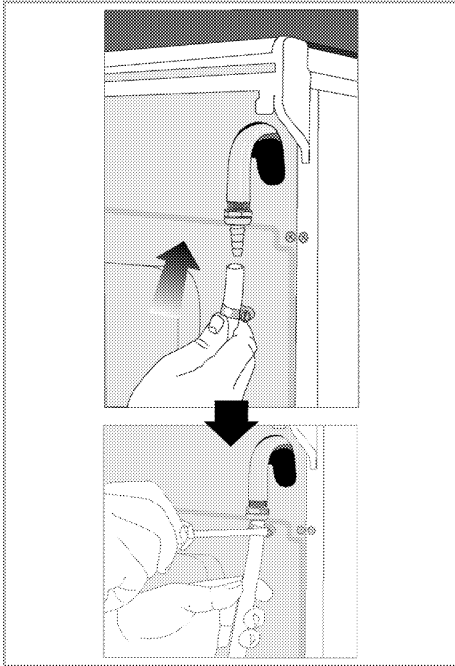
- La conexión de gas de su producto será realizada por el servicio autorizado.
- Coloque su aparato en las cercanías de la conexión a la red de gas con el fin de evitar fugas.
- Coloque la abrazadera de instalación en un extremo de la manguera. Remoje el extremo de la manguera

con abrazadera en agua hirviendo durante un minuto para ablandarla.

- Deslice el extremo reblandecido del tubo en el extremo cortado del tubo de su aparato. Por último, apriete firmemente la abrazadera con un destornillador.
- Repita el mismo procedimiento con el otro extremo del tubo y complete la conexión al regulador de gas.
- No olvide llevar a cabo un control de fugas de gas.
- Si más adelante necesitara utilizar su aparato con un tipo diferente de gas, deberá solicitar al servicio técnico autorizado información sobre el procedimiento de conversión pertinente.



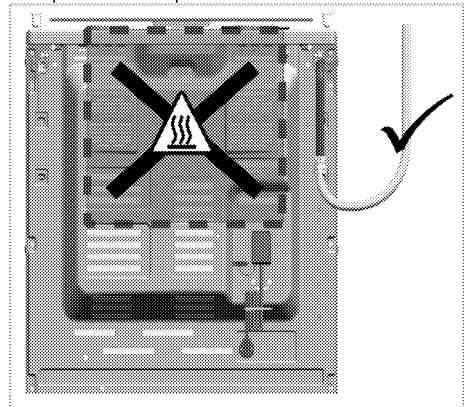
Riesgo de explosión y asfixia  
No almacene en su domicilio las bombonas de GLP.



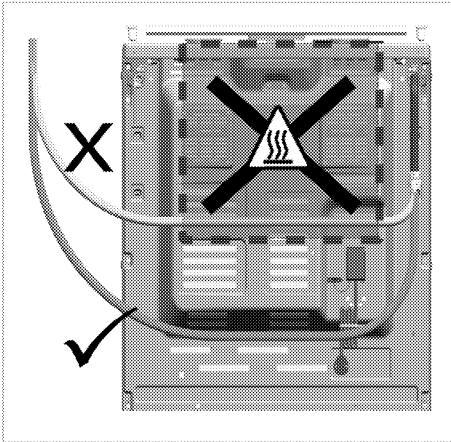
- 1 Extremo del tubo para GLP
- 2 Extremo del tubo para GN
- 3 Conducto de seguridad
- 4 Anillo tórico (junta)
- 5 Abrazadera

### Si su producto tiene sólo una salida de gas;

- Antes de conectar la manguera de gas, asegúrese de que la salida de la manguera de gas en la parte posterior del producto esté en el mismo lado del producto que el cilindro de GLP.

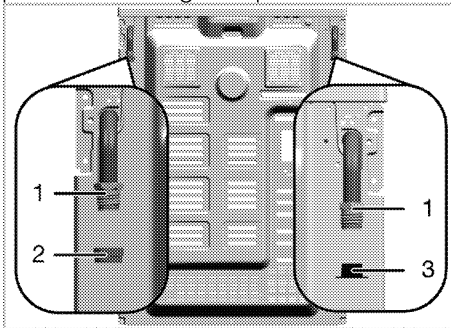


- Si la salida de la manguera de gas y el cilindro GLP no están situados en el mismo lado, asegúrese de que la manguera no pase a través del área caliente cuando la conecte.



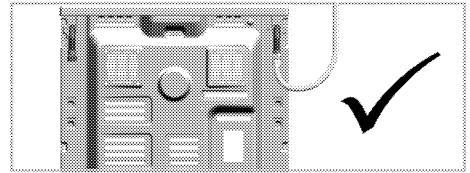
**Si su producto tiene dos salidas de gas;**

- Una de las dos salidas está sellada con un tapón ciego y la otra con un tapón de plástico. La ubicación del tapón ciego y del tapón de plástico puede variar según el producto.

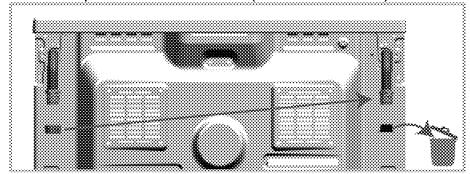


- 1 Salida de la manguera de gas
- 2 Tapón ciego
- 3 Tapón de plástico

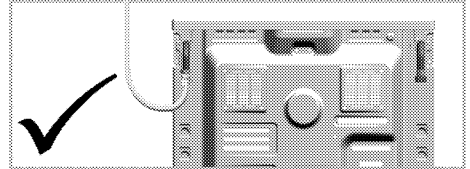
- Antes de conectar el gas, asegúrese de que el cilindro GLP y la salida de la manguera de gas del producto que desee conectar gas estén en el mismo lado.
- Si el cilindro GLP y la salida de la manguera de gas están selladas con el tapón de plástico en el mismo lado, realice la conexión de gas como se muestra en la figura siguiente.



- Si el cilindro GLP y la manguera de gas están selladas con el tapón ciego en el mismo lado, retire y elimine el tapón de plástico. Retirar el tapón ciego y cerrar la salida de la manguera de gas, donde la conexión de gas no se realizará con una junta de estanqueidad nueva (no utilizada).



- Realice la conexión de gas como se muestra en la figura de abajo en la salida de la manguera de gas cerca del cilindro GLP.



**Riesgo de incendio:**

Si no realiza la conexión de acuerdo con las instrucciones siguientes, existirá el riesgo de fuga de gas e incendio. **Nuestra empresa no se hace responsable de los daños resultantes de esto.**

- La conexión de gas debe ser realizada únicamente por el proveedor de servicios autorizado.
- La conexión de gas del producto debe hacerse definitivamente a través de la salida de la manguera de gas cerca del cilindro de GLP.
- El tapón de plástico debe desecharse, y la salida de la manguera de gas que

no será utilizada debe sellarse junto con el tapón ciego.

- Al sellar la salida de la manguera de gas que no piensa utilizarse con el tapón ciego, debe utilizar definitivamente una junta de estanqueidad nueva y no utilizada.



La manguera de gas flexible debe conectarse de forma que no entre en contacto con las partes móviles que la rodean y no quede atrapada cuando las partes móviles se desplacen. (p. ej. cajones). Además, no debe colocarse en espacios donde pueda quedar apretado.



El tubo de suministro de gas no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Los tubos de gas dañados suponen un riesgo de explosión.

### **Comprobación de fugas en el punto de conexión**

- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.
- La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.
- **Si su producto tiene dos salidas de manguera de gas**, asegúrese de que la salida de gas no utilizada esté sellada con un tapón ciego. Prepare espuma jabonosa y aplíquela en el punto de conexión del tapón ciego para comprobar si hay fugas de gas. La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En este caso, vuelva a

comprobar la conexión del tapón ciego.

- En lugar de jabón, puede usar rociadores disponibles en el mercado para controlar las fugas de gas.



Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.

- Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.

### **Ajuste de los pies del horno**

Es posible que las vibraciones producidas durante el uso hagan que los recipientes de cocción se muevan. Esta situación peligrosa puede evitarse nivelando y equilibrando el aparato.

Para su propia seguridad, asegúrese de que el aparato esté nivelado; si fuese necesario, gire hacia la derecha o la izquierda los cuatro pies ubicados en su parte inferior hasta alinear el aparato con la encimera.

### **Comprobación final**

1. Vuelva conectar el aparato a la corriente.
2. Compruebe las funciones eléctricas.
3. Abra la espita de de suministro de gas.
4. Compruebe que todas las conexiones de gas estén bien apretadas.
5. Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.



La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si las llamas tienen un aspecto amarillento, compruebe que la tapa del quemador esté bien colocada o bien limpie el quemador.

### **Eliminación del aparato**

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el

- aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
  - Fije con cinta adhesiva las tapas de los quemadores y los soportes de cazuelas.
  - No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.
- i** No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.
- i** Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.



## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.


- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas.

Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.

- Los recipientes deben ser compatibles con los calentaplatos. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que el calentaplatos.
- Mantenga limpios los calentaplatos y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre el calentaplatos y la base del recipiente.
- Para procesos de cocción largos, apague el calentaplatos 5 o 10 minutos antes de que finalice el periodo de cocción. Puede ahorrar hasta un 20% de energía utilizando el calor residual.

### Uso por primera vez

#### Primera limpieza de la unidad

 La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

#### Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



Las superficies calientes pueden causar quemaduras. El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños. Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

### **Horno eléctrico**

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 33.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 33

### **Horno gratinador**

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.

3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 37.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 37

### **Calientaplatos**

1. Es preciso quemar todos los residuos de fabricación o capas de conservación antes de utilizar el horno por primera vez. Deje que el calientaplatos funcione a temperatura media durante 8 minutos sin ningún recipiente sobre él. Durante este procedimiento no debe colocarse recipiente alguno sobre el calientaplatos.



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

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre la cocción de alimentos



Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque

sobre ella recipientes de plástico o aluminio.

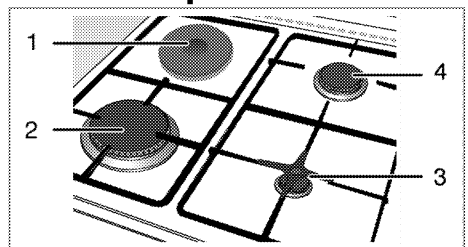
No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.

- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

### Cocción con gas

- El tamaño del recipiente debe coincidir con el tamaño de la llama. Ajuste la llama de forma que no sobrepase la base del recipiente, y centre este en la parrilla.

### Uso de las placas



- 1 Calientaplatos 18-20 cm
- 2 Quemador rápido 22-24 cm
- 3 Quemador auxiliar 12-18 cm
- 4 Quemador normal 18-20 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.

**!** No utilice ollas o sartenes de cocina que sobrepasen los límites indicados anteriormente. El uso de ollas o sartenes más grandes ocasiona riesgos de envenenamiento por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies adyacentes y mandos de control. El uso de ollas o sartenes más pequeñas ocasiona un riesgo de resultar quemado por la llama.

El símbolo de la llama grande representa la potencia de cocción más alta, mientras que el símbolo de la llama pequeña representa la potencia de cocción más pequeña. En la posición de apagado (superior), no se suministra gas a los quemadores.

### **Encendido de los quemadores de gas**



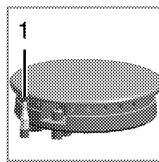
Los quemadores de gas se encienden mediante botones de encendido.

1. Pulse el mando del quemador.
2. Sin soltarlo, gírelo a la derecha, hasta el símbolo de la llama grande.
3. Pulse y suelte el botón de encendido. Repita el proceso hasta que el gas suministrado prenda.
4. Ajuste el quemador a la potencia de cocción deseada.

### **Apagado de los quemadores de gas**

Gire el mando de la zona de conservación del calor hasta la posición de apagado (superior).

### **Sistema de corte de seguridad del suministro de gas (en modelos dotados de componente térmico)**



1. Corte de seguridad del suministro de gas

En caso de apagado de los quemadores debido al derramamiento de líquidos, este mecanismo corta el suministro de gas como medida de seguridad.

- Pulse el mando y gírelo a la derecha para encender el quemador.
- Una vez el gas prenda, mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
- Si el gas no prende tras pulsar y soltar el mando, repita el mismo procedimiento manteniendo el mando pulsado durante 15 segundos.



Suelte el botón si el quemador no se enciende en un plazo de 15 segundos.

Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Existe el riesgo de que el gas se acumule y explote.

### **Uso de las planchas**

Los mandos de la placa pueden girarse en ambas direcciones, lo que permite ejercer un control gradual de la temperatura.



Si la placa dispone de planchas con la función de refuerzo, la plancha en cuestión estará marcada con un punto rojo.

### **Protección frente al sobrecalentamiento**

Las planchas con una potencia superior a los 1.000 W disponen de una protección frente al sobrecalentamiento.

La protección frente al sobrecalentamiento reduce la potencia de la plancha en los siguientes casos:

- No hay ningún recipiente sobre la plancha.
- Hay un recipiente vacío sobre la plancha.
- La base del recipiente no es plana.

### **Encendido de las planchas**

Las planchas se manejan a través de los correspondientes mandos. Gire los mandos de las planchas hasta la posición pertinente para obtener la potencia de cocción deseada.

Nivel de cocción	1	2 — 3	4 — 6
	calentamiento	guisado, cocción a fuego lento	cocción, asado, hervido

### **Apagado de las planchas**

Gire el mando de la plancha hasta la posición de apagado (superior).

## 6 Cómo usar el horno

### Información general sobre horneado, asado y gratinado



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

### Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

### Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón

o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.

- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

### Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horneado a introducir debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda el área de horneado. Es

posible que esta bandeja no se suministre junto con el electrodoméstico. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.

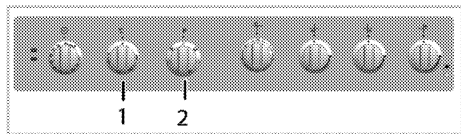


Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

## Cómo utilizar el horno eléctrico

### Selección de temperatura y del modo de funcionamiento



- 1 Mando del termostato
  - 2 Mando de función
1. Gire la perilla del temporizador mecánico completamente en el sentido de las agujas del reloj, luego gírela de nuevo al tiempo de cocción deseado.
  2. Sitúe el mando de función en el modo de funcionamiento deseado.
  3. Fije el mando de temperatura a la temperatura deseada.

» El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene. Durante el calentamiento, el piloto de la temperatura permanece encendido.

### Apagado del horno eléctrico

Sitúe el temporizador del horno en la posición de apagado.

**i** Cuando el temporizador esté ajustado a una determinada hora, se apagará automáticamente; véase *Uso del reloj del horno*, pág. 35

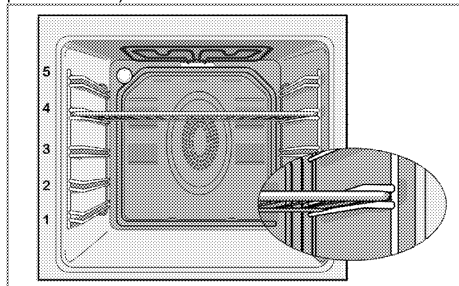
Ponga los mandos de función y de temperatura en la posición de apagado (posición superior).

### Posiciones de los estantes (para modelos con parrilla de alambre)

Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre sobre la rejilla de alambre. La parrilla de alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura.

No permita que la parrilla de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la parrilla de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta, con el fin de gozar de un buen rendimiento de gratinado.

(Varía en función del modelo del producto.)



## Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

### Calentamiento superior e inferior



El calentamiento superior e inferior está en funcionamiento. Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

### Calentamiento inferior



Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado p.ej. para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior. Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor también.

### Calentamiento superior/ inferior con ventilador



Las fuentes de calor superior e inferior más el ventilador (en la pared posterior) están activados. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. Cocine con una sola bandeja.

### Gratinador-ventilador



El efecto de gratinado no es tan fuerte como con el gratinador grande.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en la posición correcta en la bandeja bajo el gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

### Gratinador grande con asador giratorio



El gratinador grande y el asador giratorio están en funcionamiento. Es adecuado para gratinar y para asar a la parrilla grandes piezas de carne.

### Función de refuerzo

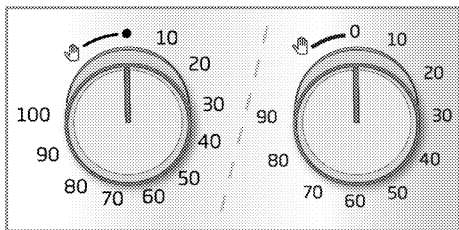


Esta función se utiliza para calentar rápidamente el horno, no es apta para cocinar alimentos.

- Tras seleccionar la función, seleccione la temperatura que desee. La luz de la temperatura se enciende y el horno se calienta.
- La luz se apaga una vez completado el proceso de calentamiento. A continuación, seleccione la función que desee para cocinar sus alimentos.



## Uso del reloj del horno



### Inicio de la cocción

**i** Para poder utilizar el horno, debe seleccionar el modo de cocción y a continuación ajustar la temperatura deseada y fijar la el tiempo de cocción. En caso contrario, el horno no funcionará.

1. Gire el temporizador mecánico en sentido horario, luego gírelo nuevamente al tiempo de cocción deseado.
2. Introduzca el plato en el horno.
3. Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento; véase. *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 33.*  
» El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y mantendrá ésta hasta el final del periodo de cocción seleccionado.
4. Una vez se agote el tiempo de cocción, el botón de ajuste horario

girará automáticamente hacia la izquierda. Se escuchará una alarma acústica que indica la finalización del tiempo ajustado y el apagado del aparato.

**i** Si no desea utilizar la función del temporizador, gire el mando hacia la izquierda hasta el símbolo en forma de mano.

5. Apague el horno mediante los mandos de ajuste horario, de función o de temperatura.

### Apagado del horno antes de la hora fijada

1. Gire el mando de ajuste horario hacia la izquierda hasta que se detenga.
2. Apague el horno mediante los mandos de función o de temperatura.










### Tabla de tiempos de cocción

**i** Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

### Horneado y asado

**i** El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	180	25 ... 30
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		2	180	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		3	180	25 ... 30
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metal sobre rejilla de alambre**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar* o Bandeja para pizza*		2	200 ... 220	15 ... 20
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 220 A continuación: 180 ... 190	70 ... 90
Pollo asado (1,8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.





\* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

\*\* Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Tabla de cocción para comprobar las comidas

1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Mantecada	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
Tarta de manzana	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	180	50 ... 60

Se recomienda precalentar siempre el horno.

\* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

\*\* Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

## Consejos para el horneado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o reduzca la temperatura en unos 10 °C.
- Si la parte superior del bizcocho está demasiado dorada, colóquelo en un estante más bajo, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

## Consejos sobre el horneado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.

**i** Hornee la masa en el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si la parte inferior sigue sin hacerse lo suficiente, la próxima vez colóquelo en el estante del nivel inmediatamente inferior.

## Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de verduras consume todo el jugo y queda demasiado seco, prepárelo en una cazuela con tapa en lugar de en una bandeja. Los recipientes cerrados preservarán los jugos del plato.
- Si las verduras quedan sin hacer, hiévalas previamente o prepárelas como si fueran alimentos enlatados y deposítelas en el horno.

## Cómo utilizar el gratinador



Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Durante el gratinado, gire el mando de ajuste horario hacia la derecha hasta el símbolo de la mano.

## Encendido del gratinador

1. Gire el mando de función hasta el símbolo de gratinado que desee.
  2. A continuación, fije la temperatura que desee para el gratinador.
  3. En caso necesario, precaliente durante unos 5 minutos.
- » La luz de la temperatura se enciende.

## Apagado del gratinador

1. Gire el mando de función hasta la posición de apagado (posición superior).



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

## Función del asador giratorio

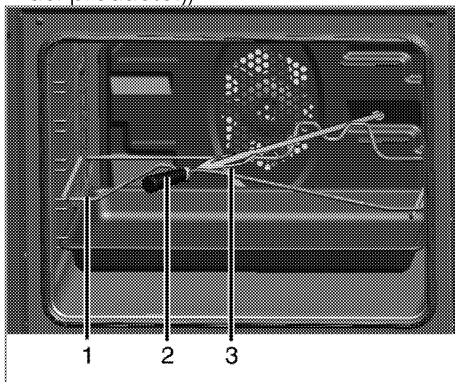
Al seleccionar la función de gratinador, el motor del asador giratorio empezará a dar vueltas.

**i** El motor del asador giratorio funciona con la función de grill. Al activar la función de grill, el calentador del grill se encenderá y apagará de forma intermitente. Por lo tanto, cuando el calentador del grill esté encendido, el motor del asador giratorio estará en funcionamiento; y cuando esté apagado, el motor del asador giratorio estará parado. Esto no constituye ninguna anomalía.

- Tras seleccionar la función de gratinador, ensarte la carne o el pollo en el espetón por medio de la horca (3).
- Inserte el espetón en la ranura del motor giratorio ubicado en la pared trasera del horno. Coloque el espetón sobre el marco de asador giratorio.
- Coloque el marco en el estante pertinente del horno.
- Coloque una bandeja en uno de los estantes inferiores con el fin de recoger la grasa. Ponga algo de agua

en la bandeja para facilitar su posterior limpieza.

- **No olvide retirar el asa de plástico del espetón.** ((Varía en función del modelo del producto.))
- Cuando la cocción haya finalizado, coloque el asa de plástico en el espetón y retire los alimentos del horno. ((Varía en función del modelo del producto.))



- 1 Marco del asador giratorio
- 2 Asa de plástico \*
- 3 Horca

\* (Varía en función del modelo del producto.)

## Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

### Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	Parrilla de alambre	4...5	250/max	20...25 min. #
Pollo fileteado	Parrilla de alambre	4...5	250/max	25...35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4...5	250/max	20...25 min.
Ternera asada	Parrilla de alambre	4...5	250/max	25...30 min. #
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4...5	250/max	25...30 min. #
Pan tostado *	Parrilla de alambre	4	250/max	1...3 min.

# en función del grosor  
 \*Precaliente durante 5 minutos  
 \*\*Si no se puede ajustar la temperatura de la parrilla de su producto, la parrilla funcionará a la temperatura recomendada.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pan tostado	Parrilla de alambre	4	250/max	1...3 min.
Albóndigas de carne (ternera) - 12 piezas	Parrilla de alambre	4	250/max	25...35 min.

Voltee la comida después de 2/3 del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.



Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

- (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

No utilice rascadores metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiar la cubierta de vidrio. Podría dañar la superficie de vidrio.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

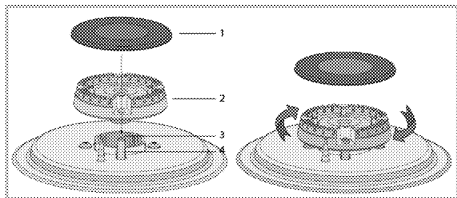
### Limpieza de la placa

#### Limpieza de los quemadores

1. Retire las parrillas de la placa.
2. Retire todas las piezas extraíbles del quemador y límpielas a mano únicamente con una esponja, un poco de detergente y agua caliente.
3. Limpie las piezas no extraíbles del quemador con un paño húmedo.
4. Limpie la bujía y el elemento térmico (en modelos con encendido y elemento térmico) con un paño ligeramente húmedo. A continuación, seque con un paño limpio. Asegúrese de que los orificios de las llamas y la bujía estén totalmente secos. De lo contrario, no se producirá la chispa al final del encendido.
5. Cuando coloque las rejillas superiores, asegúrese de colocar las parrillas de forma que los quemadores queden centrados.

## Montaje de las piezas del quemador

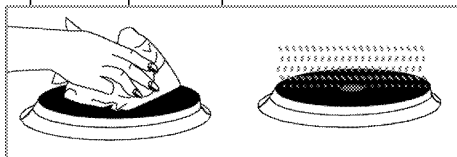
Después de limpiar el quemador, coloque las piezas como se muestra a continuación.



- 1 Tapa del quemador
  - 2 Cabeza del quemador
  - 3 Cámara del quemador
  - 4 Bujía de encendido (en productos con encendedor)
1. Coloque la cabeza del quemador de forma que pase a través de la bujía de encendido del quemador (4). Gire el cabezal del quemador a derecha e izquierda para asegurarse de que está asentado en la cámara del quemador.
  2. Coloque la tapa del quemador en la cabeza del quemador.

## Elektrikli ocaklar

1. Apague las planchas y espere hasta que se enfríen.
2. En caso necesario, limpie las planchas con un producto de limpieza (encontrará productos de limpieza y suavizantes en los establecimientos especializados).
3. Tras la limpieza, caliente la plancha durante unos minutos para que se seque la parte superior.
4. Aplique de vez en cuando una delgada capa de aceite de máquina sobre la superficie superior de la plancha para su protección.



## Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.

- i** Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

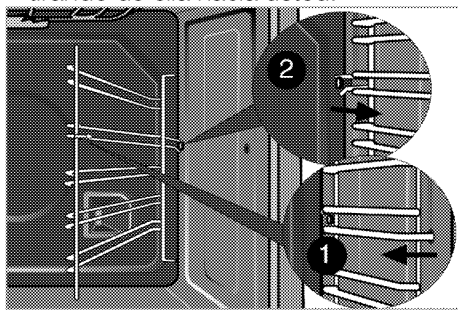
## Limpieza del horno

### Limpieza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional.

Puede que no esté presente en su producto.)

1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



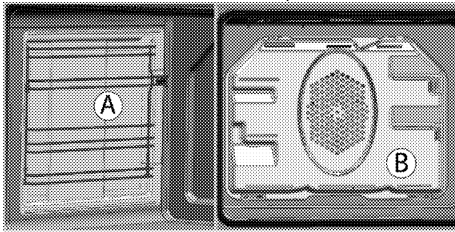
### Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional.

Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse.

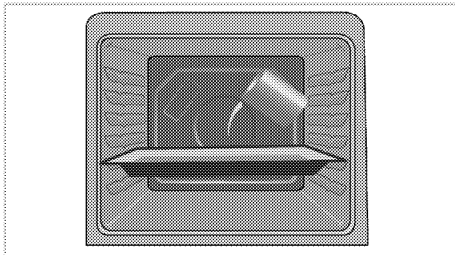
Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez se llenen, comienzan a brillar. En caso de que esto suceda, se recomienda cambiar las partes.



### Limpieza al vapor fácil

La función facilita la limpieza porque la suciedad se ablanda por medio del vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua que se condensan en sus superficies interiores (siempre y cuando no se espere demasiado tiempo a aplicarla).

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierta 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloque la bandeja en el 2º estante del horno.



3. Ajuste el horno a modo de limpieza a vapor fácil y corra a 100 ° C durante 25 minutos.
4. Abra la puerta y pase una esponja o un paño húmedo por las superficies interiores.
5. Elimine la suciedad persistente con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y pase a continuación un paño seco.

**i** Durante el modo de limpieza fácil con vapor, el agua que se coloca en la bandeja para ablandar la suciedad/residuos presentes en la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que el agua podrá gotear cuando se abra la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

### Limpieza de la puerta del horno

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave. Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

**i** No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

### Limpiar la puerta del horno

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

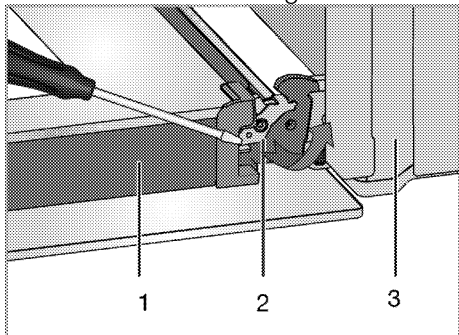
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un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



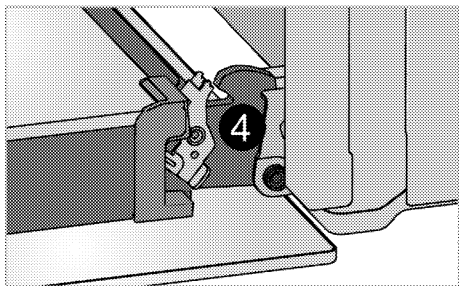
enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

### Retirada de la puerta del horno

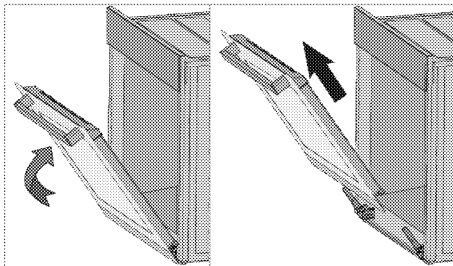
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra (posición abierta)



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.



4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

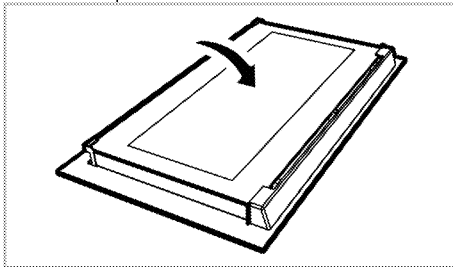
**i** Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

### Retirada del vidrio interior de la puerta

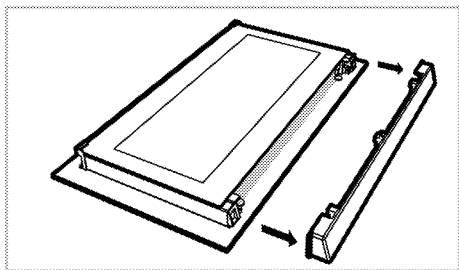
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

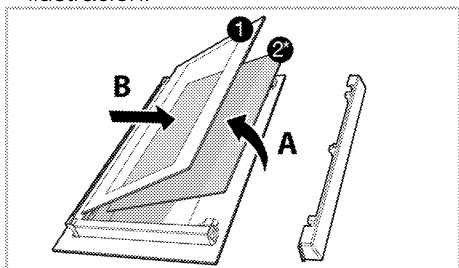
1. Abra la puerta del horno.



2. Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.



3. Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**, tal y como se muestra en la ilustración.



- 1 Panel de vidrio más interno
- 2\* Panel de vidrio interior (Puede que no esté presente en su producto.)
4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior; repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).
5. El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descance en la esquina biselada de la ranura de plástico. (Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior). El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).
6. Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de

vidrio más interior (1) en la ranura de plástico inferior.

7. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

## Sustitución de la lámpara del horno

**!** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

**i** En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

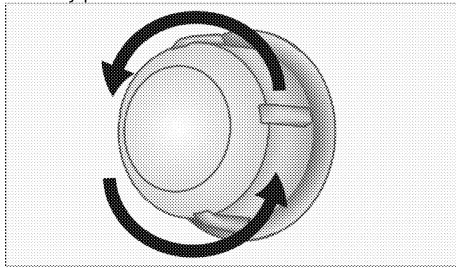
**i** La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

**i** La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.

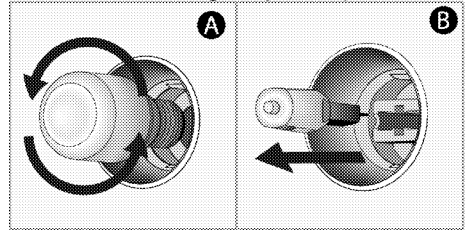
**i** Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

**Si su horno dispone de una lámpara redonda:**

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

## **8 Resolución de problemas**

### **El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.**

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

### **El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.**

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

### **El aparato no funciona.**

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

### **La luz del horno no funciona.**

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

### **El horno no se calienta.**

- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En modelos equipados con temporizador, éste no se ha ajustado. >>> *Ajuste la hora.*  
(En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas.)
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

### **No hay chispa de encendido.**

- No hay corriente. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles.*
- No se ha fijado la hora. >>> *Ajuste la hora*

### **No hay gas.**

- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- El tubo de suministro de gas está doblado. >>> *Instale el tubo de suministro de gas de forma adecuada.*

### **La llama de los quemadores no es correcta o no hay llama.**

- Los quemadores están sucios. >>> *Limpie los componentes de los quemadores.*
- Los quemadores están húmedos. >>> *Seque los componentes de los quemadores.*
- La tapa del quemador no está colocada de manera segura. >>> *Coloque la tapa del quemador de manera segura.*
- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- La bombona de gas está vacía (cuando se usa GLP). >>> *Sustituya la bombona de gas.*

### **(En los modelos con temporizador) El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.**

- Se ha producido un corte de suministro eléctrico anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el producto y vuelva a encenderlo.*

### **El temporizador deja de cocinar antes del tiempo deseado.**

- Gire la perilla del temporizador mecánico completamente en el sentido de las agujas del reloj, luego gírela de nuevo al tiempo de cocción deseado.



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.





