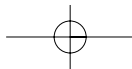
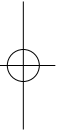
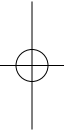
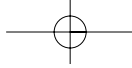


**MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO
DE HORNOS Y PLACAS "PAR" y "SET"
MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO
DO FORNOS Y PLACAS "PAR" y "SET"**



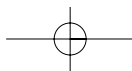
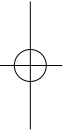
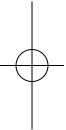
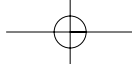


HORNOS Y PLACAS

▶ ÍNDICE

SALUDO

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....	6
1.1. Instalación y montaje.....	6
1.2. Utilización y funcionamiento del horno.....	7
1.3. Seguridad para los niños.....	8
1.4. Cuidado y limpieza.....	8
2. INSTALACIÓN y MONTAJE.....	9
2.1. Desembalado.....	9
2.2. Conexión a la red eléctrica.....	9
3. USO DEL HORNO y CONSEJOS PRÁCTICOS.....	12
3.1. Antes del primer uso.....	12
3.2. Descripción general.....	13
3.3. Funcionamiento del horno.....	15
3.4. Accesorios.....	16
3.5. Asador rotativo.....	20
3.6. Consejos prácticos y tablas de cocción.....	21
4. LIMPIEZA y MANTENIMIENTO.....	26
4.1. Cómo limpiar.....	26
4.1.1. El exterior del horno.....	26
4.1.2. El interior del horno.....	27
4.1.3. Los accesorios.....	30
4.1.4. Las rejillas laterales.....	30
4.2. Cómo cambiar la lámpara de su horno.....	32
5. LOCALIZACIÓN y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	32
6. PROGRAMADOR DE PARO.....	34
6.1. Funciones de tiempo.....	34
6.2. Funcionamiento manual.....	35
7. USO DE LA PLACA.....	36
7.1. Descripción general.....	36
7.2. Utilización de los mandos.....	37
7.3. Utilización de recipientes.....	38
7.4. Limpieza.....	39
8. NOTA ECOLÓGICA.....	40
8.1. Protección del medio ambiente.....	40





SALUDO

Estimado cliente,

Usted ha adquirido un **horno** y una **placa** y queremos agradecerle la confianza depositada en nosotros.

Ponemos a su disposición una nueva generación de electrodomésticos que contribuyen a mejorar su calidad de vida gracias a su gama de productos innovadores, fáciles de usar y respetuosos con el medio ambiente.

Esta gama de productos le ofrece una amplia selección de placas de cocina, campanas extractoras, microondas, lavavajillas, lavadoras y frigoríficos que podrá combinar con su nuevo horno.

Nuestro deseo es poder responder permanentemente y de la mejor forma a sus exigencias respecto a nuestros productos, para ello estamos a su entera disposición en el teléfono de Atención al Cliente **902 10 50 10**.

Antes de emplear el horno y la placa le recomendamos que lea detenidamente los manuales de uso. En ellos usted podrá encontrar toda la información necesaria para poder utilizar al completo sus aparatos. Ponga especial atención a los consejos de seguridad y a los referidos al correcto manejo y cuidado del horno.

Al mismo tiempo, le recomendamos que conserve estos manuales ya que podrá utilizarlos en el futuro para realizar cualquier consulta que le pueda surgir. En caso de entregar el aparato a otra persona adjunte dichos manuales.

Reciba un cordial saludo.



1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1.1. INSTALACIÓN Y MONTAJE

- Una vez retirados todos los embalajes compruebe que el horno y la placa no estén dañados y que el cable eléctrico se encuentra en perfectas condiciones. En caso de detectar daños o desperfectos debidos al transporte no lo ponga en funcionamiento y llame al teléfono de Atención al Cliente.
- Los trabajos requeridos para la instalación y reparación del horno y la placa deben ser realizados únicamente por un instalador autorizado y según las instrucciones del fabricante. En caso de no seguir las normas en vigor el fabricante declina toda responsabilidad.
- En la placa de características figuran los datos técnicos y de identificación del aparato. La potencia total del conjunto encimera-horno viene en la placa de características de la encimera.
- Es peligroso alterar las características o modificar el producto de cualquier forma.
- Por razones de seguridad eléctrica los hornos y las placas para encastrar deben ir instalados en muebles adecuados para dicho propósito y éstos deben responder a las normas vigentes para tal fin.
- Si su aparato lleva placas halógenas no los debe mirar fijamente cuando están en funcionamiento sin cacerola.

IMPORTANTE

Cualquier intervención de instalación, mantenimiento, etc. en el horno o placa de cocción se debe realizar con el horno desconectado de la red eléctrica.

1.2. UTILIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

- Este horno ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilícelo únicamente para cocinar alimentos, nunca para otros fines.
- El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada, en todos los programas incluido el grill.
- Abra con cuidado la puerta del horno, puede salir vapor caliente.
- No vierta nunca agua directamente en el interior del horno caliente, el esmalte podría resultar dañado.
- Después de cocinar no agarre los recipientes utilizados con la mano descubierta, utilice una manopla o un tejido aislante.
- No deje enfriar el horno con la puerta abierta. Incluso si solo se abre un poco la puerta del horno, con el tiempo podrían dañarse los frontales de los muebles adyacentes.
- No guarde nunca objetos inflamables en el interior del horno.
- No coloque alimentos o recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre una bandeja o rejilla.
- No se apoye ni se siente nunca sobre la puerta del horno, podría provocar desajustes en el cierre de la puerta.
- Tras la utilización del horno todos los mandos deben ser regulados a la posición "0".
- Si el horno se ha averiado, desconéctelo y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Su horno está equipado con un ventilador que contribuye a una mejor salida de vahos y garantiza la refrigeración del mueble. Durante el cocinado el ventilador está siempre funcionando. Una vez apagado el horno el ventilador continuará funcionando durante un periodo de tiempo reduciendo así la temperatura externa del horno. Es posible sentir el aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.

1.3. SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

- Mantenga siempre alejados a los niños y asegúrese de que no manipulan el aparato sin supervisión.
- No permita que los niños pequeños manejen los mandos o jueguen con el horno. Si el programador de su horno dispone de seguridad para niños, utilice dicha función.

1.4. CUIDADO Y LIMPIEZA

- Por razones de higiene y seguridad mantenga el horno siempre limpio. La formación de grasas resacas u otros restos de alimentos pueden causar malos olores.
- Para una duración prolongada del horno es recomendable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general.
- Para realizar cualquier intervención de limpieza o mantenimiento en el horno, este deberá estar apagado y que se haya enfriado lo suficiente para que se pueda tocar sin ningún peligro.
- La puerta del horno debe cerrar siempre herméticamente. Mantenga limpia la junta de cierre de la puerta.
- No limpie nunca el horno con limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.
- No utilice agentes de limpieza corrosivos ni abrasivos. En caso de que un producto de este tipo entre en contacto con el frontal del horno, límpiolo inmediatamente con agua.
- Evite el uso de estropajos o esponjas duras en el interior del horno, podrían dañar el esmalte. Siga las instrucciones facilitadas en el apartado "4. Limpieza y Mantenimiento".



2. INSTALACIÓN Y MONTAJE

2.1. DESEMBALADO

1. Corte el plástico termorretráctil que cubre el embalaje.
2. Retire cuidadosamente todos los elementos de protección del horno: tapa superior, cantoneras laterales y base de poliestireno.

Le recomendamos que siga los consejos facilitados en el apartado "6. Nota Ecológica" en lo que a conservación del medio ambiente se refiere.

2.2. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

a

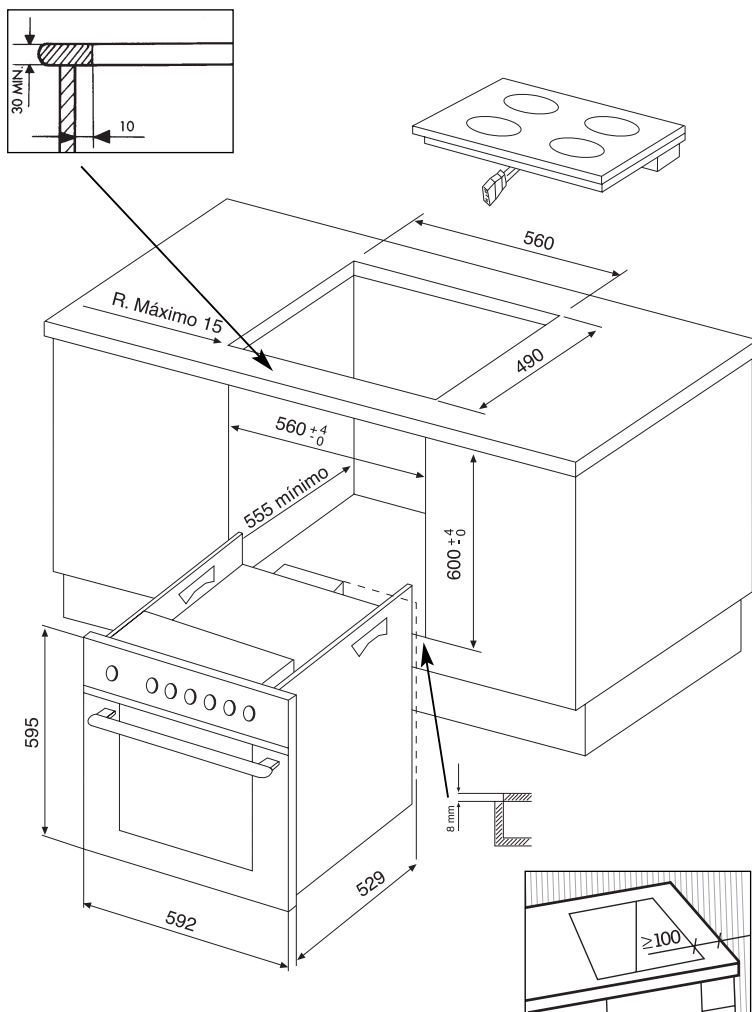
Instalación

1. Realice un corte encima del mueble siguiendo las instrucciones de la plantilla que se facilita con la placa.
Aparato tipo "X" de protección contra riesgos de incendio. Distancia mínima de pared o mueble 100 mm
2. Conecte el cable de alimentación a la conexión eléctrica.

IMPORTANTE

Hágalo con la red desconectada. Es necesaria una buena toma de tierra así como colocar en lugar accesible un interruptor para desconectar todas las fases, con 3 mm de distancia entre contactos. De no hacerlo así, el fabricante no se hará responsable.

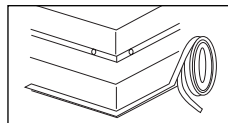
3. Las medidas del mueble en el que se va a encastrar el horno y la placa son los de la figura.



INSTALACIÓN
Con horno: 32 amperios

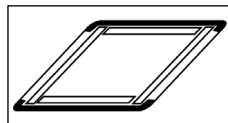
b Fijación de la placa

- Coloque la placa boca abajo sobre una mesa y, retirando el papel adhesivo pegue la junta de estanqueidad en toda la vuelta de la placa.

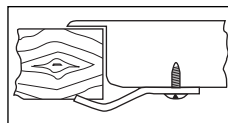
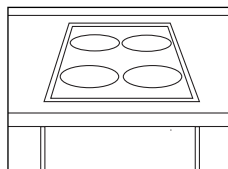


IMPORTANTE

Si su placa no tiene marco deberá pegar primeramente las tiras que tienen formas según figura para luego ajustar las tiras rectas a las anteriores.

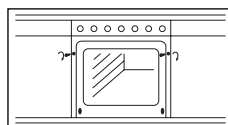
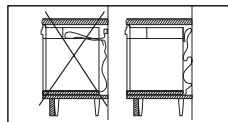
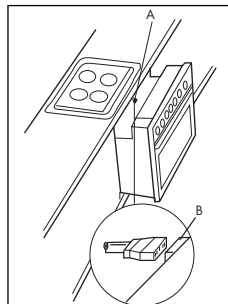


- Coloque a continuación la placa en el hueco del mueble, presionando bien para que la junta de estanqueidad haga buen cierre.
- Amarre los 4 enganches de la placa por la parte inferior, en las cuatro esquinas del hueco. (enganches, escuadras y tuercas en bolsa de accesorios)



C Fijación del horno

- Una vez instalada la placa en la parte superior del hueco de encastre del horno, asomarán los cables de conexión entre placa y horno, éstos van enfundados en una vaina, terminando en un conector macho "A". En la parte trasera del panel de mandos del horno se puede observar el conector hembra "B" para realizar las conexiones eléctricas entre aparatos. Para efectuar la conexión proceda en el siguiente orden:
 - Introduzca el horno en el hueco hasta dejar el espacio justo para la manipulación.
 - Acople el conector "A" con el "B" y conecte el aparato a la red eléctrica.
- Una vez enchufado, introduzca el horno en el hueco, cuidando de no dejar el cable sobrante en la parte superior del horno.
- Sujete el horno al mueble con los dos tornillos que encontrará en la bolsa de accesorios del horno.





3. USO DEL HORNO Y CONSEJOS PRÁCTICOS

3.1. ANTES DEL PRIMER USO

Ajuste de Hora

En caso de que el programador de su nuevo horno incorpore reloj, le recomendamos que lo ponga en hora tras conectar el horno a la red eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico.

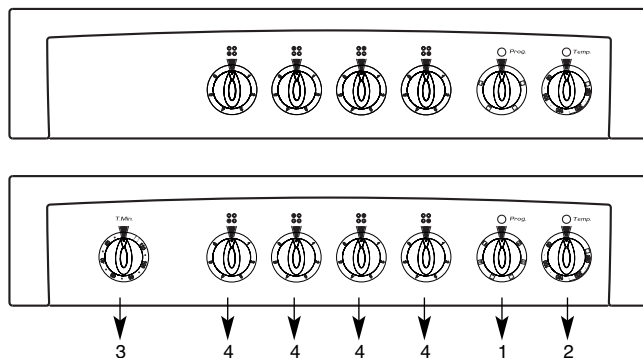
Limpieza Previa

Antes de utilizar su nuevo horno por primera vez caliéntelo en vacío durante 30 minutos aproximadamente, con la puerta cerrada. Ajuste el mando selector de funciones de cocinado en la posición  y ajuste una temperatura de 250° C. Asegúrese de haber despegado cualquier posible etiqueta o plástico protector.

Al principio puede desprender un olor particular. Así mismo, quizás constate una emanación de humo. Todo ello es normal. De esta forma eliminará del interior del horno posibles restos de grasa del proceso de fabricación. Una vez el horno se haya enfriado límpielo siguiendo las instrucciones facilitadas en el apartado "4. Limpieza y Mantenimiento".

Antes de utilizar por primera vez los accesorios que incorpora su nuevo horno, límpielos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL



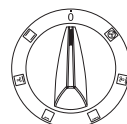
1. Mando Selector de Funciones
2. Mando Selector de Temperatura
3. Programador
4. Mando Funcionamiento Placa

a Mando Selector de Funciones de Cocinado

Su horno dispone de diferentes funciones de cocinado. A través del mando selector de funciones de cocinado usted podrá seleccionar en cada momento la función de cocinado más idónea para la preparación del alimento.

Si su horno dispone de mandos fijos, el mando selector de funciones de cocinado podrá ser girado indistintamente hacia izquierda o derecha.

Si su horno dispone de mandos ocultables, el mando selector de funciones de cocinado podrá ser girado indistintamente hacia izquierda o derecha. Estos mandos se pueden ocultar y extraer en cualquier posición simplemente con la acción de pulsarlos.



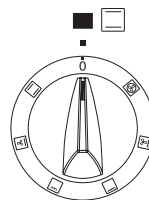
**Diferente número de funciones según modelo.*

A continuación lea únicamente la descripción de aquellas funciones cuyos símbolos coincidan con los de su mando selector de funciones:

-  **Luz del Horno:** Con esta función se podrá ver el interior del horno.
-  **Calor Tradicional:** Con esta función, el calor llega desde la parte superior e inferior, calentando al estilo de siempre.
-  **Calor de Solera:** El calor llega desde la parte inferior del horno. Es la función más adecuada para finalizar la cocción de sus alimentos.
-  **Grill Suave o Grill Suave con asador rotativo:** Se conecta únicamente la parte central de la resistencia del grill, permitiendo así gratinar ahorrando energía, platos de pequeño tamaño. Coloque los alimentos en la parte central de la parrilla. (Más asador rotativo según modelo)
-  **Grill Fuerte:** La acción del grill cubre toda la superficie de la bandeja permitiendo así gratinar grandes bandejas o diversos alimentos a la vez. Programa indicado para cocinar los mismos alimentos que con el grill suave pero abarcando toda la superficie de la bandeja. Muy apropiado para todo tipo de gratinados.
-  **Grill Fuerte Ventilado:** Programa especial que permite gratinar repartiendo el calor de forma uniforme con un ventilador. Ideal para realizar al grill asados de gran tamaño. De este modo los asados de carne adquieren un color dorado en toda su superficie.
-  **Calor Tradicional Ventilado:** El calor llega desde la parte superior e inferior del horno y el ventilador reparte uniformemente la temperatura. Pueden cocinarse al mismo tiempo diferentes platos a varios niveles sin que se mezclen sabores ni olores.
-  **Descongelación:** Calienta todas las resistencias a una temperatura muy baja, de esta forma se consigue una uniforme y rápida descongelación de los alimentos. La función "Descongelación" se puede realizar con cualquier tipo de alimento congelado.
-  **Turbo Plus:** El horno es calentado por la resistencia circular situada en la parte posterior. El ventilador hace circular el aire caliente dentro del horno repartiendo el calor más uniformemente. Ideal para trabajar con diferentes bandejas en varias alturas.
-  **Celeris:** Indicada para aquellos platos que requieren un precalentamiento del horno. Mediante esta función el horno alcanza la temperatura ajustada en el mínimo de tiempo posible. Una vez el horno ha alcanzado la temperatura ajustada el piloto de termostato se apaga, indicando que el horno está listo para pasar a cualquier otra función de cocinado.
-  **Pizza:** El fuerte calor intensivo que llega desde la zona inferior y el ventilador que reparte uniformemente la temperatura, hacen que las pizzas adquieran una base especialmente crujiente.

El **piloto indicador de encendido general** y la luz interior del horno se encenderán siempre que se seleccione una función de cocinado.

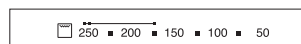
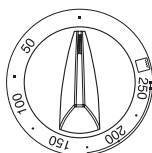
Si su modelo no dispone de este piloto, sólo se encenderá la luz interior del horno siempre que se seleccione una función de cocinado.



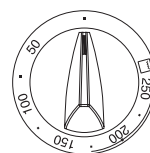
b

Mando Selector de Temperatura

A través del mando selector de temperatura usted podrá ajustar en cada momento la temperatura de cocinado más idónea para la preparación del alimento. El mando se girará a la derecha desde 50°C hasta 250°C.



°C

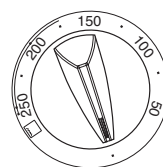
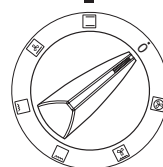
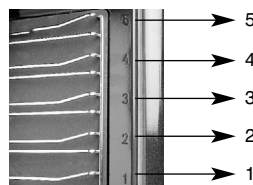


El **piloto de termostato** se apagará al alcanzar la temperatura ajustada y se encenderá y apagará a lo largo del cocinado para mantener la temperatura.

3.3. FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Para poner su horno en marcha, debe seguir los siguientes pasos:

1. Introduzca el alimento en el horno, en la bandeja y escalón recomendado en las tablas de cocción.
2. Seleccione una función de cocinado mediante el mando selector de funciones (ver tablas).
Por ejemplo:
3. Ajuste una temperatura mediante el mando selector de temperatura o siguiendo las instrucciones facilitadas en el manual de funcionamiento del programador. (ver tablas).
Por ejemplo: 150°C



4. Utilice el programador en la forma que usted desee, siga las instrucciones facilitadas en el manual de uso del mismo (manual aparte).
5. Cuando finalice el cocinado, no olvide llevar el mando selector de funciones a la posición "0" y el mando selector de temperatura a la posición más baja "■".

3.4. ACCESORIOS

El horno posee 5 niveles distintos para colocar accesorios, estos niveles aparecerán grabados en la entrada de la cavidad. Si lo desea podrá adquirir accesorios adicionales solicitándolos en nuestro Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Usted dispondrá de serie de alguno de los accesorios descritos a continuación:

Bandeja Estándar

Para todo tipo de alimentos.



Bandeja Profunda

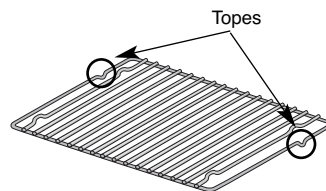
La nueva bandeja profunda está indicada para cocinar platos con gran cantidad de salsas o líquidos, ideal para preparar pasteles jugosos, alimentos congelados y grandes piezas de asado.



Parrilla con Topes de Seguridad Antivuelco

Si su horno dispone de esta parrilla,

la nueva parrilla con tope de seguridad antivuelco se puede extraer de su alojamiento hasta aproximadamente tres cuartas partes de su recorrido sin que se vuelque. De esta manera, usted podrá retirar con facilidad los alimentos del interior del horno. Además, le ofrece la posibilidad de usarla en cualquiera de los 5 niveles que posee el horno.

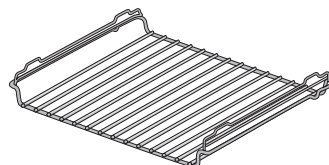


Esta parrilla puede utilizarse para soportar cualquier recipiente que contenga alimentos para asar o gratinar. Se utiliza también para realizar asados a la parrilla colocando los alimentos directamente sobre ella. En ese caso, le recomendamos que coloque una bandeja debajo de la parrilla para que recoja los jugos que desprenda la carne. De esta forma su horno se mantendrá limpio.

La parrilla se ha de introducir el las rejillas laterales con los topes hacia abajo, tal y como indica la figura.

Pull System

El nuevo diseño "Pull System" garantiza una cómoda y segura manipulación de los alimentos pudiendo ser ubicado en cualquiera de los 5 niveles que posee el horno. Se puede extraer de su alojamiento hasta aproximadamente las tres cuartas partes de su recorrido sin que se vuelque, reduciendo así el riesgo de quemaduras. De esta manera, usted podrá retirar con facilidad los alimentos del interior del horno.



Para introducir las bandejas en el interior del horno:

1. Introduzca el "Pull System" en las rejillas laterales hasta que haga tope, para ello tendrá que levantarlo levemente para salvar los topes.



2. A continuación introduzca cualquiera de las bandejas en la parte superior del "Pull System", encajándola entre sus cuatro topes superiores.

Si lo desea también podrá introducir sobre el conjunto de "Pull System" y bandeja la parrilla con tope de seguridad antivuelco pero con los topes hacia arriba.



3. Introduzca por completo el conjunto en el interior del horno.



Para extraer las bandejas del interior del horno:

Una vez finalizado el cocinado, extraiga hacia el exterior el conjunto hasta que haga tope, una vez allí podrá realizar 2 operaciones según desee:

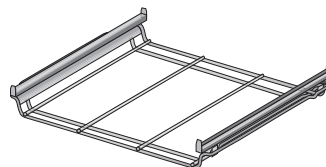
- a. Extraer únicamente la bandeja del interior del horno.
- b. Extraer todo el conjunto del interior del horno. Para ello tendrá que levantar levemente el "Pull System" para salvar los topes, que hacen que no se pueda caer.

Recuerde que el conjunto de "Pull System", bandeja y/o parrilla con topes de seguridad antivuelco se podrá poner en cualquiera de los 5 niveles.

Bandeja extraíble, Accesibilidad Total

Si su horno dispone de esta bandeja,

con la nueva "Bandeja extraíble, Accesibilidad Total" la manipulación de los alimentos resulta más cómoda y sencilla gracias a un estudiado diseño que permite que las bandejas puedan deslizarse suavemente, facilitando al máximo su manipulación.



Las bandejas se pueden extraer completamente de su alojamiento, ofreciéndole una accesibilidad total. Además se mantienen totalmente estables, para que usted trabaje y manipule con total seguridad, reduciendo así el riesgo de quemaduras. De esta manera, usted podrá retirar con mayor facilidad los alimentos del interior del horno.

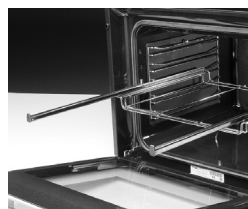
Este nuevo sistema de extracción total puede colocarse en cualquiera de los 4 niveles inferiores del horno, lo que multiplica aún más la posibilidad de cocinado.

Para introducir las bandejas en el interior del horno:

1. Introduzca la "Bandeja extraíble, Accesibilidad Total" en las rejillas laterales hasta que haga tope, para ello tendrá que levantarla levemente para salvar los topes. Tenga en cuenta que al fondo irán los pivotes redondos.
2. Seguidamente extraiga al máximo las guías telescópicas.
3. A continuación encaje cualquiera de las bandejas entre los 4 topes superiores de las guías telescópicas.

Si lo desea también podrá introducir sobre el conjunto de "Bandeja extraíble" y bandeja, la parrilla con topes antivuelco pero con los topes hacia arriba.

4. Introduzca por completo el conjunto en el interior del horno.



Para extraer las bandejas del interior del horno:

Una vez finalizado el cocinado, deslice suavemente el conjunto hacia el exterior, una vez allí podrá realizar 2 operaciones según desee:

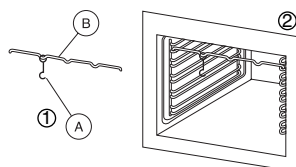
- a. Extraer únicamente la bandeja del interior del horno.
- b. Extraer todo el conjunto del interior del horno. Para ello tendrá que levantar levemente la "Bandeja extraíble" para salvar los topes que hacen que no se pueda caer.

Recuerde que el conjunto de "Bandeja extraíble", bandeja y/o parrilla con topes de seguridad antivuelco se podrá poner en cualquiera de los 4 niveles inferiores.

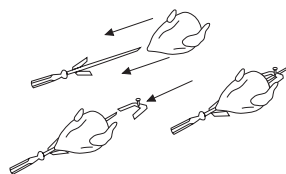
3.5. ASADOR ROTATIVO

Si su horno dispone de asador rotativo deberá seguir los pasos descritos a continuación:

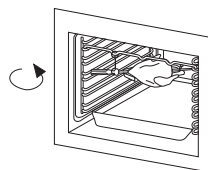
1. Coloque el enganche del espadín "A" en el soporte del espadín "B", según figura 1 y a continuación colóquelo en el interior del horno según figura 2.



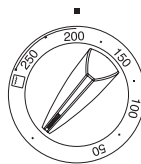
2. Inserte el espadín en el alimento que quiere asar y fíjelo por medio de las agujas corredizas.



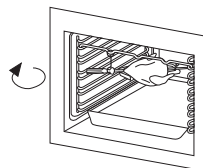
3. Introduzca el espadín en el orificio del fondo del horno y apoye el otro extremo en el soporte del espadín. Coloque una bandeja en el primer escalón para recoger los jugos que suelte el alimento y desenrosque el mango del espadín para poder cerrar la puerta.



4. Ponga en marcha el horno en el programa de grill con asador rotativo  y coloque el selector de temperaturas a 200°C.



5. Cuando termine el asado, vuelva a enroscar el mango en el espadín y extráigalo del horno. Suelte las agujas corredizas y saque el espadín del alimento.



3.6. CONSEJOS PRÁCTICOS Y TABLA DE COCCIÓN

a Sugerencias y Consejos prácticos para el Horneado

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La repostería no sube lo suficiente	•Selección de función errónea •El horno no se ha precalentado lo suficiente	•Compruebe la función seleccionada con la temperatura de la tabla •Compruebe la recomendación de precalentamiento de la tabla
La repostería o el asado quedan muy claros	•Temperatura muy baja •Material de molde inadecuado	•Compruebe la temperatura seleccionada con la temperatura de la tabla, si es necesario aumentela ligeramente. •Utilice únicamente moldes oscuros
La repostería o el asado quedan muy oscuros	•Temperatura muy alta	•Compruebe la temperatura seleccionada con la temperatura de la tabla, si es necesario redúzcala ligeramente
La repostería o el asado quedan muy secos	•El tiempo de horneado es muy largo, por haber seleccionado una temperatura muy baja	•Compruebe la temperatura seleccionada con la temperatura de la tabla
La repostería o el asado quedan muy húmedos	•Demasiado líquido en la masa	•Compruebe la temperatura seleccionada con la temperatura de la tabla, si es necesario aumentela ligeramente •Prepare la masa con menos líquido

b Tablas de Cocción

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRECALENTAMIENTO	ACCESORIOS
CARNES Y AVES						
Ternera 1,5 kg		210°	50-60 min		No	
Lomo cerdo 1,5 kg		220°	50-60 min		No	
Pollo asado 1,25 kg		230°	50-60 min		No	
Conejo asado 1,2 kg		210°	25-35 min		No	
Cordero asado 1 kg		220°	40-50 min		No	
Pernil cerdo 1,5 kg		180°	85-95 min		No	
Costilla cerdo 1,5 kg		220°	30-40 min		No	
Muslos pavo (2)		170°	40-50 min		No	
Pavo 4 kg		190°	115-125 min		No	
POSTRES						
Flan		150°	30-40 min		No	
Bizcocho		180°	25-35 min		Si	
Peras al vino		240°	50-60 min		No	
Pastelitos		220°	8-12 min		No	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRECALEN- TAMIENTO	ACCESORIOS
ENTRANTES Y VERDURAS						
Berenjenas rellenas		220°	12-16 min	 2	Si	
Pimientos rojos asados 1,25 kg		210°	30-40 min	 2	No	
Tomates rellenos (4)		220°	15-19 min	 2	No	
Calabacines rellenos (2)		200°	25-35 min	 1	No	
PESCADOS Y MARISCOS						
Merluza asada 1,5 kg		230°	7-9 min	 2	Si	
Langostinos al horno 1 kg		240°	4 min	 4	Si	
Truchas 1 kg		250°	9-11 min	 3	Si	
Ventresca de bonito		230°	10-14 min	 3	No	
Pescados asados 1kg		220°	13-17 min	 2	No	
Salmón al horno (4)		250°	8-10 min	 3	Si	
Bacalao al horno 1,5 kg		220°	7-9 min	 2	Si	
VARIOS						
Pizza		220°	18-22 min	 1	Si	
Pan		220°	18-22 min	 2	No	
Magdalenas		210°	15-19 min	 2	Si	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRECALENTAMIENTO	ACCESORIOS
CARNES Y AVES						
Ternera 1,5 kg		190° -180°	50-60 min	 ₁	No	
Lomo cerdo 1,5 kg		200°	50-60 min	 ₂	No	
Pollo asado 1,25 kg		210°	50-60 min	 ₁	No	
Conejo asado 1,2 kg		230°	25-35 min	 ₂	No	 
Cordero asado 1 kg		200°	40-55 min	 ₂	No	
Pernil cerdo 1,5 kg		150°	85-95 min	 ₂	No	
Costilla cerdo 1,5 kg		200° -190°	30-40 min	 ₂	No	
Muslos pavo (2)		150°	40-50 min	 ₂	No	
Pavo 4 kg		170°	115-125 min	 ₁	No	
POSTRES						
Flan		150°	30-40min	 ₁	No	
Bizcocho		180°	15-25min	 ₁	No	
Peras al vino		220° - 210°	50-60min	 ₂	No	
Pastelitos		220° - 190°	8-12min	 ₂	No	
DESCONGELACIÓN						
Para todo tipo de alimentos		75°		 ₂	No	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRECALENTAMIENTO	ACCESORIOS
ENTRANTES Y VERDURAS						
Berenjenas rellenas		200° -190°	12-16 min		Si	
Pimientos rojos asados 1,25 kg		190°	30-40 min		No	
Tomates rellenos (4)		200° -190°	15-19 min		No	
Calabacines rellenos (2)		180°	25-35 min		No	
PESCADOS Y MARISCOS						
Merluza asada 1,5 kg		210° -200°	7-9 min		Si	
Langostinos al horno 1 kg		220°	4 min		Si	
Truchas 1 kg		240°	9-11 min		Si	
Ventresca de bonito		250°	10-14 min		No	
Pescados asados 1kg		200°	13-17 min		Si	
Salmón al horno (4)		240° -230°	8-10 min		Si	
Bacalao al horno 1,5 kg		210° -200°	7-9 min		Si	
VARIOS						
Pizza		200°	18-22 min		No	
Pan		200°	18-22 min		No	
Magdalenas		220°	13-17 min		Si	



4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1. CÓMO LIMPIAR...

4.1.1. El Exterior del Horno

a. Hornos con frontal esmaltado:

Limpie el exterior del horno preferiblemente con agua tibia jabonosa. Se sugiere un aclarado abundante. Séquelo inmediatamente después de la limpieza con un paño suave.

b. Hornos con frontal de acero inoxidable:

Limpie el exterior del horno preferiblemente con agua tibia y un poco de lavavajillas. Se sugiere un aclarado abundante. Séquelo inmediatamente después de la limpieza con un paño suave.

Si las manchas son difíciles de eliminar le recomendamos que use productos específicos para acero inoxidable. Pruebe el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie. Siga escrupulosamente las indicaciones del fabricante.

c. Hornos con frontal de vidrio:

Utilice un detergente suave para ventanas. Limpie la superficie con un paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin ejercer excesiva presión.

4.1.2. El Interior del Horno

Con objeto de asegurar durante largo tiempo la atractiva estética de su horno, deberá limpiar el interior del mismo, preferentemente cada vez que lo use; de esta forma evitará la generación de humos y malos olores en cocinados posteriores.

a. Hornos con esmalte "Slide":

El nuevo esmalte "Slide" garantiza una mínima adherencia de los alimentos a las superficies del interior del horno, por ello es un esmalte de fácil limpieza. Limpie el interior del horno cuando todavía esté tibio utilizando agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre; tras la limpieza seque las paredes interiores cuidadosamente con un paño suave.

Para una limpieza a fondo o si la suciedad es particularmente difícil de eliminar, le recomendamos el uso de limpiadores específicos para hornos, siguiendo las instrucciones del fabricante. Utilice los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

b. Hornos con paneles autolimpiantes:

Si su horno dispone de estos paneles,

en los hornos con paneles autolimpiantes la placa posterior y los paneles laterales están recubiertos de un esmalte autolimpiante que elimina la grasa mientras el horno está en funcionamiento. Estos paneles laterales son reversibles, de esta forma duplican la duración de su revestimiento catalítico.



A veces, las salpicaduras más grandes no desaparecen al menos hasta que el horno se ha puesto en funcionamiento varias veces. Cuando los elementos autolimpiantes del horno no se limpien suficientemente por sí mismos será necesario regenerarlos. Para ello siga los pasos descritos a continuación:

1. Retire los accesorios y recipientes del interior del horno.
2. Limpie a fondo las superficies del horno que son autolimpiantes.
3. Coloque el mando selector de funciones de cocinado en la posición .
4. Ajuste la temperatura del horno a 250°C.
5. Le recomendamos que prolongue esta operación entre 30 y 60 minutos, según el grado de suciedad que presenten las partes autolimpiantes.
6. Limpie los restos de sal de los elementos autolimpiantes con una esponja ligeramente humedecida en agua.

Los elementos autolimpiantes del horno volverán a ser completamente funcionales.

ATENCIÓN: No limpie nunca la placa posterior ni los paneles laterales con productos de limpieza específicos para hornos.

Si desea limpiar las paredes laterales del interior del horno deberá extraer previamente las rejillas y los paneles autolimpiantes situados tras ellas (siga las instrucciones facilitadas en el subapartado "4.1.4. Cómo limpiar las rejillas laterales").

Limpie las paredes laterales del interior del horno cuando todavía esté templado utilizando agua caliente con un poco de jabón; séquelas cuidadosamente con un paño suave.

Para una limpieza a fondo o si la suciedad es particularmente difícil de eliminar, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos, siguiendo las instrucciones del fabricante. Utilice los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

ATENCIÓN: En ningún caso debe aplicar este producto en las superficies autolimpiantes del horno.

Para facilitar la limpieza del interior del horno:

- Se puede conectar la lámpara de iluminación. Para ello:
Sitúe el mando selector de temperatura en la posición "0" y el mando selector de funciones de cocinado en cualquier función, la luz ya estará encendida.
- Si desea limpiar la tulipa de vidrio que protege la lámpara del horno:
Desenrosque la tulipa de la lámpara y límpiela preferiblemente con lavavajillas.

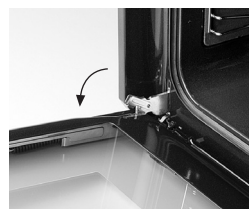


Tras la limpieza vuelva a colocar la tulipa en la lámpara siguiendo el procedimiento descrito.

- Es posible extraer la puerta del horno fácilmente. Siga escrupulosamente los pasos descritos a continuación:

Cómo extraer la puerta:

1. Abra totalmente la puerta.
2. Suba los pestillos de las bisagras por completo.

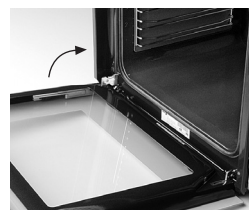


3. Cierre la puerta del horno suavemente hasta sentir un tope; una vez haya hecho tope, agarre la puerta con las 2 manos y siga cerrándola tirando de ella hacia arriba hasta extraer las bisagras de las ranuras. La puerta quedará suelta.



Cómo montar la puerta tras la limpieza:

1. Introduzca a fondo las bisagras en las ranuras hasta que queden enganchadas, tal y como indican las figuras.
2. Abra totalmente la puerta y baje los pestillos por completo hasta su posición original. La puerta estará correctamente montada.



- En algunos hornos es posible abatir el grill del techo del horno. **ATENCIÓN:** el horno debe estar frío.

Cómo abatir el grill:

1. Levante la varilla del grill.
2. Presiónela hacia el fondo del horno.



Cómo volver a insertar el grill tras la limpieza:

1. Presione la varilla del grill hacia el fondo del horno y vuelva a enganchar el grill en su soporte.

4.1.3. Los Accesorios

Ponga los accesorios a remojo inmediatamente después de su uso, utilizando para ello un detergente de uso corriente. De este modo, los restos de alimentos adheridos pueden eliminarse fácilmente con una esponja o un cepillo suave.

4.1.4. Las Rejillas Laterales

Las rejillas se pueden retirar (existen dos tipos de rejillas dependiendo del tipo de fijación). Para ello siga los pasos descritos a continuación:

Cómo extraer las rejillas:

Fijación TIPO 1: Con soporte

1. Presione la varilla superior de la rejilla hacia abajo hasta desengancharla del soporte del panel lateral.



2. Gire la rejilla tal y como indica la figura y tire de ella hacia fuera para extraerla.



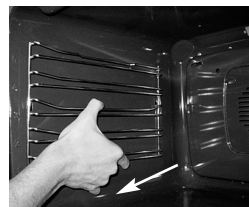
3. Si su horno es autolimpiante descuelgue el panel situado tras la rejilla.

Fijación TIPO 2: Sin soporte

1. Levante y gire la rejilla por la parte más cercana de la boca del horno hasta desengarcharla del agujero.



2. Desplazar la rejilla hacia la boca del horno.



3. Levante y gire la rejilla por la parte más cercana del fondo del horno hasta extraerla por completo.



Limpie las rejillas en el lavavajillas. Para eliminar la suciedad más resistente puede usar esponjas de limpieza más bastas o cepillos.

Cómo insertar las rejillas tras su limpieza:

Vuelva a insertar las rejillas en las paredes laterales siguiendo los pasos anteriores pero de manera inversa.

4.2. CÓMO CAMBIAR LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN DEL INTERIOR DEL HORNO

Usted mismo puede cambiar la bombilla de la lámpara de iluminación del interior del horno en caso de que esta no funcione. Podrá adquirir estas bombillas de repuesto resistentes a la temperatura hasta 300°C y de 25 W en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial o en un comercio especializado en electricidad. Para cambiar la bombilla proceda de la siguiente forma:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
Si es necesario, deje que el horno se enfríe.
2. Desenrosque la tulipa de la lámpara girándola hacia la izquierda.
3. Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
4. Vuelva a colocar la tulipa de vidrio en la lámpara siguiendo el procedimiento descrito.
5. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



5. LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería, por consiguiente, no requieren la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías fáciles de subsanar. Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en la siguiente tabla.

Si después de verificar los puntos recogidos en la tabla su horno sigue sin funcionar adecuadamente, llame al Servicio de Asistencia Técnica indicando el tipo de fallo, el modelo del aparato, el número de producto y el número de serie indicados en la placa de características. Mencionada placa se encuentra en la parte frontal inferior de la cavidad del horno.

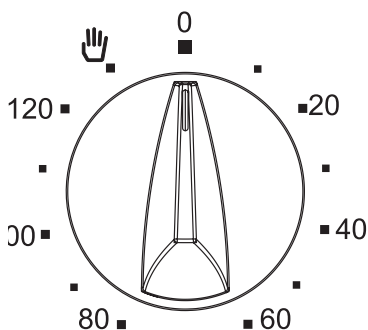
Las reparaciones que fueran necesarias efectuar deberán ser ejecutadas por técnicos del Servicio de Asistencia Técnica Oficial. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo u incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario. Para resolver cualquier duda, realizar cualquier consulta o reclamación en relación con la garantía o en caso de avería de su horno, contacte a través del **902 10 50 10**.

USTED ADVIERTE QUE...	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
El Horno NO funciona. Una vez seleccionado una función de cocinado, los símbolos luminosos y la luz interior del horno están apagados.	• Falta alimentación eléctrica. • El horno no está conectado.	• Verifique el estado de la instalación eléctrica. • Conecte el horno.
El horno NO funciona.	• El mando del programador está en posición "0" o 	• Ponga el mando en posición manual  o ajuste el tiempo deseado de cocción.
El horno emite una serie de señales acústicas.	• Varias.	• Lea detenidamente el manual de uso del programador.
El horno NO funciona. Símbolo  parpadeando.	• Han transcurrido varias horas con el horno en funcionamiento, sin pulsar ningún botón del programador. • Corte en el suministro eléctrico, con el mando selector de funciones fuera de la posición "0". • Horno instalado con el mando selector de funciones fuera de la posición "0".	• Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0". • Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0" y ajuste la hora.
El horno NO funciona. Símbolo  parpadeando.	Horno recién instalado, o corte en el suministro eléctrico, con el mando selector de funciones en la posición "0".	Ponga el reloj en hora y podrá poner el horno en marcha.
El horno NO funciona. Símbolo  parpadeando.	Ha concluido el tiempo programado de cocinado.	Lleve los mandos selectores de funciones de cocinado y de temperatura a "0".
El horno NO funciona. Símbolo  iluminado.	Horno bloqueado con mando selector de funciones de cocinado en posición "0".	Desbloquee el programador, según indica el apartado "Bloqueo de seguridad para niños" del manual de uso del programador.
El horno SÍ funciona, pero símbolo  parpadeando.	Ha transcurrido el tiempo asignado al avisador del horno.	Pulse cualquier botón.
La lámpara del horno NO funciona.	• La lámpara está fuera de servicio. • El horno no está conectado o el diferencial de su instalación está fuera de servicio.	• Cambie la bombilla. • Conecte el horno o verifique el diferencial.
Sale humo durante la cocción.	• Temperatura del horno demasiado elevada. • Horno grasiento.	• Reduzca la temperatura del horno. • Limpie el horno.
El horno hace ruido después de finalizar la cocción.	El ventilador del horno funciona (incluso con el horno apagado), para reducir la temperatura del entorno.	Es absolutamente normal.
El vidrio interior de la puerta del horno está empañado y gotea.	Algún accesorio (rejilla, bandeja) en contacto con el vidrio.	Introduzca el accesorio más al interior evitando el contacto con el vidrio.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Precaliente el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.
- Utilice preferentemente moldes de repostería de color oscuro, preferiblemente esmaltados de negro, dado que estos materiales absorben particularmente bien el calor.
- En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel. También se pueden preparar simultáneamente dos pasteles en moldes rectangulares, colocándolos uno junto al otro.
- En caso de largos periodos de horneado, puede desconectar el horno 5 o 10 minutos antes de transcurrir el tiempo de horneado previsto, aprovechando de este modo el calor residual para terminar de preparar el alimento.
- Si su horno dispone de la función de cocinado "Grill suave" , utilícela para preparar alimentos al grill en pequeñas cantidades, colocando para ello los alimentos en la parte central de la bandeja o parrilla.

▶ 6. PROGRAMADOR DE PARO



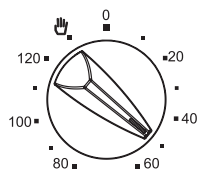
6.1. FUNCIONES DE TIEMPO

a Duración del Cocinado

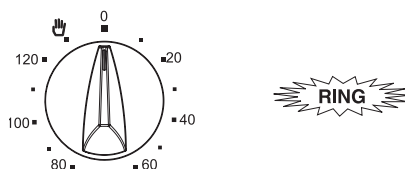
Mediante esta función, el horno se desconecta automáticamente al finalizar el tiempo de cocinado previamente ajustado.

Para ajustar la duración del cocinado:

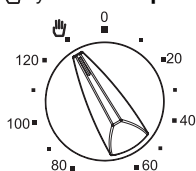
1. Seleccione una función de cocinado y ajuste una temperatura.
2. Gire el mando hacia la derecha hasta que haga tope.
3. Ajuste el tiempo que desea que dure el cocinado girando el mando hacia la izquierda.
Por ejemplo: Deseo que el cocinado dure 50 minutos.



Transcurrido el tiempo ajustado el mando llegará a la posición "0", en ese momento sonará un timbre y el horno dejará de funcionar de forma automática. A continuación, no olvide llevar el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0".



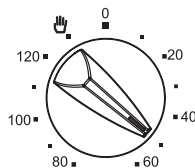
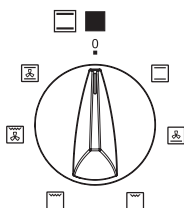
ATENCIÓN: el horno no funcionará mientras el mando del programador esté **en la posición "0"**. Si desea utilizar el horno sin programar una duración de cocinado, lleve el mando a la posición  y **el horno podrá funcionar sin límite de tiempo**.



b Avisador

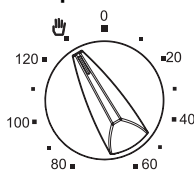
Si sigue el mismo procedimiento descrito en el apartado anterior, pero **sin poner en marcha el horno**, usted podrá usar el avisador para cualquier asunto ajeno al horno.

Ejemplo: Deseo que me avise dentro de 50 minutos.



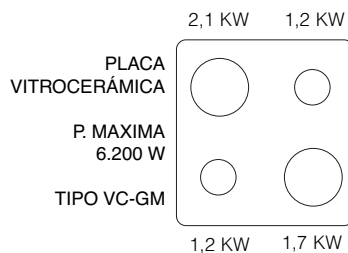
6.2. FUNCIONAMIENTO MANUAL

Si desea utilizar el horno sin programar, lleve el mando a la posición  y **el horno podrá funcionar sin límite de tiempo**.



7. USO DE LA PLACA

7.1. DESCRIPCIÓN GENERAL

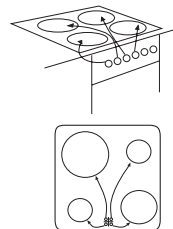


a Focos Vitrocerámica

POSICIÓN DEL MANDO	1	2	3	4	5	6	OBSERVACIONES
TIPO DE FOCO							
FOCO GRANDE (2,1 KW)	220 W	350 W	550 W	950 W	1.500 W	2.100 W	SEGUN LA POSICION, ENTRAN EN MARCHA DISTINTAS RESISTENCIAS CALEFACTORAS
FOCO MEDIANO (1,7 KW)	180 W	280 W	450 W	750 W	1.200 W	1.700 W	
FOCO PEQUEÑO (1,2 KW)	130 W	200 W	325 W	500 W	825 W	1.200 W	

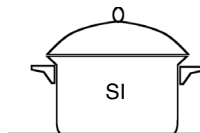
7.2. UTILIZACIÓN DE LOS MANDOS

1. Asegúrese de que el mando que va a accionar, corresponde al foco que quiera utilizar.
2. **Pilotos de calor residual**
En cuanto se calienta un poco, se enciende su correspondiente piloto de calor residual. Al final del cocinado, permanecerá encendido hasta que se enfríe el foco, (unos 30 minutos).



7.3. UTILIZACIÓN DE RECIPIENTES

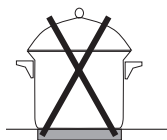
La mayor parte de los recipientes de acero inoxidable, hierro esmaltado, cerámica o cobre, son válidos para vitrocerámica.



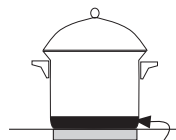
INOXIDABLE
ESMALTADO
CERÁMICA
COBRE

Los recipientes de aluminio no son aconsejables, pues podrían formar manchas sobre el vidrio, a no ser que tengan el fondo con protección de acero inoxidable.

ALUMINIO

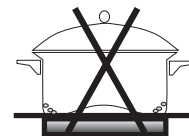


ALUMINIO



INOXIDABLE

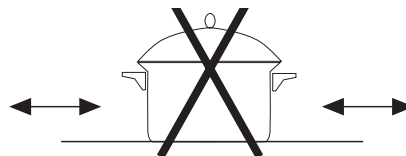
Los focos de calor no deben funcionar sin recipiente. La base del recipiente ha de ser plana y estar seca. Los recipientes antes utilizados con gas no suelen estar planos, y aprovechan mal el calor.



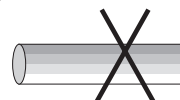
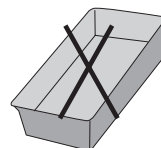
Cuide que el diámetro del recipiente sea igual o mayor que el del foco a utilizar.



Procure no mover los recipientes rozando el vidrio de la placa, podría rayarse. Levántelos.



Nunca utilice recipientes de papel de aluminio o plástico. Se fundirán incrustándose para siempre en el vidrio.

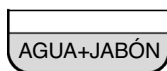


7.4. LIMPIEZA

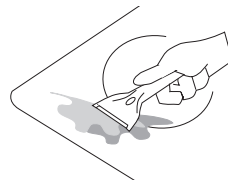
IMPORTANTE

Si el vidrio está roto u observa hendiduras en su superficie, desconecte el aparato y no lo limpie ni utilice. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Limpie a menudo la superficie de su placa, cuando se haya enfriado. Jamás utilice productos o esponjas abrasivas. Limpie con un paño húmedo y agua jabonosa.



Una vez a la semana, limpie en profundidad con productos especiales para vitrocerámicas, que conserven y protejan la placa. Las suciedades fuertemente adheridas, se eliminan con el raspador de cuchilla. La marca recomienda VITRO-CLEN para la limpieza y conservación de su vitrocerámica.

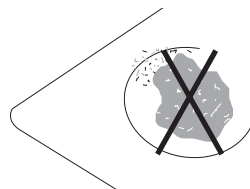


Si en un descuido se quema azúcar (o elementos azucarados), o plástico sobre la placa, elimínela inmediatamente con el raspador, aún en caliente. De otro modo, pueden quedar manchas permanentes.



INMEDIATAMENTE

No utilice la placa como encimera de trabajo. Tenga especial cuidado con suciedades como arenilla de verduras, polvos de limpieza, etc, que podrían rayar la placa al pasar encima los recipientes.





8. NOTA ECOLÓGICA

8.1. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestra empresa trabaja permanentemente en el desarrollo de tecnologías y soluciones orientadas a la reducción del consumo de energía y a la preservación de los recursos naturales, contribuyendo eficazmente a la reducción de las agresiones al medio ambiente.

Eliminación del embalaje del horno nuevo

Su nuevo horno y la placa están cubiertos durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

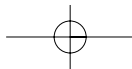
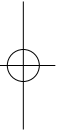
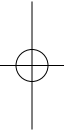
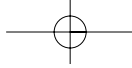
Contribuya activamente a la protección del medio ambiente utilizando los métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje. En su Ayuntamiento le informarán gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación de estos materiales.

ADVERTENCIAS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE



Con objeto de preservar el medio ambiente entregue su aparato usado en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado inútilcelo, cortando el cable de conexión con el enchufe.

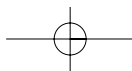
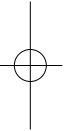
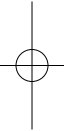
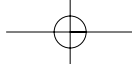


FORNOS Y PLACAS

▶ ÍNDICE

BEM-VINDO

1. AVISOS DE SEGURANÇA.....	46
1.1. Instalação e montagem.....	46
1.2. Utilização e funcionamento.....	47
1.3. Segurança das crianças.....	48
1.4. Cuidado e limpeza.....	48
2. INSTALAÇÃO e MONTAGEM.....	49
2.1. Desempacotamento.....	49
2.2. Ligação à rede eléctrica.....	49
3. UTILIZAÇÃO DO FORNO e CONSELHOS PRÁTICOS.....	52
3.1. Antes da primeira utilização.....	52
3.2. Descrição geral.....	53
3.3. Funcionamento do forno.....	55
3.4. Acessórios.....	56
3.5. Espeto rotativo.....	60
3.6. Conselhos práticos e tabelas de tempos de cocção.....	61
4. LIMPEZA e MANUTENÇÃO.....	66
4.1. Como limpar.....	66
4.1.1. O exterior do forno.....	66
4.1.2. O interior do forno.....	67
4.1.3. Acessórios.....	70
4.1.4. Grades laterais.....	70
4.2. Como mudar a lâmpada do forno.....	71
5. LOCALIZAÇÃO e RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	72
6. PROGRAMADOR DE PARAGEM.....	75
6.1. Funções de tempo.....	75
6.2. Conselhos para poupar energia.....	76
7. USO DE LA PLACA.....	77
7.1. Descrição geral.....	77
7.2. Utilização dos comandos.....	77
7.3. Utilização de recipientes.....	78
7.4. Limpeza.....	79
8. NOTA ECOLÓGICA.....	80
8.1. Protecção do meio ambiente.....	80





BEM-VINDO

Estimado cliente,

Desejamos expressar-lhe o nosso agradecimento por ter depositado a sua confiança nos nossos produtos através da compra do seu novo forno e placa.

Coloca à sua disposição uma nova geração de electrodomésticos que contribuem para melhorar a sua qualidade de vida, graças a uma gama de produtos inovadores, fáceis de utilizar e amigos do meio ambiente.

A gama de produtos oferece uma ampla selecção de placas de cozinha, exaustores, microondas, máquinas de lavar loiça, máquinas de lavar roupa e frigoríficos que poderá combinar com o seu novo forno.

O nosso desejo é conseguirmos responder permanentemente e da melhor forma às suas exigências relativas aos nossos produtos, pelo que estamos a sua inteira disposição através do número de Atendimento ao Cliente.

Antes de utilizar o forno e a placa, aconselhamos-lhe uma atenta leitura dos manuais de uso, onde pode encontrar toda a informação precisa para obter a melhor performance dos aparelhos. Dê especial atenção a todos os conselhos de segurança e aos que dizem respeito à correcta utilização e manutenção do forno.

Simultaneamente, recomendamos que conserve estes manuais, uma vez que os poderá utilizar no futuro para procurar qualquer resposta de que necessite. Se entregar no futuro o aparelho a outra pessoa, entregue também os manuais.

Cordiais saudações como Cliente.



1. AVISOS DE SEGURANÇA

1.1. INSTALAÇÃO E MONTAGEM

- Retirados todos os materiais de embalagem, certifique-se de que o forno e a placa não estejam danificados e que a caboelectrico esteja em perfeitas condições. Caso detecte danos ou imperfeições causados pelo transporte, não ponha o forno em funcionamento e telefone para o número de Atendimento ao Cliente.
- Qualquer tarefa de instalação e/ou reparação do forno e da placa deverá ser realizada apenas por instaladores autorizados e observando as instruções do fabricante. Se as normas em vigor não forem seguidas, o fabricante declina toda a responsabilidade.
- Na placa de características constam os dados técnicos de identificação do aparelho. A potência total do conjunto bancada-forno consta na placa de características da bancada.
- É perigoso alterar as características ou modificar o produto, seja de que forma for.
- Para a segurança da instalação eléctrica, tanto fornos como placas encastráveis devem ser instalados em móveis adequados para o fim previsto, devendo os mesmos cumprir os correspondentes regulamentos vigentes.
- Se o seu aparelho conta com placas halogéneas, evite um prolongado contacto visual com as mesmas quando estiverem em funcionamento sem caçarolas.

IMPORTANTE

Qualquer intervenção de instalação, manutenção, etc., no forno ou na placa deve ser realizada com o forno desligado da rede eléctrica.

1.2. UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO FORNO

- Este forno foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Deverá ser utilizado unicamente para cozinhar alimentos e nunca para outros fins.
- O forno deve sempre ser utilizado com a porta fechada em todos os programas, incluindo o grill.
- Abra com cuidado a porta do forno; pode sair vapor quente.
- Nunca verta água directamente no interior do forno quente porque danifica o esmalte.
- Depois de cozinhar, não segure nos recipientes utilizados com as mãos nuas; utilize uma luva de forno ou uma pega.
- Não deixe o forno arrefecer com a porta aberta. Mesmo que a porta fique só entreaberta, os móveis adjacentes podem sofrer danos ao fim de algum tempo.
- Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.
- Não coloque alimentos ou recipientes directamente sobre a base do forno. Utilize sempre um tabuleiro ou grade.
- Não se apoie nem se sente nunca na porta do forno, uma que vez que a porta pode ficar mal ajustada ao fechar.
- Após a utilização do forno, todos os comandos devem ser colocados na posição "0".
- Se o forno avariar, desligue-o da tomada e contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O forno está equipado com um ventilador que contribui para uma melhor saída dos vapores e que garante o arrefecimento do móvel. O ventilador funciona durante todo o tempo de confecção dos alimentos. Uma vez desligado o forno, o ventilador continuará a funcionar durante um dado período de tempo, reduzindo desta forma a temperatura externa do forno. É possível sentir o ar que sai entre o painel frontal e a porta do forno.

1.3. SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

- Mantenha sempre as crianças afastadas do forno e certifique-se de que não o utilizam sem supervisão.
- Não permita que crianças pequenas mexam nos comandos ou brinquem com o forno. Se o programador do forno tiver uma função de segurança para crianças, utilize-a.

1.4. CUIDADO E LIMPEZA

- Por razões de higiene e segurança, mantenha o forno sempre limpo. A acumulação de gorduras ressequidas ou de outros restos de alimentos pode causar maus cheiros.
- Para prolongar a vida do forno, recomenda-se a realização frequente de uma limpeza geral cuidadosa.
- Para realizar qualquer intervenção de limpeza ou manutenção do forno, este deverá estar desligado e suficientemente frio para que possa ser tocado sem qualquer perigo.
- A porta do forno deve ficar sempre fechada hermeticamente. Mantenha limpa a junta de fecho da porta.
- Nunca limpe o forno com aparelhos de limpeza de alta pressão ou máquinas de limpeza a vapor.
- Não utilize agentes de limpeza corrosivos ou abrasivos. Se um produto deste tipo entrar em contacto com a parte frontal do forno, lave-a imediatamente com água.
- Evite utilizar esfregões ou esponjas rijas no interior do forno, uma vez que podem danificar o esmalte. Siga as instruções dadas no capítulo "4. Limpeza e Manutenção".



2. INSTALAÇÃO E MONTAGEM

2.1. DESEMPACOTAMENTO

1. Corte o plástico termorretrátil que cobre a embalagem.
2. Retire cuidadosamente todos os elementos de protecção do forno: tampa superior, cantoneiras laterais e base de poliestireno.

Recomenda-se que siga os conselhos dados no capítulo "6. Nota Ecológica", relativamente à conservação do meio ambiente.

2.2. LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

a

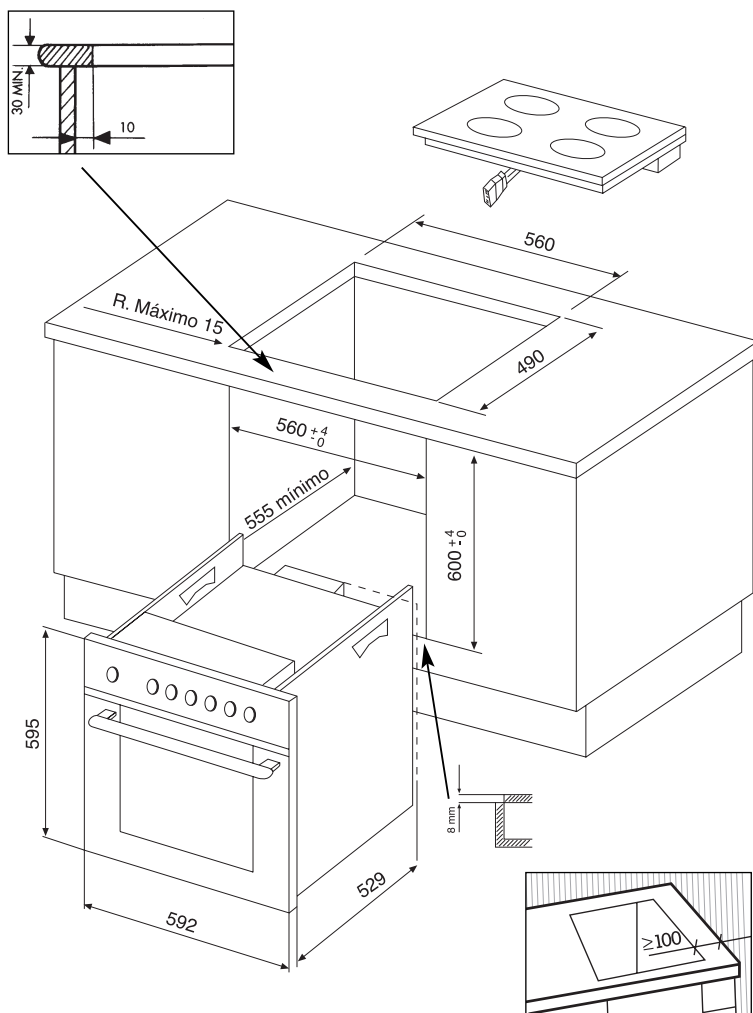
Instalação

1. Faça um corte por cima do móvel respeitando as medidas que se indicam nas figuras e também as seguintes distâncias mínimas.
Aparelho do tipo "X" para o grau de protecção contra os incêndios.
Distância mínima entre a parede e o móvel 100 mm.
2. Ligue o cabo de alimentação à rede de electricidade.

IMPORTANTE

Operação a realizar uma vez interrompida a alimentação eléctrica. É preciso contar com uma boa ligação à terra, assim como colocar num ponto acessível um interruptor para desligar todas as fases, com um espaço de 3 mm. entre os contactos. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância da instrução acima.

3. As dimensões do móvel onde o forno vai ser encastrado deverão ser as indicadas na figura.

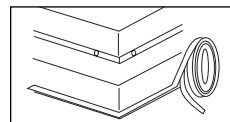


INSTALAÇÃO

Con forno 32 amperes.

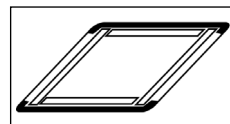
b Fijación de la placa

- Coloque a chapa ao contrário sobre uma mesa e, depois de ter retirado o papel adesivo, cole a junta de estançamento toda á volta da chapa.

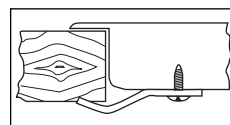
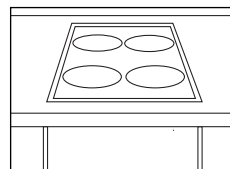


IMPORTANTE

Se a sua placa não tiver marco primeiro deverá colar as tiras que têm formas sem figura, para depois ajustar as tiras rectas às anteriores.

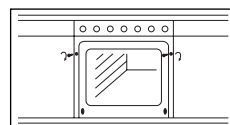
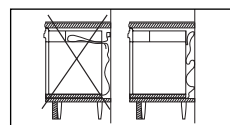
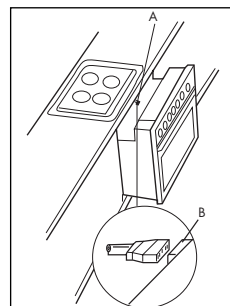


- Seguidamente, sitúe a chapa dentro da parte oca do móvel fazendo pressão para que a junta de estançamento possa ficar bem fixa.
- Amarre os 4 ganchos da chapa pela parte de baixo, nas 4 esquinas da parte oca.
(Os ganchos, os esquadros e as porcas encontram-se dentro da bolsa de acessórios).



C Fijación del horno

- Instalada a bancada na parte superior do espaço de colocação do forno, ficarão visíveis os cabos de ligação entre a bancada e o forno, cabos protegidos por uma bainha e que na extremidade têm uma ficha macho "A". Na parte traseira do painel de comandos do forno pode-se observar a tomada fêmea "B" destinada a efectuar as ligações eléctricas dos aparelhos. Para realizar a ligação, siga estes dois passos:
 - Coloque o forno no espaço correspondente, deixando o mínimo espaço livre que possibilite o seguinte passo;
 - Ligue a ficha "A" à tomada "B"; em seguida ligue o aparelho à rede de electricidade.
- Uma vez ligado à tomada, encastre o forno no móvel, tendo o cuidado especial de não deixar ficar o cabo que sobra na parte superior do forno.
- Prenda o forno ao móvel com os 2 parafusos que se encontram no saco de acessórios do forno.



3.UTILIZAÇÃO DO FORNO E CONSELHOS PRÁTICOS

3.1. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Acertar a Hora

Se o programador do seu novo forno tiver relógio incorporado, recomenda-se que o acerte depois de ligar o forno à rede eléctrica ou depois de um corte no fornecimento de corrente eléctrica.

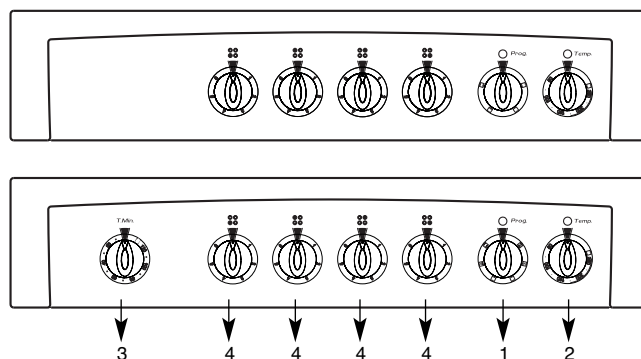
Limpeza Prévia

Antes de utilizar seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o cerca de 30 minutos vazio e com a porta fechada. Coloque o comando de selecção de funções de cocção na posição  e nos 250°C. Certifique-se de que retirou todos os plásticos ou etiquetas protectores.

Inicialmente poderá sentir um odor particular. Poderá até constatar uma emanção de fumos. Tanto o odor como o fumo são normais. Este processo eliminará possíveis restos de massa do processo de fabrico que tenham ficado no interior do forno. Depois do forno ter arrefecido, limpe-o de acordo com as instruções dadas no capítulo "4. Limpeza e Manutenção".

Antes de utilizar pela primeira vez os acessórios que seu novo forno incorpora, lave-os com água e um pouco de detergente, e seque-os com um pano.

3.2. DESCRIÇÃO GERAL

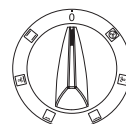


1. Comando de Selecção de Funções
2. Comando de Selecção de Temperatura
3. Programador
4. Comando de Funcionamento da Placa

a Comando de Selecção de Funções de Cocção

O seu forno dispõe de várias funções de cocção. Através do comando de selecção de funções de cocção pode seleccionar em cada instante a função mais adequada para a preparação dos alimentos.

Se o seu forno tiver comandos fixos, o comando de selecção de funções de cocção pode ser rodado tanto para a direita como para a esquerda.



Se o seu forno tiver comandos ocultáveis, o comando de selecção de funções de cocção pode ser rodado tanto para a direita como para a esquerda. Estes comandos podem ser ocultados ou extraídos em qualquer posição, bastando para tal premi-los.



*O número de funções varia em função do modelo.

A seguir, leia apenas a descrição das funções cujos símbolos sejam iguais aos do seu comando de selecção de funções:



Luz de forno:

Com esta função poder-se-á ver o interior do forno.



Calor Tradicional: Com esta função, o calor emana da parte superior e da parte inferior, no estilo tradicional.



Calor de Soleira: O calor emana da parte inferior do forno. É a função mais adequada para a finalização da cozedura dos alimentos.



Grill Suave ou Grill Suave com espeto rotativo: É ligada apenas à parte central da resistência do grill, o que permite gratinar pratos de pequeno tamanho poupando energia. Coloque os alimentos na parte central da grelha (E espeto rotativo, segundo o modelo)



Grill Forte: A acção do grill cobre toda a superfície do tabuleiro, permitindo deste forma gratinar tabuleiros grandes ou vários alimentos ao mesmo tempo. Programa indicado para cozinhar os mesmos alimentos cozinhados com o grill suave, mas abrangendo toda a superfície do tabuleiro. Programa muito indicado para todo o tipo de gratinados.



Grill Fuerte Ventilado: Programa especial que permite gratinar repartindo o calor de forma uniforme com um ventilador. Ideal para assados de grandes dimensões. Com esta função, os assados de carne adquirem uma cor dourada em toda a sua superfície.



Calor Tradicional Ventilado: O calor emana da parte superior e inferior do forno ventilador reparte uniformemente a temperatura. É possível cozinhar ao mesmo tempo diferentes pratos em vários níveis sem mistura de sabores ou odores.



Descongelação: Todas as resistências são aquecidas a uma temperatura muito baixa, pelo que se produz uma descongelação rápida e uniforme dos alimentos. A função de descongelação pode ser utilizada com qualquer tipo de alimento congelado.



Turbo Plus: O forno é aquecido pela resistência circular situada na parte posterior. O ventilador faz circular o ar quente dentro do forno, repartindo o calor de forma mais uniforme. Ideal para trabalhar com diferentes tabuleiros em várias alturas.



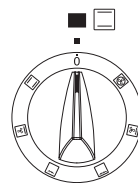
Celeris: Indicada para os pratos que requerem pré-aquecimento do forno. Com esta função o forno atinge a temperatura seleccionada no mínimo espaço de tempo possível. Uma vez alcançada a temperatura seleccionada, o piloto do termóstato apaga-se, indicando que o forno está pronto a passar para qualquer outra função de cocção.



Pizza: O calor intenso que emana da zona inferior e o ventilador que reparte uniformemente a temperatura fazem com que as pizzas adquiram uma base especialmente estaladiça.

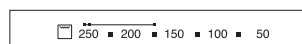
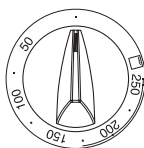
O piloto indicador de ligação geral e a luz interior do forno acendem-se sempre que seleccionar uma função de cozedura.

Se o seu modelo não tem este piloto, só irá acender-se a luz interior do forno sempre que seleccionar uma função de cozedura.

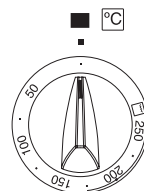

b

Comando de Selecção de Temperatura

Através do comando de selecção de temperatura pode ajustar em cada instante a temperatura de cocção mais adequada para a preparação dos alimentos. O comando roda para a direita, de 50°C a 250°C.



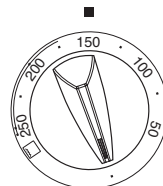
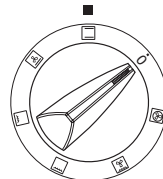
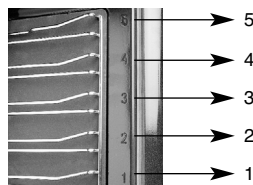
O piloto do termóstato apaga-se quando a temperatura seleccionada é atingida, e irá acender e apagar-se ao longo da cocção para manter a temperatura.



3.3. FUNCIONAMENTO DO FORNO

Para iniciar o funcionamento de seu forno, realize os seguintes procedimentos:

1. Introduza os alimentos no forno utilizando o tabuleiro e nível recomendados (consultar tabelas).
2. Selecciona uma função de cocção utilizando o comando de selecção de funções de cocção (consultar tabelas). Por exemplo:
3. Selecciona uma temperatura utilizando o comando de selecção de temperatura ou seguindo as instruções dadas no manual de funcionamento do programador.(consultar tabelas). Por exemplo: 150°C



4. Utilize o programador da forma que desejar, seguindo as instruções dadas no manual do utilizador (manual à parte).
5. Quando terminar a cozedura, não se esqueça de colocar o selector de funções na posição "0" e o selector de temperatura na posição mais baixa. "■".

3.4. ACESSÓRIOS

O forno tem 5 níveis diferentes para colocar acessórios. Estes níveis aparecem gravados na entrada da cavidade do forno. Se desejar, poderá adquirir acessórios adicionais solicitando-os ao nosso Serviço de Assistência Técnica Oficial.

Dispõe já de alguns dos acessórios descritos em seguida:

Tabuleiro Normal

Para todo o tipo de alimentos.



Tabuleiro Fundo

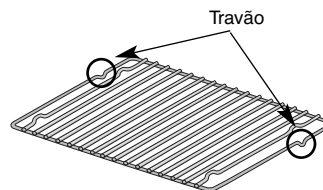
O novo tabuleiro fundo é indicado para cozinhar pratos com grande quantidade de molho ou líquido, e é ideal para preparar bolos, empadas, alimentos congelados e grandes peças assadas.



Grelha com Travão de Segurança Antivolta

Se o seu forno dispôr desta grelha,

a nova grelha com travão de segurança antivolta pode ser puxada para fora até cerca de 3 quartos do seu comprimento, sem que se volte. Assim, é possível retirar facilmente os alimentos do interior do forno. Além disso, é possível utilizar a grelha em qualquer um dos 5 níveis que o forno tem.

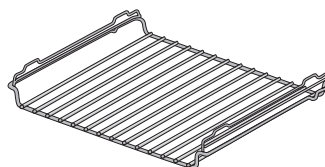


Esta grelha pode ser utilizada para suportar qualquer recipiente contendo alimentos para assar ou gratinar. É também utilizada para realizar assados na grelha, sendo os alimentos aí colocados directamente; nesses casos, é recomendado colocar um tabuleiro sob a grelha para recolher os sucos libertados pela carne. Desta forma manterá o seu forno limpo.

A grelha deverá ser introduzida nas grades com os travões virados para baixo, conforme ilustrado na figura.

Pull System

O novo design "Pull System" garante uma manipulação cómoda e segura dos alimentos, podendo ser colocado em qualquer um dos 5 níveis que o forno possui. Pode ser puxado para fora até cerca de três quartos do seu comprimento, sem se voltar ou inclinar, reduzindo assim o risco de queimaduras. Assim, é possível retirar facilmente os alimentos do interior do forno.



Para introduzir os tabuleiros no forno:

1. Introduza o "Pull System" nas grades laterais até encontrar resistência, pelo que terá de o levantar para passar sobre os travões.



2. Em seguida, introduza qualquer um dos tabuleiros na parte superior do "Pull System", encaixando-o entre os quatro travões superiores.

Se desejar, também pode colocar sobre o conjunto "Pull System" e tabuleiro a grelha com travão de segurança antivolta, mas com os travões virados para cima.



3. Introduza por completo o conjunto no forno.



Para retirar os tabuleiros do forno:

Uma vez terminada a cocção, puxe o conjunto para fora até sentir resistência, momento em que pode realizar 2 operações:

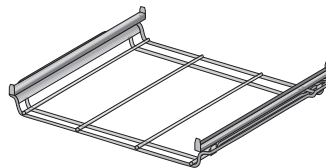
- a. Retirar apenas o tabuleiro do forno.
- b. Retirar todo o conjunto do forno. Para tal, é necessário levantar ligeiramente o "Pull System" para passar sobre os travões, os quais impedem as quedas.

Não se esqueça de que o conjunto "Pull System", tabuleiro e/ou grelha com travão de segurança antivolta podem ser colocados em qualquer um dos 5 níveis.

Bandeja removível, Acessibilidade Total

Se o seu forno dispor desta bandeja,

com o novo "Bandeja removível, Acessibilidade Total" a manipulação dos alimentos torna-se mais cómoda e simples, graças a uma concepção avançada que permite aos tabuleiros deslizarem suavemente, facilitando ao máximo a sua manipulação.



Os tabuleiros podem ser retirados por completo da sua posição, oferecendo uma acessibilidade total. Além disso, mantêm-se totalmente estáveis para que possa trabalhar e utilizá-los com total segurança, reduzindo desta forma o risco de queimaduras. Assim, é possível retirar mais facilmente os alimentos do interior do forno.

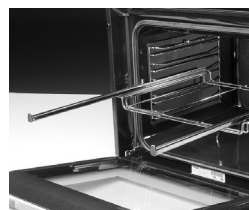
Este novo sistema de extracção total pode ser colocado em qualquer um dos 4 níveis inferiores do forno, o que aumenta ainda mais as possibilidades de confecção.

Para introduzir os tabuleiros no forno:

1. Introduza "A nova bandeja removível" nas grades laterais até encontrar resistência, pelo que terá de o levantar para passar sobre os travões. Tenha em conta que os pivots redondos ficarão no fundo.



2. Em seguida, puxe totalmente as guias telescópicas para fora.



3. Depois, insira qualquer um dos tabuleiros nos 4 travões superiores das guias telescópicas.

Caso queira, também poderá adicionar ao conjunto "Bandeja Removível" e bandeja, a grelha com travões antivolta, porém com os travões para cima.



4. Introduza por completo o conjunto no forno.



Para retirar os tabuleiros do forno:

Uma vez pronto o cozinhado, puxe suavemente o conjunto para fora, altura em que pode realizar 2 operações:

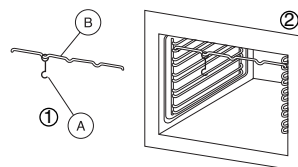
- a. Retirar apenas o tabuleiro do forno.
- b. Retirar todo o conjunto do forno. Para tal, é necessário levantar ligeiramente o "A nova bandeja removível" para passar sobre os travões, os quais impedem as quedas.

Não se esqueça de que o conjunto "A nova bandeja removível", tabuleiro e/ou a grelha com travão de segurança antivolta podem ser colocados em qualquer um dos 4 níveis inferiores.

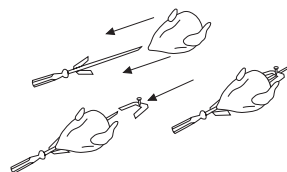
3.5. ESPETO ROTATIVO

Se o seu forno estiver equipado com um espeto rotativo, siga as instruções apresentadas em seguida:

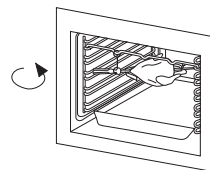
1. Coloque a argola da peça "A" no apoio da peça "B", de acordo com a figura 1 e, em seguida, coloque-as no forno, conforme ilustrado na *Figura 2*.



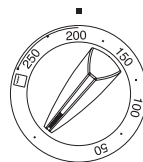
2. Introduza o espeto no alimento que pretende assar e prenda-o com as agulhas móveis.



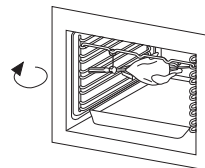
3. Introduza o espeto no orifício situado no fundo do forno e assente a outra ponta na peça de suporte. Coloque um tabuleiro no primeiro nível para recolher os sucos libertados pelo alimento e desenrosque o punho do espeto para conseguir fechar a porta.



4. Ligue o forno no programa de grill com espeto rotativo  e coloque o selector de temperatura nos 200°C.



5. Quando o assado estiver pronto, volte a enroscar o punho no espeto e retire-o do forno. Retire as agulhas móveis e retire o espeto do alimento.



3.6. CONSELHOS PRÁTICOS E TABELA DE TEMPOS DE COCÇÃO

a Sugestões e Conselhos práticos para pratos de forno

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Os bolos não crescem o suficiente	•Seleccção de função errada •O forno não foi pré-aquecido o suficiente	•Compare a função seleccionada com a temperatura indicada na tabela •Verifique a recomendação de pré-aquecimento indicada na tabela
Os bolos ou os assados ficam com uma cor muito clara	•Temperatura muito baixa •Forma de material inadequado	•Compare a temperatura seleccionada com a temperatura indicada na tabela e aumente-a ligeiramente, se for necessário. •Utilize apenas formas de cor escura
Os bolos ou os assados ficam com uma cor muito escura	•Temperatura muito alta	•Compare a temperatura seleccionada com a temperatura indicada no quadro e reduza-a ligeiramente, se for necessário.
Os bolos ou os assados ficam muito secos	•O tempo de confecção foi muito longo porque seleccionou uma temperatura muito baixa	•Compare a temperatura seleccionada com a temperatura indicada na tabela
Os bolos ou os assados ficam muito húmidos	•Demasiado líquido na massa	•Compare a temperatura seleccionada com a temperatura indicada na tabela e aumente-a ligeiramente, se for necessário •Prepare a massa com menos líquido

b Tabelas

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TEMPO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUE- CIMENTO	ACCESÓRIOS
CARNE E AVES						
Vitela 1,5 kg		210°	50-60 min		Não	
Lombo porco 1,5 kg		220°	50-60 min		Não	
Frango assado 1,25 kg		230°	50-60 min		Não	
Coelho assado 1,2 kg		210°	25-35 min		Não	 
Borrego assado 1 kg		220°	40-50 min		Não	 
Pernil porco 1,5 kg		180°	85-95 min		Não	
Costeletas porco 1,5 kg		220°	30-40 min		Não	 
Perna peru (2)		170°	40-50 min		Não	
Peru 4 kg		190°	115-125 min		Não	
SOBREMESAS						
Flan		150°	30-40 min		Não	
Pão-de-ló		180°	25-35 min		Sim	
Pêras bêbedas		240°	50-60 min		Não	
Bolinhos		220°	8-12 min		Não	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TIEMPO	POSICIÓN ALIMENTO	PRÉ-AQUE- CIMENTO	ACCESÓRIOS
ENTRADAS E VEGETAIS						
Beringelas recheadas		220°	12-16 min		Sim	
Pimentos verm. assados 1,25 kg		210°	30-40 min		Não	
Tomates recheados (4)		220°	15-19 min		Não	
Courgettes recheadas (2)		200°	25-35 min		Não	
PEIXE E MARISCO						
Pescada assada 1,5 kg		230°	7-9 min		Sim	
Camarões no forno 1 kg		240°	4 min		Sim	
Trutas 1 kg		250°	9-11 min		Sim	
Barriga de atum		230°	10-14 min		Não	
Peixe assado 1kg		220°	13-17 min		Não	
Salmão no forno (4)		250°	8-10 min		Sim	
Bacalhau no forno 1,5 kg		220°	7-9 min		Sim	
DIVERSOS						
Pizza		220°	18-22 min		Sim	
Pão		220°	18-22 min		Não	
Queques		210°	15-19 min		Sim	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TEMPO	POSICÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUE-CIMENTO	ACCESÓRIOS
CARNE E AVES						
Vitela 1,5 kg		190° - 180°	50-60 min	 1	No	
Lombo porco 1,5 kg		200°	50-60 min	 2	No	
Frango assado 1,25 kg		210°	50-60 min	 1	No	
Coelho assado 1,2 kg		230°	25-35 min	 2	No	 
Borrego assado 1 kg		200°	40-55 min	 2	No	
Pernil 1,5 kg		150°	85-95 min	 2	No	
Costeletas porco 1,5 kg		200° - 190°	30-40 min	 2	No	
Perna peru (2)		150°	40-50 min	 2	No	
Peru 4 kg		170°	115-125 min	 1	No	
SOBREMESAS						
Flan		150°	30-40min	 1	No	
Pão-de-ló		180°	15-25min	 1	No	
Pêras bêbedas		220° - 210°	50-60min	 2	No	
Bolinhos		200° - 190°	8-12min	 2	No	
DESCONGELAÇÃO						
Para todo o tipo de alimen.		75°		 2	No	

ALIMENTO	PROGRAMA	TEMPERATURA	TEMPO	POSIÇÃO ALIMENTO	PRÉ-AQUECIMENTO	ACCESÓRIOS
ENTRADAS E VEGETAIS						
Beringelas recheadas		200° - 190°	12-16 min	 2	Sim	
Pimentos verm. assados 1,25 kg		190°	30-40 min	 2	Não	
Tomates recheados (4)		200° - 190°	15-19 min	 2	Não	
Courgettes recheadas (2)		180°	25-35 min	 1	Não	
PEIXE E MARISCO						
Pescada assada 1,5 kg		210° - 200°	7-9 min	 2	Sim	
Camarões no forno 1 kg		220°	4 min	 4	Sim	
Trutas 1 kg		240°	9-11 min	 3	Sim	
Barriga de atum		250°	10-14 min	 3	Não	 
Peixe assado 1kg		200°	13-17 min	 2	Sim	
Salmão no forno (4)		240° - 230°	8-10 min	 3	Sim	
Bacalhau no forno 1,5 kg		210° - 200°	7-9 min	 2	Sim	
DIVERSOS						
Pizza		200°	18-22 min	 2	Não	
Pão		200°	18-22 min	 2	Não	
Queques		220°	13-17 min	 2	Sim	



4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

4.1. COMO LIMPAR...

4.1.1. O exterior do forno

a. Fornos com parte frontal esmaltada:

Limpe o exterior do forno de preferência com água morna e sabão. Enxagúe abundantemente. Depois de lavar o forno, seque-o imediatamente com um pano macio.

b. Fornos com parte frontal de aço inoxidável:

Limpe o exterior do forno de preferência com água morna e um pouco de detergente da loiça. Enxagúe abundantemente. Depois de lavar o forno, seque-o imediatamente com um pano macio.

Se as manchas forem difíceis de eliminar, recomendamos a utilização de produtos específicos para limpar aço inoxidável. Experimente o produto em pequenas áreas antes de o aplicar em toda a superfície. Siga escrupulosamente as indicações do fabricante.

c. Fornos com parte frontal de vidro:

Utilize um detergente limpa-vidros suave. Limpe a superfície com um pano macio de limpar vidros ou um pano de microfibras sem pelo, sem exercer pressão excessiva.

4.1.2. O interior do forno

Com o objectivo de assegurar durante muito tempo a atraente estética do seu forno, deverá limpar o interior deste, de preferência sempre que o utilize; desta forma evitará o aparecimento de vapores e maus cheiros nas utilizações posteriores.

a. Fornos com esmalte "Slide":

O novo esmalte "Slide" garante uma aderência mínima dos alimentos às superfícies internas do forno, por isso é um esmalte de fácil limpeza. Limpe o interior do forno quando ainda estiver morno, utilizando água quente com um pouco de sabão ou uma solução de água e vinagre; após a limpeza, seque cuidadosamente as paredes internas com um pano macio.

Para limpar em profundidade, ou no caso de sujidade difícil de remover, recomendamos a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos, de acordo com as instruções do fabricante. Utilize os produtos de limpeza específicos para fornos apenas quando o forno estiver frio.

b. Fornos com painéis de autolimpeza:

Se o seu forno dispôr destes painéis,

nos fornos com painéis de autolimpeza, a placa posterior e os painéis laterais foram tratados com um esmalte de autolimpeza que elimina as gorduras durante o funcionamento do forno. Estes painéis laterais são reversíveis, pelo que duplicam a duração do seu revestimento catalítico.



Por vezes, os salpicos maiores só desaparecem quando o forno é utilizado várias vezes. Quando os elementos de autolimpeza do forno não ficarem suficientemente limpos por si próprios, é necessário proceder à sua regeneração. Para tal, siga os passos descritos em seguida:

1. Retire os acessórios e recipientes do forno.
2. Limpe a fundo as superfícies do forno que não são de autolimpeza.
3. Coloque o comando de selecção de funções de cocção na posição .
4. Seleccione uma temperatura de 250°C.
5. Recomendamos que esta operação dure entre 30 a 60 minutos, conforme o grau de sujidade apresentado pelos elementos de autolimpeza.
6. Limpe os restos de sal dos elementos de autolimpeza com uma esponja ligeiramente humedecida em água.

Os elementos de autolimpeza do forno ficarão completamente operacionais.

ATENÇÃO: Nunca limpe a placa posterior nem os painéis laterais com produtos de limpeza específicos para fornos.

Se desejar limpar as paredes laterais do interior do forno, deverá retirar previamente as grades e os painéis de autolimpeza situados atrás destas (siga as instruções dadas na secção "4.1.4. Como limpar as grades laterais").

Limpe as paredes laterais do interior do forno quando este ainda estiver morno, utilizando água quente com um pouco de sabão; seque-as cuidadosamente com um pano macio.

Para limpar em profundidade, ou no caso de sujidade difícil de remover, recomendamos a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos, de acordo com as instruções do fabricante. Utilize os produtos de limpeza específicos para fornos apenas quando o forno estiver frio.

ATENÇÃO: Esses produtos nunca devem ser aplicados nas superfícies de autolimpeza do forno.

Para tornar mais fácil a limpeza do interior do forno:

- Pode acender a lâmpada de iluminação. Para tal: Coloque o comando de selecção de temperatura na posição "0" e o comando de selecção de funções de cocção em qualquer função, o que acenderá a lâmpada.
- Para limpar a campânula de vidro que protege a lâmpada do forno: desenrosque a campânula da lâmpada e limpe-a de preferência com detergente da loiça.

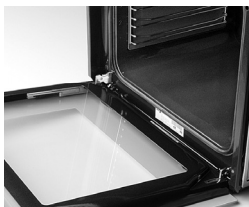


Depois de limpar a campânula, coloque-a novamente na lâmpada, seguindo as instruções dadas.

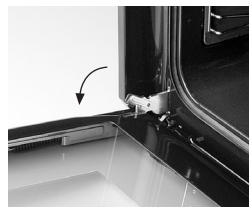
- É possível retirar com facilidade a porta do forno. Para tal, siga rigorosamente os passos descritos em seguida:

Como retirar a porta:

1. Abra totalmente a porta.



2. Levante totalmente as linguetas das dobradiças.

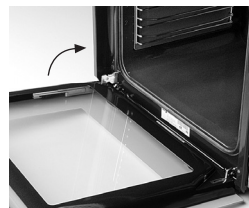


3. Feche a porta do forno com cuidado, até sentir resistência; quando sentir resistência, segure a porta com as 2 mãos, mantenha-a fechada, e puxe a porta para cima até retirar as dobradiças das ranhuras. A porta se solta.



Como montar a porta depois de efectuar a limpeza:

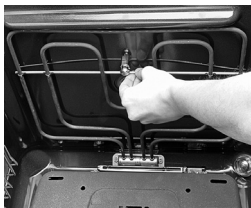
1. Introduza totalmente as dobradiças nas ranhuras até ficarem enganchadas, conforme ilustram as figuras.
2. Abra totalmente a porta e baixe as linguetas até ficarem na posição original. A porta fica montada correctamente.



- É possível baixar o grill do tecto em alguns fornos. **ATENÇÃO:** o forno deverá estar frio.

Como baixar o grill:

1. Levante a vareta do grelhador.



2. Pressione-a contra o fundo do forno.



Como voltar a colocar o grill depois de efectuar a limpeza:

1. Empurre a vareta do grill em direcção ao fundo do forno e encaixe o grill no suporte respectivo.

4.1.3. Acessórios

Ponha os acessórios de molho imediatamente a seguir à sua utilização, utilizando um detergente de uso corrente. Desta forma, os restos de comida colados podem ser eliminados facilmente utilizando uma esponja ou uma escova macia.

4.1.4. Grades laterais

As grades podem ser retiradas para serem limpas (existem dois tipos de grelhas dependendo do tipo de fixação). Para tal, siga os passos descritos em seguida:

Como retirar as grades:

Fixação Tipo 1: Com suporte

1. Empurre para baixo a vareta superior da grade até a desencaixar do suporte do painel lateral.



2. Rode a grade da forma indicada na figura e puxe-a para fora, para a retirar.



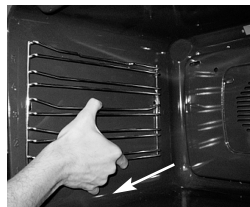
3. Se o seu forno tiver autolimpeza, retire o painel situado atrás da grade. Lave as grades na máquina de lavar loiça.

Fixação Tipo 2: Sem suporte

1. Levante e rode a grelha pela parte mais próxima da boca do forno até desencaixar do orifício.



2. Deslocar a grelha para a boca do forno.



3. Levante e rode a grelha pela parte mais próxima do fundo do forno até retirá-la por completo.



Para eliminar a sujidade mais resistente, pode usar esponjas de limpeza mais fortes ou escovas.

Como montar as grades depois de as limpar:

Coloque as grades nas paredes laterais seguindo os passos anteriores pela ordem inversa.

4.2. COMO MUDAR A LÂMPADA DE ILUMINAÇÃO INTERNA DO FORNO

Você mesmo pode mudar a lâmpada de iluminação do interior do forno, caso esta deixe de funcionar. Pode adquirir estas lâmpadas sobresselentes resistentes a temperaturas até 300°C e de 25 W no Serviço de Assistência Técnica Oficial ou numa loja da especialidade. Para mudar a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o forno da tomada. Se for necessário, deixe o forno arrefecer.
2. Desenrosque a campânula que cobre a lâmpada rodando-a para a esquerda.
3. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
4. Coloque a campânula de vidro que cobre a lâmpada seguindo as instruções dadas.
5. Volte a ligar o forno à tomada.



5. LOCALIZAÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Por vezes ocorrem pequenas anomalias que não indicam necessariamente a existência de uma avaria, pelo que não é necessária uma intervenção do Serviço de Assistência Técnica.

Frequentemente, são pequenas anomalias fáceis de resolver. Para evitar uma intervenção desnecessária do serviço técnico, verifique se a avaria ou falha que constatou se encontra indicada na seguinte tabela:

Se, depois de verificar os pontos indicados na tabela, o seu forno continuar a não funcionar adequadamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e indique o tipo de falha, o modelo do aparelho, a referência de produto e o número de série indicados na placa de características. Esta placa encontra-se na parte frontal inferior da cavidade do forno.

As reparações eventualmente necessárias deverão ser executadas por técnicos do Serviço de Assistência Técnica Oficial. As reparações efectuadas de forma errónea ou incorrecta podem acarretar perigos sérios para o utilizador. Para esclarecer qualquer dúvida, pedir informações ou apresentar uma reclamação relativamente à garantia, ou em caso de avaria do seu forno, contacte al **902105010**.

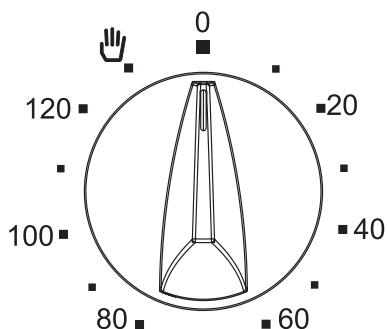
CONSTATA QUE...	CAUSAS POSSÍVEIS	O DEVE FAZER
O Forno NÃO funciona. Uma vez seleccionada uma função de cozedura, os símbolos luminosos e a luz interior do forno estarão desligados.	• Falta corrente eléctrica. • O forno não está ligado.	• Verifique el estado de la instalación eléctrica. • Conecte el horno.
O forno NÃO funciona.	• O comando do programador está na posição "0" ou 	• Ponga el mando en posición manual  o ajuste el tiempo deseado de cocción.
O forno emite uma série de sinais sonoros.	• Várias causas.	• Lea detenidamente el manual de uso del programador.
O forno NÃO funciona. Símbolo  intermitente.	• Decorreram várias horas com o forno a funcionar, sem que nenhum botão do temporizador tenha sido premido. • Corte no fornecimento de corrente eléctrica, com o comando de selecção de funções fora da posição "0". • Forno instalado com o comando de selecção de funções fora da posição "0".	• Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0". • Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0" y ajuste la hora.
O forno NÃO funciona. Símbolo  intermitente.	Forno recentemente instalado, ou corte no fornecimento de corrente eléctrica, com o comando de selecção de funções na posição "0".	Ponga el reloj en hora y podrá poner el horno en marcha.
O forno NÃO funciona. Símbolo  intermitente.	Terminou o tempo programado de cocção.	Lleve los mandos selectores de funciones de cocinado y de temperatura a "0".
O forno NÃO funciona. Símbolo  aceso.	Forno bloqueado com o comando de selecção de funções de cocção na posição "0".	Desbloquee el programador, según indica el apartado "Bloqueo de seguridad para niños" del manual de uso del programador.
O forno FUNCIONA, mas o símbolo  está intermitente.	Terminou o tempo atribuído ao avisador do forno.	Pulse cualquier botón.
A lâmpada do forno NÃO funciona.	• A lâmpada está fundida. • O forno não está ligado ou o diferencial da instalação não está a funcionar.	• Cambie la bombilla. • Conecte el horno o verifique el diferencial.
Sai fumo durante a cozedura.	• A temperatura do forno é demasiado elevada. • O forno tem gorduras.	• Reduzca la temperatura del horno. • Limpie el horno.
O forno faz ruídos quando termina a cozedura.	O ventilador do forno está ligado (mesmo com o forno desligado), para baixar a temperatura do ambiente.	Es absolutamente normal.
O vidro interior da porta do forno está embaciado e goteja.	Um acessório (grade, tabuleiro) está em contacto com o vidro.	Introduzca el accesorio más al interior evitando el contacto con el vidrio.

CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA

- Pré-aqueça o forno apenas nos casos em que tal é indicado na receita ou na tabela de cocção do prato que pretende cozinhar.
- Utilize, de preferência, formas de bolo de cor escura, especialmente as esmal-tadas de negro, dado que estes materiais absorvem particularmente bem o calor.
- Caso queira preparar vários bolos, é recomendado fazê-lo de forma sequencial. Como o forno já está quente, o tempo de cozedura do segundo bolo é menor. Também se podem preparar simultaneamente dois bolos em formas rectangula-res, colocando-os um ao lado do outro.
- No caso de tempos de cozedura prolongados, pode desligar o forno 5 ou 10 minutos antes de terminar o tempo previsto, aproveitando, desta forma, o calor residual para acabar de cozinhar os alimentos.
- Se o seu forno tiver a função de cocção “Grill suave” , utilize-a para preparar pequenas quantidades de alimentos no grill, colocando para tal os alimentos na parte central do tabuleiro ou grelha.



6. PROGRAMADOR DE PARAGEM



6.1. FUNÇÕES DE TEMPO

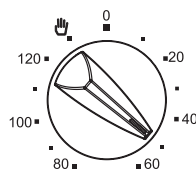
a

Duração da Cozedura

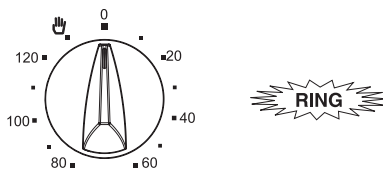
Através desta função, o forno desliga-se automaticamente quando acabar o tempo de cozedura programado previamente.

Para programar a duração da cozedura:

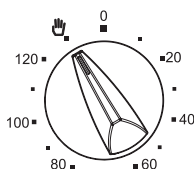
1. Seleccione uma função de cocção e uma temperatura.
2. Rode o comando para a direita, até sentir resistência.
3. Programe o tempo de cozedura pretendido rodando o comando para a esquerda.
Por exemplo: Pretendo que o tempo de cozedura seja de 50 minutos.



Decorrido o tempo programado, o comando chega à posição “0”; nesse momento, soa uma campainha e o forno deixa de funcionar no modo automático. Em seguida, não se esqueça de colocar o selector de funções de cocção na posição “0”.



ATENÇÃO: o forno não funcionará enquanto o comando do programador estiver na posição “0”. Se pretender utilizar o forno sem programar uma duração de cozedura, coloque o comando na posição e o forno poderá funcionar sem limite de tempo.



b Avisador

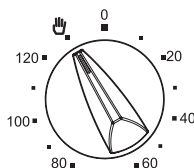
Se utilizar o procedimento descrito no capítulo anterior, mas sem ligar o forno, poderá utilizar o avisador para qualquer fim alheio ao forno.

Exemplo: Pretendo ser avisado dentro de 50 minutos.



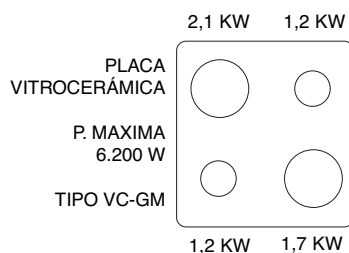
6.2. FUNCIONAMENTO MANUAL

Se pretender utilizar o forno sem o programar, coloque o comando na posição e o forno poderá funcionar sem limite de tempo.



7. USO DE LA PLACA

7.1. DESCRIÇÃO GERAL

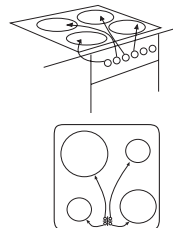


a Focos Vitrocerâmica

POSIÇÃO DO COMANDO TIPO DE FOCO	1	2	3	4	5	6	OBSERVAÇÕES
FOCO GRANDE (2,1 KW)	220 W	350 W	550 W	950 W	1.500 W	2.100 W	CONFORME FOR A POSIÇÃO, ENTRAM EM FUNCIONAMEN- TO DIFERENTES RESISTENCIAS DE AQUECIMENTO
FOCO MÉDIO (1,7 KW)	180 W	280 W	450 W	750 W	1.200 W	1.700 W	
FOCO PEQUENO (1,2 KW)	130 W	200 W	325 W	500 W	825 W	1.200 W	

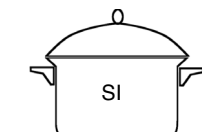
7.2. UTILIZAÇÃO DOS COMANDOS

1. Verifique se o comando que vai accionar corresponde realmente á fornhalha ou ao foco que quiere utilizar.
2. **Leds indicadores de calor residual**
Quando se aqueça um pouco, acender-se-á correspondente luz de calor residual. Depois de terminado a operação do cozinhado, ficará ainda acesa, até que o foco arrefeça (uns 30 minutos).



7.3. UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES

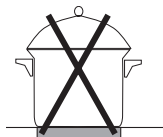
Pode utilizar-se na vitrocerâmica a maior parte dos recipientes de aço inoxidável, ferro esmaltado, cerâmica ou cobre.



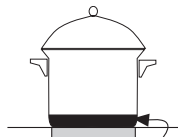
INOXIDÁVEL
ESMALTADO
CERÂMICA
COBRE

Não são recomendáveis os recipientes de alumínio, já que poderiam formar manchas sobre o vidro, excepto no caso de terem o fundo revestido de um protector de aço inoxidável.

ALUMÍNIO

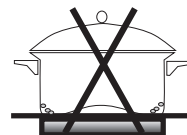


ALUMÍNIO



INOXIDÁVEL

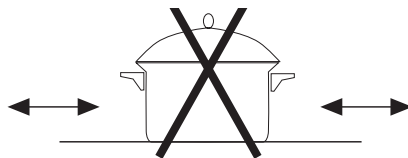
Os focos de calor não deverão funcionar sem ter um recipiente em cima. A base do recipiente deverá ser plana e estar seca. Os recipientes que antes se costumavam utilizar com o gaz não são normalmente planos e aproveitam mal o calor.



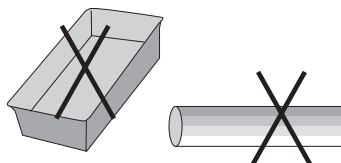
Tenha cuidado para que o diâmetro do recipiente seja igual ou maior que o foco que vai utilizar.



Trate de não mover os recipientes para não riscar o vidro da placa. Em vez de movê-los, deverá levá-los.



Não use nunca recipientes de papel de alumínio ou de plástico, já que se derreteriam, inscrutando-se no vidro para sempre.

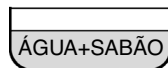


7.4. LIMPEZA

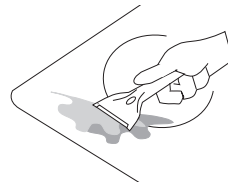
IMPORTANTE

Se verifica que o vidro está partido ou apresenta rachas na superfície, deverá desligar o aparelho, sem limpar nem utilizar. Chame o Serviço de Assistência Técnica.

Limpe frequentemente a superfície da placa, depois de ter arrefecido. Não use nunca produtos ou esponjas abrasivas. Limpe com um trapo húmido e água sabonosa.



Uma vez por semana, deverá limpar em profundidade com produtos especiais para vitrocerâmicas, que conservem e protejam a placa. A sujidade fortemente incrustada deverá eliminar-se com o raspador de lâmina.

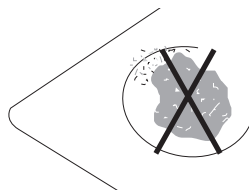


Deverá eliminar imediatamente com o raspador, e ainda em quente, o açúcar (ou os produtos açucarados) ou o plástico que, por descuido, se tiverem queimado sobre a placa. De outro modo, poderiam formar-se manchas permanentes.



INMEDIATAMENTE

Não utilize nunca a placa como mesa de cozinha. Tenha especial precaução com determinadas sujidades como a terrúgem dos legumes, os produtos de limpeza em pó etc., os quais poderiam riscar a placa quando se passassem em cima desta.





8. NOTA ECOLÓGICA

8.1. PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

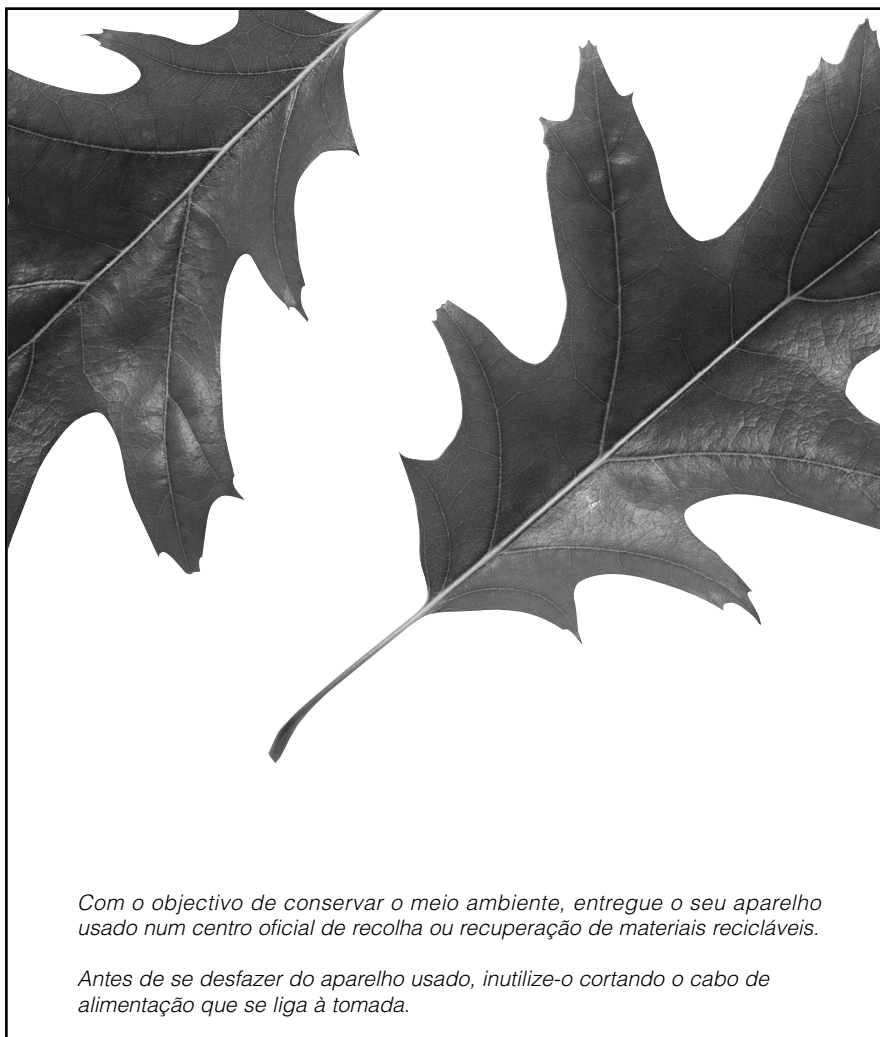
Nostra empresa trabalha permanentemente no desenvolvimento de tecnologias e soluções viradas para a redução do consumo de energia e conservação de recursos naturais, contribuindo eficazmente para a redução das agressões contra o meio ambiente.

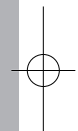
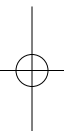
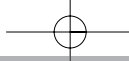
Eliminação da embalagem do novo electrodoméstico:

O seu novo forno está protegido, durante o transporte até à sua casa, por uma embalagem protectora. Todos os materiais de embalamento utilizados são amigos do meio ambiente e podem ser reciclados ou reutilizados.

Contribua activamente para a protecção do meio ambiente utilizando os métodos de eliminação e recuperação dos materiais da embalagem. A sua câmara municipal terá todo o gosto em o informar sobre as formas e hipóteses mais eficazes e actuais de eliminação destes materiais.

AVISO SOBRE O MEIO AMBIENTE





06-07



Impreso en papel reciclado
Impresso em papel reciclado

C60T298A7

