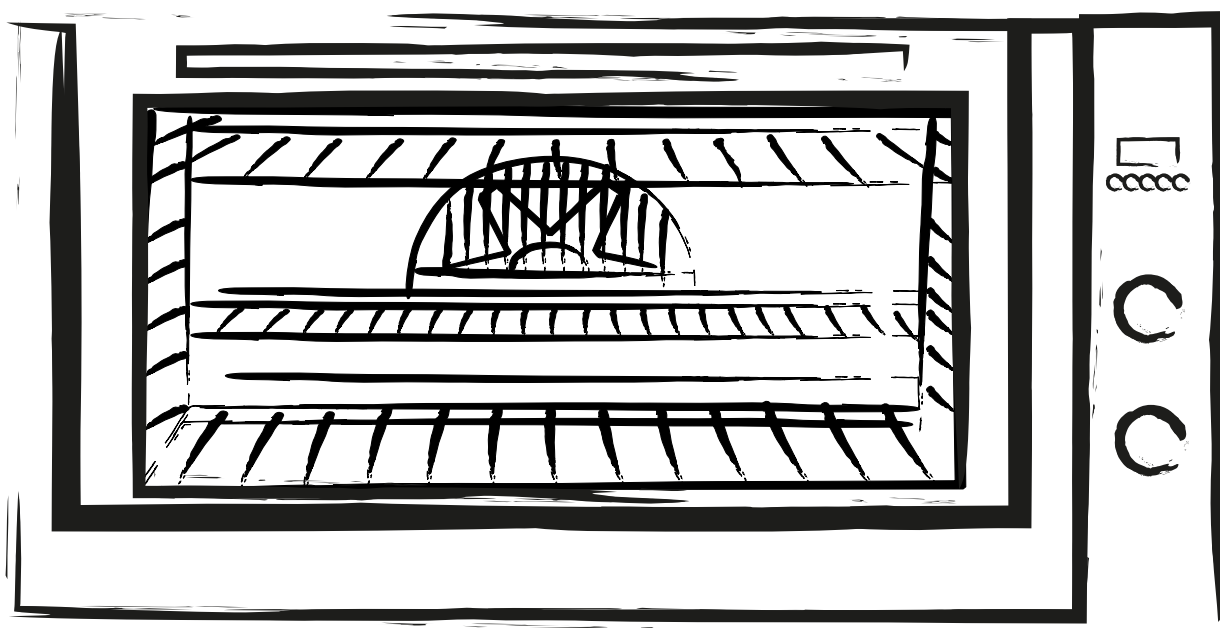


cata 



CMD 9208 BK

ES Instrucciones de uso y mantenimiento

EN Use and handling instructions

PT Instruções de uso e manutenção

Estas instrucciones son para su propia seguridad. Lea las instrucciones con atención antes de continuar con la instalación y uso de este aparato. Guarde el manual de instrucciones para poder consultarlo en el futuro.

ADVERTENCIA: Todo el trabajo de instalación debe llevarse a cabo por una persona bien calificada que siga estrictamente las normativas de construcción locales y estas instrucciones.

Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que este horno se instale correctamente y lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y riesgos. Después de desembalar el horno, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o distribuidor.

Compruebe el paquete, asegúrese de que tiene todas las piezas que incluye y decida el lugar apropiado para instalarlo. Si este producto contiene cristal, tenga cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto. La placa de especificaciones de este aparato muestra toda la información de identificación necesaria para realizar pedidos de piezas de recambio. Si vende, regala o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de pasar este manual, de modo que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y las advertencias de seguridad.

SEGURIDAD

Todo el trabajo de instalación debe llevarse a cabo por una persona bien calificada que siga estrictamente las normativas de construcción locales y estas instrucciones.

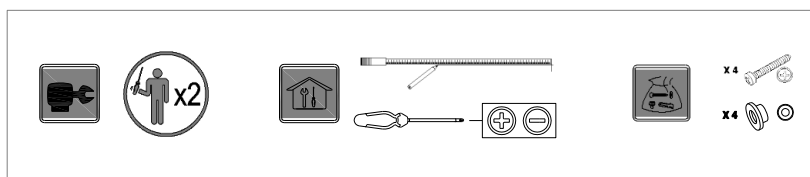
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado al interruptor con fusible antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños alejados.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas estuvieran dañadas, el horno podría dejar de funcionar hasta que se haya reparado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
- Durante la instalación no permita que el cable de alimentación entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no está atrapado debajo o dentro del aparato y evite que se dañe.
- No instale el aparato al aire libre, en un lugar húmedo o en una superficie que pueda ser propensa a fugas de agua como debajo o cerca de un fregadero. En el caso de que haya una fuga de agua deje que la máquina se seque de forma natural. No la use y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
- Deseche el material de embalaje cuidadosamente.
- No utilice pulverizadores inflamables cerca del aparato.

- **ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, si se les ha supervisado o instruido acerca del uso del aparato de una forma segura y comprenden los riesgos a los que están expuestos. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no pueden realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato sin estar supervisados. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación se daña, debe sustituirlo el fabricante, su distribuidor local u otro personal cualificado para evitar daños o lesiones.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador ni de un sistema de control remoto externo.
- Este aparato es solo para uso doméstico y solo sirve para preparar comida. No utilice este aparato como una fuente de calor.
- El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños personales o materiales que se puedan causar como resultado del uso inadecuado o la instalación incorrecta de este aparato.
- Peligro de quemaduras Cuando está en uso, el aparato se calienta. Debe tenerse cuidado para no tocar los elementos de calor del interior del horno.
- No se apoye ni coloque ningún objeto en la puerta del aparato. Puede dañar las bisagras.
- El horno se debe instalar de acuerdo con las instrucciones de instalación y se deben seguir todas las dimensiones.
- Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, compruebe que el voltaje de alimentación y corriente nominal corresponde con la fuente de alimentación que se muestra en la etiqueta del aparato.
- No utilice nunca un aparato averiado. Si está dañado, desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor.
- Peligro de descarga eléctrica. No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de funcionamiento incorrecto, las reparaciones se deben llevar a cabo únicamente por personal cualificado.
- Para evitar dañar el cable, no lo apriete, doble ni raspe con bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas.
- Disponga el cable de alimentación de tal forma que no se pueda extraer o tropezar con él.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o si está sobre suelo mojado.
- Apague el producto siempre antes de desconectarlo de la alimentación eléctrica.
- Desconecte el horno de la fuente de alimentación cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato se suministra con un cable de alimentación de tres núcleos y debe conectarse directamente a la red mediante una toma omnipolar o bipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos de cada conector.
- El fusible debería estar instalado en un lugar donde se pueda acceder fácilmente para que se pueda desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- El cableado fijo debe estar protegido contra superficies calientes.
- No cuelgue ningún objeto en el asa de la puerta del horno.
- **PRECAUCIÓN:** No cubra el fondo del horno con papel de aluminio u otros objetos. Existe riesgo de incendio y daños en el esmalte del horno.

- No ponga papel de aluminio, plástico, papel o tela en contacto con los elementos de calor.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras lo está usando, especialmente cuando cocine con sustancias inflamables (p. ej. aceite caliente, grasa, etc.).
- No guarde, ni utilice nunca productos químicos abrasivos, aerosoles, inflamables o alimentos dentro o cerca del horno. Este horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos en el calentamiento o la limpieza pueden dañar la unidad y causarle lesiones.
- Si se prende fuego en alguno de los alimentos del horno, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconéctelo de la alimentación eléctrica. Actúe con precaución al abrir la puerta.
- Póngase a un lado, y abra la puerta lentamente para ventilar el aire caliente o vapor. No ponga la cara al abrir la puerta y asegúrese de que no hay niños o mascotas cerca del horno.
- Utilice solamente utensilios adecuados para este tipo de horno.
- El horno se debe limpiar periódicamente y se deben eliminar los restos de alimentos.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores de metal para limpiar el cristal de la puerta. Pueden arañar la superficie y quebrar el cristal.
- No utilice un limpiador de vapor.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para no tocar los elementos de calor.
- No deje el producto al alcance de niños menores de 8 años, a no ser que estén supervisados continuamente.
- No instale el electrodoméstico tras una puerta decorativa, para evitar el sobrecalentamiento.



INSTALACIÓN



Toda la instalación deberá ser realizada por una persona competente o un electricista cualificado. Antes de conectar la corriente eléctrica asegúrese de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características técnicas.

Conexión directa

El aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica mediante un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de tres mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar una conexión eléctrica correcta y que cumpla con el esquema de cableado. El cable no debe quedar doblado ni comprimido.

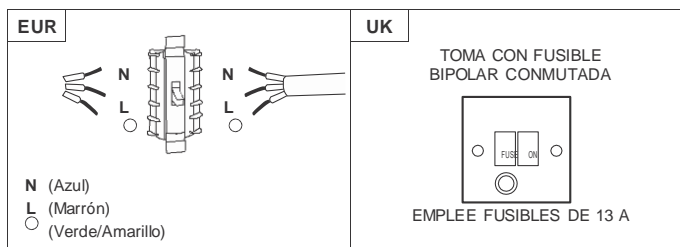
Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación en busca de daños. Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con similar cualificación a fin de evitar peligros.

ADVERTENCIA: Este es un dispositivo de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de tres núcleos coloreados como sigue:












- Marrón = L o positivo
- Azul = N o negativo
- Verde y amarillo = E o tierra

El fusible debe ser de 13 amperios.



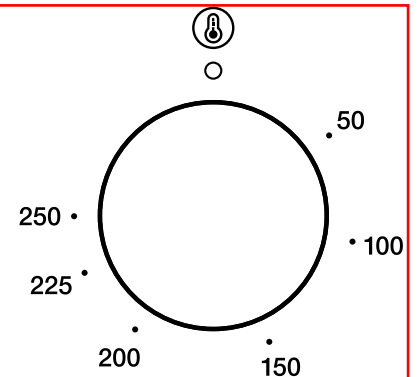
Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que este dispositivo se instale correctamente y lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y riesgos. Conserve este manual para una futura referencia y páselo a cualquier futuro propietario. Después de desembalar el aparato, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños personales o materiales que se puedan causar como resultado de la instalación inadecuada o incorrecta del aparato. Las instalaciones eléctricas permanentes deben cumplir con las últimas normas de instalación de su país y para su propia seguridad, deberían realizarlas electricistas o contratistas cualificados.


Función del horno	Aplicación
 Apagar:	El aparato se apaga.
 Bombilla del horno:	Para encender la luz sin una función de cocinado.
 Descongelar:	Para descongelar, por ejemplo, carne, aves de corral, pan y postres. El ventilador hace que el aire caliente envuelva los alimentos.
 Doble grill con ventilador:	El elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior en la parte superior del horno están funcionando con el ventilador. Recomendado para asar al grill una gran cantidad de carne.
 Doble grill:	El elemento calefactor interior y el elemento calefactor exterior en la parte superior del horno están funcionando. Adecuado para asar al grill grandes cantidades.
 Grill-pequeño:	Este método de cocinado es el asado al grill normal, utilizando solo la parte interna del elemento calefactor superior, dirigiendo el calor hacia abajo, hacia los alimentos.
 Convección con ventilador:	Cocinado rápido y uniforme con la ayuda del elemento calefactor superior e inferior y el ventilador. Ideal para hornear flanes y dulces y para asar.
 Convección:	Para hornear y asar alimentos en una posición de la bandeja solamente. El calor se distribuye uniformemente desde arriba y desde abajo.
 Calefactor inferior:	Para hornear tartas con un fondo crujiente y para conservar los alimentos. El calor se distribuye desde abajo.
 Convección 3D:	Para dulces y galletas en los niveles 1 y 2. Dentro de la cámara de cocinado, el ventilador distribuye el calor generado por el elemento calefactor circular en la pared posterior del horno.
 Función ECO:	Equivalente a la función de convección con ventilador, pero permite cocinar sin usar las luces del horno, permitiendo ahorrar energía.

Selector de temperatura





- El selector de temperatura sirve para configurar la temperatura.
- Posición cero El horno no calienta
- Rango de temperatura de 50-250 °C (Temperatura en la cámara de cocinado en °C)
- La luz de advertencia con el indicador / símbolo de °C se enciende cuando el horno está funcionando; se apaga durante las pausas en el calentamiento.

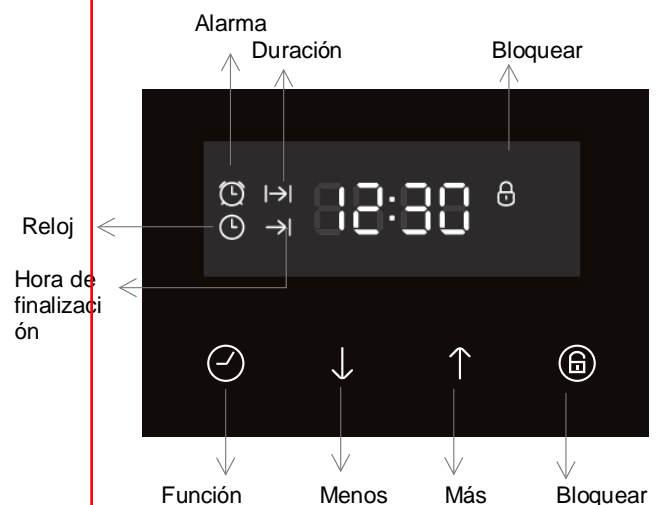


Selector temporizador de fin de cocinado




Tras encender el horno, "0:00" y el icono del reloj  parpadearán en la pantalla; pulse cualquier botón para salir.

Funciones de los botones -






- Botón 1:  Reloj, Alarma, Duración, Duración, Hora de finalización
- Botón 2:  Menos
- Botón 3:  Más
- Botón 4:  Bloquear






Configurar alarma

- Pulse  y el icono de alarma comenzará a parpadear, indicando que se ha seleccionado la función de alarma. "0:00" parpadeará. Pulse el botón "" y "" para configurar la hora de la alarma. La hora se puede ajustar entre "0:01 ~23:59". Pulse una vez en más o menos 1 y mantenga pulsado durante 3 segundos para un ajuste rápido. Tras esperar 5 segundos para confirmar la configuración, se mostrará el icono de la alarma y aparecerá la hora de alarma en la pantalla. Entonces verá que se inicia la cuenta atrás en la pantalla. Una vez finalizada la cuenta atrás, se mostrará "0:00" en la pantalla y comenzará a zumbiar 4 veces cada 5 segundos. Pulse cualquier botón para detener el zumbido.
- Si no funciona durante 2 minutos, el zumbido se detendrá. La función de alarma es únicamente a modo de advertencia, dependerá del usuario apagar el horno.


Ajuste de la duración

- Pulse  seleccione la función de "duración" , el icono comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "0:00". Pulse el botón "" y "-" para configurar la duración; el rango de ajuste es de "0:01-23:59". Tras esperar 5 segundos para confirmar la configuración se ajustará la duración pero la hora mostrada en la pantalla será de nuevo la hora del día. La duración iniciará la cuenta atrás internamente y, una vez terminada, se apagará y el icono de duración parpadeará para llamar su atención. También se mostrará "0:00" en la pantalla y comenzará a zumbiar 2 veces cada 5 segundos. Pulse cualquier botón para detener el zumbido.
- Durante el cocinado, pulsando  podrá comprobar y cambiar la duración del proceso de cocinado.
- Una vez finalizada la cuenta atrás, si no funciona durante 2 minutos, el zumbido se detendrá.
- Si la duración es anterior a la hora de finalización, el tiempo solamente podrá añadirse, no restarse. (El tiempo máximo añadido puede ser posterior a las 23:59. Cuando la hora de finalización es superior al tiempo de duración + hora actual, se puede reducir la hora de finalización pulsando "". Se irá reduciendo hasta que la hora de finalización sea igual al tiempo de duración + la hora actual + 1 minuto). Si la hora de finalización es superior al tiempo de duración + la hora actual, se apagará y se mostrará el icono de tiempo de finalización. Cuando la hora de finalización sea superior al tiempo de duración + la hora actual, se encenderá de nuevo y se mostrará el icono de hora de finalización.

Función de la hora

- Pulse  para seleccionar la función de la hora. El icono de la hora parpadeará, pulse "" y "" para configurar la hora. El rango es de 24 horas. Pulse una vez en más o menos 1 y mantenga pulsado durante 3 segundos para un ajuste rápido. Si no funciona durante 5 segundos, se mostrará la hora del día y el icono de la hora se apagará.
- Si se cambia el ajuste de la hora tras configurar la alarma, la duración y la hora final, la alarma no se modificará y se restablecerán la duración y la hora final.

Función de bloqueo

Pulse el botón de bloqueo  durante 3 segundos en cualquier momento, la función de bloqueo se activará y se mostrará el icono de bloqueo. ~~Pulse el botón de bloqueo de nuevo durante 3 segundos y se desbloqueará.~~ El icono se apaga. Mientras esté en el modo de bloqueo, si se pulsa cualquier botón se emitirá un zumbido y el icono de bloqueo parpadeará durante 3 segundos.

Otra notificación

- Al configurar la alarma, el tiempo de duración y la hora de finalización, la hora de la alarma se mostrará junto con los iconos de alarma, duración y hora de finalización.
- Tras configurar la alarma, la duración y el tiempo de finalización, se puede pulsar el botón 1 para comprobar y cambiar la hora de la alarma, el tiempo de duración, la hora de finalización y la hora del día.
- Al configurar el tiempo de duración y la hora de la alarma al mismo tiempo, si el tiempo de duración finaliza tras la hora de la alarma, solamente zumbará durante el tiempo de alarma cuando pase la hora de la alarma. Si el tiempo de duración finaliza antes de la hora de la alarma, también zumbará solamente durante el tiempo de la alarma cuando finalice la hora de la alarma.

i Cámara de cocinado

- En la cámara de cocinado están las luces del horno que estarán encendidas mientras el horno esté funcionando. Al colocar el selector de funciones en este símbolo, puede encender la bombilla también con el horno apagado.
- Nota: en el modo ECO, las luces del horno permanecen apagadas; para encenderlas, coloque el selector en la posición de convección 3D, y después vuelva a colocar el selector en el modo ECO para continuar cocinando con baja energía.
- Un ventilador de enfriamiento se enciende y se apaga según las necesidades.
- El aire caliente escapa a través de las ranuras especiales situadas sobre la puerta del horno.

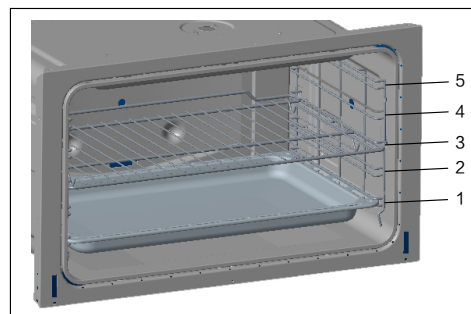
! ¡PRECAUCIÓN!

- No cubra las ranuras de ventilación o el horno podría calentarse en exceso.



i Accesorios

- El accesorio se puede insertar en el horno a 5 niveles diferentes.
- Para garantizar que la rejilla funcione de forma segura, es fundamental colocarla correctamente en las ranuras laterales. La rejilla y la bandeja solo se pueden utilizar entre la primera y la quinta capa.
- La rejilla debe utilizarse en el sentido correcto, garantizando que durante la retirada cuidadosa de la rejilla y la bandeja, los alimentos calientes no se deslicen.
- La tabla guía de cocinado ofrece la posición ideal para cada uso en el horno.



REJILLA:

- Se usa como soporte para las bandejas de horneado, los moldes de pastelería y todo tipo de recipientes, desde las bandejas de goteo suministradas o para cocinar principalmente con las funciones de grill y grill con ventilador, para asar carne y pescado, tostar pan, etc.



BANDEJA DE GOTEO:

- Se suele utilizar para recoger los jugos de los alimentos asados o para cocinar alimentos directamente; si no se usa mientras se cocina, la bandeja de goteo debe sacarse del horno.



RAÍLES TELESCÓPICOS (opcional: solo para algunos modelos)

- El horno está equipado con raíles telescópicos para colocar la rejilla o la bandeja de goteo (Fig. a).
- Puede cambiar la posición del raíl y moverlo a todos los niveles del soporte de la bandeja, dependiendo del tipo de alimento que vaya a cocinar (Fig. b).

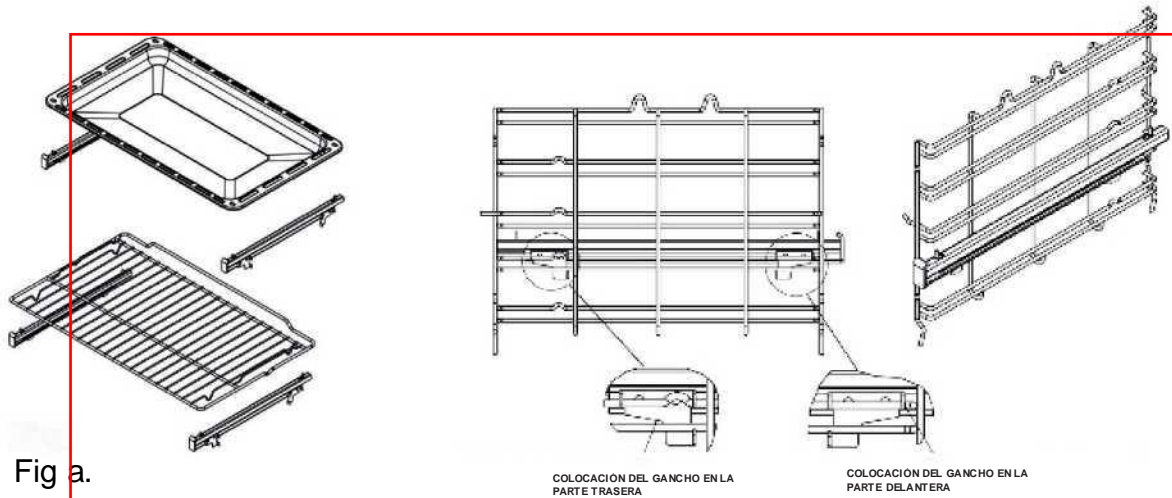


Fig a.

COLOCACIÓN DEL GANCHO EN LA PARTE TRASERA

COLOCACIÓN DEL GANCHO EN LA PARTE DELANTERA



Fig b.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

- Vierta algo de agua en la bandeja de goteo y colóquela en el primer nivel para recoger la grasa procedente del cocinado.

PREPARACIÓN PARA SU USO POR PRIMERA VEZ




⚠ ¡PRECAUCIÓN!

- Consulte los capítulos sobre seguridad.

i Limpieza inicial

- Saque los accesorios y los soportes de la bandeja extraíbles del aparato.
- Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez. Coloque los accesorios y los soportes de la bandeja en su posición inicial.

i Puesta en marcha por primera vez

- Saque los accesorios y los soportes de la bandeja extraíbles del aparato.
- Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez. Coloque los accesorios y los soportes de la bandeja en su posición inicial.
- Precaliente el horno sin nada dentro para quemar los restos de grasa.
 1. Ajuste la función  y la temperatura al máximo.
 2. Deje funcionando el horno durante una hora.
 3. Ajuste la función  y la temperatura al máximo.
 4. Deje funcionando el horno durante 15 minutos.
 5. Ajuste la función  y la temperatura al máximo.
 6. Deje funcionando el horno durante 15 minutos.
 7. Los accesorios pueden calentarse más de lo habitual.
 8. El horno puede producir un olor y un humo desagradables.
 9. No se trata de un fallo de funcionamiento.
 10. Asegúrese de que el flujo de aire dentro de la estancia es el adecuado.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

¡PRECAUCIÓN!

- Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte frontal del aparato con un paño suave humedecido con agua templada y jabón.
- Para limpiar las superficies metálicas, use un detergente común.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. Los restos de grasa y otros alimentos pueden provocar un incendio. El riesgo es mayor en la bandeja de horneado.
- Retire la suciedad difícil con un detergente especial para hornos.
- Después de cada uso, limpie los accesorios y déjelos secar completamente. Use un paño suave humedecido con agua templada jabonosa.
- No limpie los accesorios antiadherentes con detergentes fuertes, objetos afilados o en el lavavajillas. Podría dañar la cobertura antiadherente.
- Todas las superficies pueden decolorarse o alterarse si usa productos inadecuados. En particular, la parte delantera del horno se daña con pulverizadores y desincrustantes. Retire los residuos de detergente inmediatamente.
- Peligro de lesiones. El vapor de un electrodoméstico puede alcanzar los componentes activos y causar un cortocircuito. Nunca use un equipo de vapor para limpiar el horno.
- ¡Peligro de quemaduras! Los elementos calefactores deben apagarse. La cámara de cocinado no debe estar caliente.

Productos que no son adecuados para la limpieza y el mantenimiento.

Para evitar dañar la superficie, no use los siguientes productos de limpieza.

- detergentes que contengan soda, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos desincrustantes en la parte delantera del horno,
- detergentes abrasivos como polvos, leches o pastas abrasivas,
- productos que contengan disolventes,
- detergentes para acero inoxidable,
- detergentes para lavavajillas,
- detergentes para cristal,
- detergentes para placas de cerámica,
- cepillos y esponjas abrasivos como lana de acero o esponjas que aún contienen residuos de detergentes abrasivos,
- borradores de suciedad,
- rascadores metálicos afilados,
- lana de acero,
- tampoco recomendamos limpiar regularmente con productos mecánicos,
- pulverizador para hornos
- estropajos para acero inoxidable

i Notas sobre la limpieza

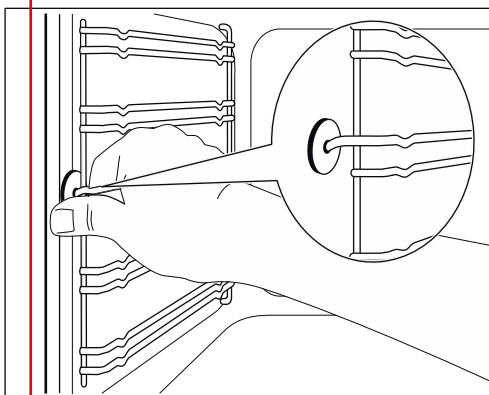
- Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja humedecida. Séquela con un paño suave.
- No use lana de acero, ácidos ni productos abrasivos que puedan dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno, tomando las mismas precauciones.

i Notas sobre la limpieza

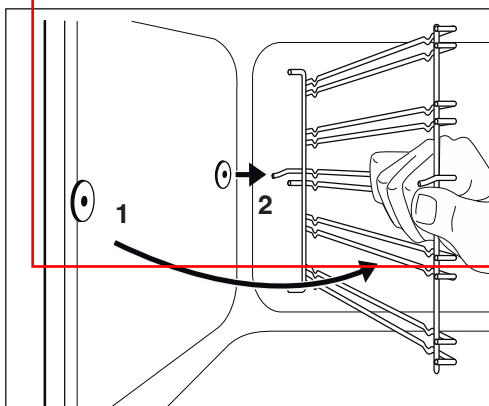
- Compruebe regularmente el sellado de la puerta. El sellado de la puerta se encuentra alrededor del compartimento del horno.
- Para mantener las juntas limpias use una esponja no abrasiva con agua templada. Las juntas deben mostrarse suaves y elásticas.
- No utilice el horno si las juntas de la puerta están dañadas. Póngase en contacto con un Centro de Servicio autorizado.
- Para limpiar la junta de la puerta, consulte la información general sobre limpieza.

i Retirada de los soportes de la bandeja

- Para limpiar el horno, retire los soportes de la bandeja
1. Retire primero el raíl de extracción de la pared lateral, tirando hacia adelante.



2. Tire de la parte trasera del soporte de la bandeja desde la pared lateral para extraerlo.



3. Instale los soportes de la rejilla siguiendo el procedimiento descrito en orden inverso.

Retirada y limpieza de la puerta del horno

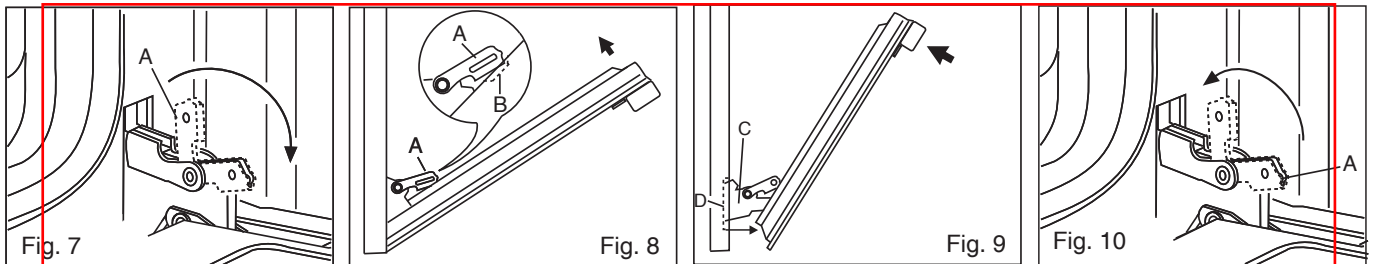
- i** • La puerta del horno contiene tres paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y los paneles de cristal para limpiarlos.
- i** • La puerta del horno podría cerrarse de nuevo si trata de retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

- Consulte los capítulos sobre seguridad.

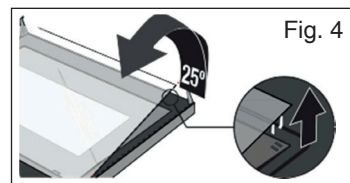
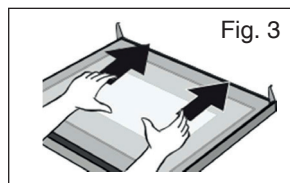
RETIRADA DE LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Coloque los ganchos "A" de las bisagras hacia fuera (Fig.7)
3. Cierre lentamente la puerta para alcanzar los ganchos "A", asegurándose de que se bloquean en las ranuras "B" de la puerta, como se muestra en la Fig. 8.
4. Con ambas manos, pulse ligeramente hacia dentro en la puerta, permitiendo que las bisagras "C" de la puerta se desacoplen de las ranuras "D" (vea la Fig. 9) y tire de la puerta hacia usted hasta que se haya desenganchado del horno.
5. Tras la limpieza, coloque firmemente la parte posterior de la puerta, siguiendo el procedimiento en orden inverso. Vuelva a colocar los ganchos "A" en el interior antes de cerrar la puerta (Fig. 10).

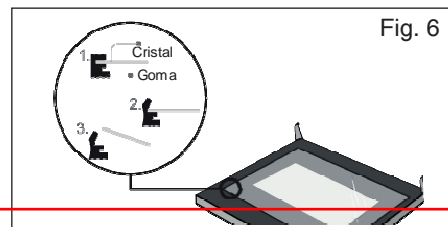
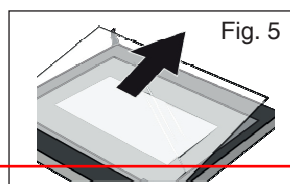


LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

- Tras extraer la puerta del horno del marco, colóquela sobre una superficie con el cristal interior (doble acristalamiento) mirando hacia usted (Figura 3).



- Retire el doble acristalamiento con cuidado elevándolo aproximadamente 25 grados (Figura 4) hasta desenganchar los muelles de retención

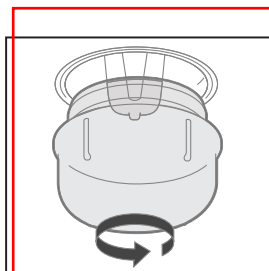


- Presione el doble acristalamiento en el sentido de la flecha (Figura 5) y tire hacia fuera completamente para proceder con la limpieza. En este punto también puede extraer el acristalamiento central de la puerta del horno (siga el procedimiento de la Figura 6) y proceder con su limpieza.
- Una vez completada la limpieza, coloque de nuevo las piezas en su lugar siguiendo el procedimiento inverso al descrito anteriormente, para poner la puerta del horno de nuevo en su estado original.

Cambio de la bombilla

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el electrodoméstico está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar una posible descarga eléctrica.
- Use guantes protectores para cambiar la bombilla.
- Para sustituirla, siga este procedimiento:
- Desconecte la alimentación de la toma o apague el cortocircuito de la toma de alimentación de la unidad.
- Desatornille la cubierta de la bombilla de cristal en sentido contrario a las agujas del reloj (podría notar resistencia) y cambie la bombilla por una nueva del mismo tipo.
- Atornille la cubierta de la bombilla de nuevo en su lugar.
- **NOTA:** Use solo bombillas halógenas de 25-40 W / 220 V-240 V, T300 °C.

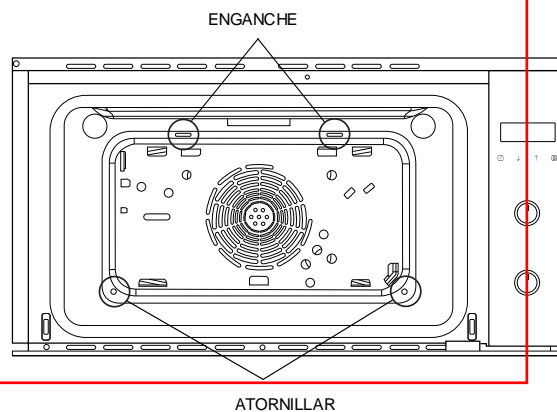


Desmontaje del motor de convección.

ADVERTENCIA: Apague la fuente de alimentación eléctrica al aparato antes de realizar ninguna tarea de reparación o mantenimiento. Si no desconecta la alimentación durante estas tareas, podría producirse una descarga eléctrica o un riesgo de incendio.

Paso 1: Use un destornillador para quitar los tornillos de la parte posterior de la cavidad interior para desmontar la cubierta del motor de convección, y después tire hacia fuera desde el orificio de enganche.

Paso 2: Para volver a montar la cubierta del motor de convección, realice las operaciones descritas anteriormente en orden inverso.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ¡PRECAUCIÓN! Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El tiempo de final de cocinado está en la posición "0".	Coloque el final de cocinado en la posición manual
El horno no calienta.	No ha seleccionado los ajustes necesarios.	Compruebe que todos los ajustes sean correctos.


LIMPIEZA Y CUIDADOS

i Ahorro de energía

El aparato está equipado con función para ayudarle a ahorrar energía en el día a día.

Consejos generales

- Asegúrese de que la puerta del horno esté bien cerrada mientras el aparato esté funcionando, y manténgala cerrada todo lo posible durante el cocinado.
- Use placas metálicas para mejorar la eficiencia energética.
- Si es posible, coloque los alimentos en el horno sin calentar.
- Al cocinar durante más de 30 minutos, reduzca la temperatura del horno al mínimo durante 3-10 minutos, dependiendo del tiempo de cocinado. Seguirá cocinándose con el calor residual del horno.
- Use el calor residual para calentar otros alimentos.
- Cocinar con ventilador
- Si es posible, use las funciones de cocinado que incluyan el ventilador para ahorrar energía.
- Mantener los alimentos calientes
- Si desea usar el calor residual para mantener un plato caliente, elija la temperatura más baja posible.

	Correcta eliminación de este producto
	El símbolo que aparece en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar las potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que por el contrario se generarían debido a una gestión inadecuada de residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de tratamiento de residuos o la tienda donde haya adquirido el producto.

INSTALACIÓN

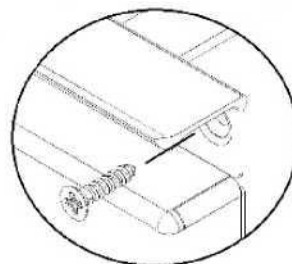
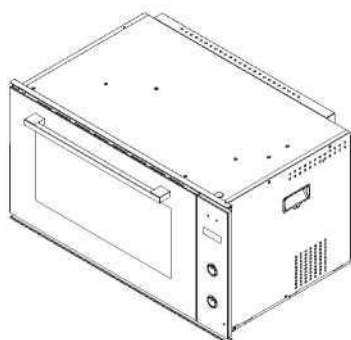
Importante: la instalación debe realizarse conforme a los estándares y de acuerdo con las regulaciones en vigor. Solamente debe realizarla personal debidamente cualificado.

i FUNCIONES CARACTERÍSTICAS DEL ARMARIO

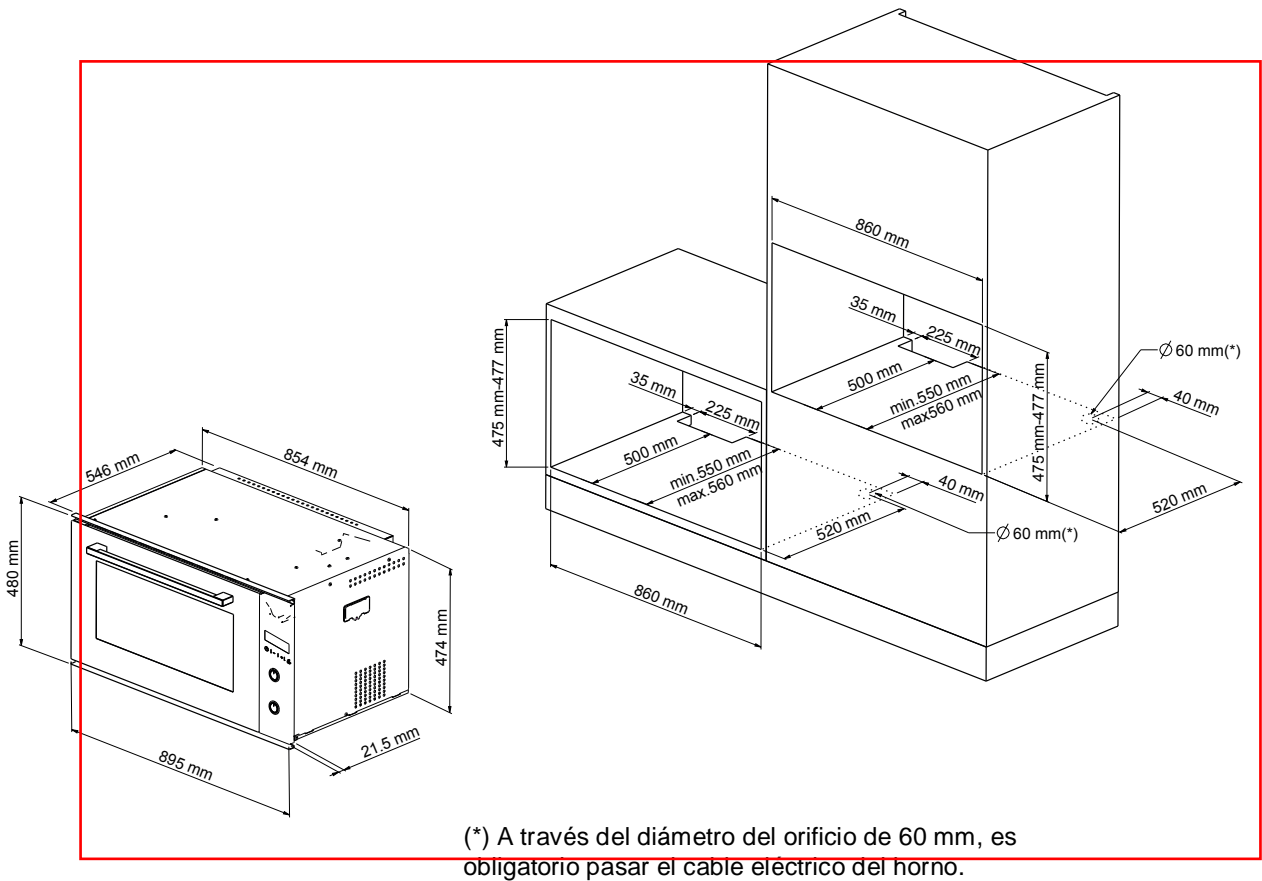
- En el caso de armarios montados a ras, los componentes (plástico o madera chapada) deben mantenerse unidos mediante adhesivos resistentes al calor (con al menos 100 °C); los materiales y adhesivos no adecuados pueden hacer que se desgarren y se despeguen.
- El armario debe permitir el libre paso del cableado eléctrico y debe ser lo suficientemente sólido como para soportar el peso del aparato.
- El horno debe montarse de forma segura en el receso previsto, se puede insertar en un armario de columna o bajo la parte superior de un armario modular, siempre que se garantice la ventilación adecuada.

i INSTRUCCIONES DE MONTAJE

- 1) Inserte el aparato en el compartimento.
- 2) Fije el cuerpo del armario con los 2 tornillos suministrados, usando los orificios en el perfil superior (derecho e izquierdo).

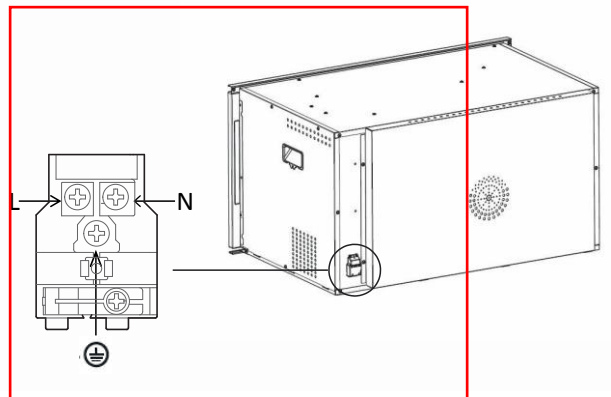


i DIMENSIONES GENERALES DEL PRODUCTO Y DEL ARMARIO



i CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- El horno se suministra con un cable de alimentación de tres polos, con terminales libres.
- Si el horno se conecta de manera permanente a la red, instale un dispositivo que garantice la desconexión de la misma, con una distancia de apertura de contacto (al menos 3 mm) que permita la desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III. Compruebe que:
 - a) El enchufe y la toma sean adecuados para una corriente de 16^o
 - b) Ambos sean fáciles de alcanzar y estén situados de tal forma que no se pueda acceder a componentes activos mientras se enchufa o desenchufa el aparato
 - c) El enchufe se pueda insertar sin dificultad
 - d) Una vez insertado el enchufe, el horno no descansa sobre él al instalarse en el armario
 - e) Los terminales de dos aparatos no estén conectados a la misma clavija
 - f) Si cambia el cable de alimentación, use uno con especificaciones de 3 x 1,5 mm² tipo H05VV-F o H05RR-F
 - g) Es esencial que se respeten las polaridades de acoplamiento de los terminales libres (Marrón = Activo; Azul = Neutro; Amarillo-Verde = Tierra).



Nota: asegúrese de que las características de su suministro eléctrico doméstico (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las de su nuevo horno.

PUESTA A TIERRA

- El sistema debe contar con un cable de puesta a tierra, que se distingue por el color amarillo-verde del manguito protector.
- Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra.
- Este cable, se conecta a una placa a tierra (formada por polos de metal enterrados en la profundidad de la tierra), cuya tarea es dispersar la corriente que pudiera estar presente accidentalmente en la superficie de los aparatos del usuario.



TIERRA



Potencia nominal 2,8 kW 12,70 A		230 V ~
Cable de alimentación: 3 x 1,5 mm-tipo H05VV-F o H05RR-F		
Componentes	Horno	Potencia nominal
luz del horno: 50 vatios	Elemento calefactor del fondo	1,50 kilovatios
motor asador 4 vatios	Elemento calefactor turbo	2,50 kilovatios
ventilador del horno: 33 vatios	Elemento calefactor superior	0,90 kilovatios
ventilador de enfriamiento: 23	Elemento calefactor grill	1,80 kilovatios
temporizador del horno: --		

i INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA GARANTÍA

- Todos los electrodomésticos están cubiertos por una garantía completa en los términos especificados en el manual. La garantía cubre el periodo indicado en la legislación nacional actual. No se adeuda nada por gastos de visita.
- Encontrará más información en los términos de la garantía que se adjuntan.

i Directrices para los organismos de control de conformidad con las normas DIN 44547 y EN 60350

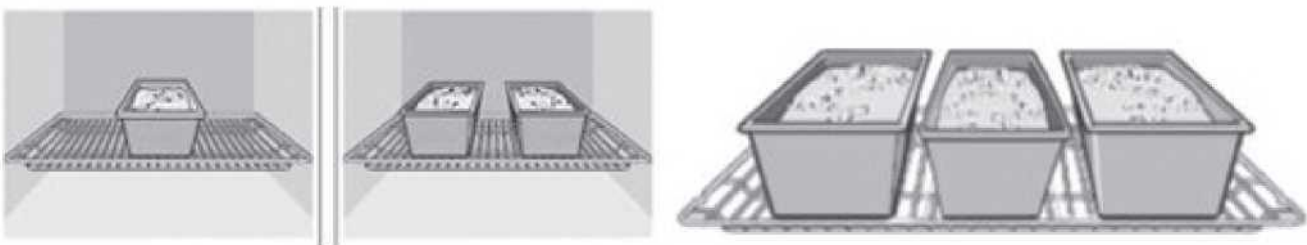
Horneado

De conformidad con las normas DIN 44547 y EN 60350

Platos	Accesorios	precalentamiento (minutos)	Rejilla	Posición de funcionamiento desde el fondo	Temperatura (°C)	Tiempo en minutos
Galletas*	Bandeja de horneado + papel de horneado	25	2		150-160	30-35
Tartas pequeñas*	Bandeja de horneado	8	3		165-175	30-35
Bizcocho con agua*	Molde desmontable con aro de resorte sobre la rejilla	8	3		165-175	37-42
Dulce con levadura*	Bandeja de horneado	8	3		165-175	35-40
Tarta de manzana*	Molde desmontable con base fina de 0 - 20 cm directamente	14	2		180-190	50-70

* Precalentar el horno a la máxima potencia

Si se van a preparar más alimentos, se pueden colocar el compartimento de cocinado, dos/tres guisos uno junto a otro.



i Tabla guía de cocinado

Platos	Peso (kg)	Accesorios	precalentamiento (minutos)	Posición de funcionamiento de la rejilla desde el fondo	Temperatura (°C)	Tiempo en minutos
Tarta de queso	1,5 - 4 Kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	2		160 50-70
Roast Beef	1 - 4 Kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	25	2		250 25-30
Pastel de carne	1 - 4 Kg	Papel de horneado sobre la bandeja de horneado	20	3		200 45-50
Lasaña	1 - 3 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		200 45 - 60
Pasta al horno	1 - 3 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		200 45 - 60
Ternera al horno	1 - 3 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		190 - 200 75 - 85
Lomo de cerdo	1 - 3 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		190 85
Paleta de cerdo	1 - 3 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		180 - 190 120 - 130
Conejo al horno	1 - 3 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		180 - 190 90 - 100
Pechuga de pavo	2 - 4 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		170 - 180 150
Cabeza de cerdo	2 - 4 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		170 160 - 170
Pollo al horno o pintada al horno	1 - 2,5 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		200 65 - 70
Pollo al grill	1,2 kg	Asado al grill	-	-		250 40 - 50
6 - 9 Calentar	-	rejilla	10	4		250 06-dar vuelta al alimento-03
Trucha arcoiris	0,8 - 1,6 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		170 60
Pizza	1,4 kg	bandeja de horneado	15	2		225 20 - 30
Pan ***	0,8 - 1 kg	papel de horneado sobre la bandeja de horneado	20	3		200 - 210 30 - 40
Pan plano	0,5 - 1 kg	papel de horneado sobre la bandeja de horneado	20	3		215 - 225 15 - 25
Rosca de bizcocho	0,8 kg / 1,6 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		180 40 - 45
Tarta de mermelada	0,8 - 1,6 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		160 30 - 35
Pastelería pequeña	0,8 kg / 1,6 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		160 - 170 40 - 60
Profiteroles	0,8 kg	papel de horneado sobre la bandeja de horneado	15	3		150 - 160 40 - 50
Pastel de ángel	0,8 - 1,6 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	10	3		160 35 - 40
Pastel de arroz	1 - 2 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		160 40 - 50
8 -10 Brioches	0,8 - 1 kg	papel de horneado sobre la bandeja de horneado	15	3		170 25 - 30
16 Brioches	1,6 kg	papel de horneado sobre la bandeja de horneado	15	2 - 4		150 - 160 30 - 35
Galletas de mantequilla	1 kg	bandeja de horneado	8	3		170 - 180 25 - 35
2 pizzas congeladas	0,65 kg	papel de horneado sobre la rejilla	10	3		190 - 210 10 - 20
4 pizzas congeladas	1,3 kg	papel de horneado sobre la rejilla	10	2 - 4		180 - 200 25 - 30
15 sándwiches congelados	0,5 kg	papel de horneado sobre la rejilla	15	2		170 - 190 5 - 15
30 sándwiches congelados	1,1 kg	papel de horneado sobre la rejilla	15	2 - 4		170 - 190 10 - 15
8 brioches congelados	0,5 kg	papel de horneado sobre la rejilla	10	3		150 - 170 25 - 35
16 brioches congelados *	1 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	2 - 4		170 - 180 35 - 45
3 erbazzone congeladas *	1,8 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	2 - 4		190 - 210 60 - 70
5 strudel congelados	1,2 kg	Utensilios, sin cubrir en la rejilla	15	3		190 - 210 50 - 60
Patatas fritas congeladas al horno	1 Kg	Papel de horneado sobre la bandeja de horneado	20	3		160 50-70

* se recomienda colocar el alimento en bandejas de aluminio para horno, que se ponen sobre la rejilla

** para cocinar una porción se recomienda colocarla sobre la rejilla con papel de horneado en el segundo nivel; para cocinar dos o más porciones se recomienda colocarlas sobre la rejilla con papel de horneado en el cuarto nivel

*** durante el horneado del pan, se recomienda colocar un recipiente con un poco de agua dentro del horno

These instructions are for your safety. Please read the following instructions carefully before proceeding with the installation and use of this appliance. Keep the instruction manuals for future reference.

Warning: All installation work must be carried out by a suitably qualified person, strictly following local building regulations and these instructions.

To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this oven is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. After unpacking the oven please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services or Check the package and make sure you have all of the parts listed and decide upon the appropriate location for your product. If this product contains glass please take care with fitting or handing to prevent personal injury or damage to the product. The specification plate shown on this appliance displays all the necessary identification information for ordering replacement parts. If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, please ensure that you pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

SAFETY

All installation work must be carried out by a suitably qualified person, strictly following local building regulations and these instructions.

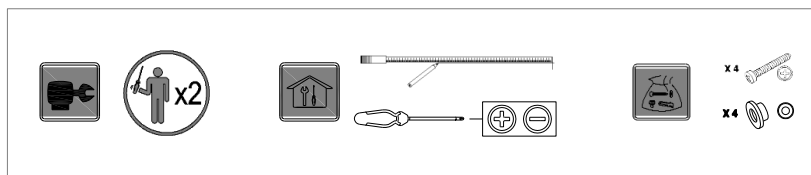
- Warning: Ensure that the appliance is switched off at the fused spur before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Warning: Accessible parts may become hot during use. Children should be kept away.
- Warning: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired. Contact Customer Services for advice.
- During installation do not allow the supply cord to touch the hot parts of the appliance.
- Make sure that the supply cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the supply cord.
- Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area which may be prone to water leaks such as under or near a sink unit. In the event of a water leak allow the machine to dry naturally. Do not use and contact Customer Services for advice.
- Please dispose of the packing material carefully.
- Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance. Warning: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its supply cord out of the reach of children less than 8 years old.

- If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a danger or injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote control system.
- The appliance is for domestic use only and only for cooking food. Do not use this appliance as a source of heat.
- The manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.
- Danger of burns! During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not lean on the door or place any objects on the door of the appliance. This can damage the door hinges.
- The oven must be installed in accordance with installation instructions and all dimensions must be followed.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact your retailer if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Always turn the appliance off before disconnecting it from the power supply.
- Disconnect the oven from the power supply when not in use and before cleaning.
- Warning: This appliance is supplied with a three core supply cord and must be connected direct to the mains electricity supply via a omnipolar or double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.
- The fused spur should be installed in an easily reachable place so that in case of emergency the appliance can be disconnected from power immediately.
- The fixed wiring must be protected against heat surfaces.
- Do not hang any objects on the handle of the oven door.
- Caution: Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil or other objects. There is a risk of fire and damage to the enamel in the oven!
- Do not allow aluminium foil, plastic, paper or fabric contact with heating elements. Never leave the appliance unattended during use, especially when cooking with flammable substances (e.g. hot oil, fat, etc.).
- Do not store or never use harsh chemicals, sprays, flammable or nonfood in or near the oven.
- This oven is designed specifically for heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the unit and may cause injury.

- Should any food inside the oven catch fire, keep the door closed. Switch the oven off and disconnect the power supply. Always exercise caution when opening the door.
- Move to the side, and open the door slowly to vent the hot air and/or steam. Make sure your face is away from the opening and make sure there are no children or pets near the oven.
- Only use utensils that are suitable for use in this type of oven.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



INSTALLATION



All installation must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

Direct Connection

This appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram. The cable must not be bent or compressed.

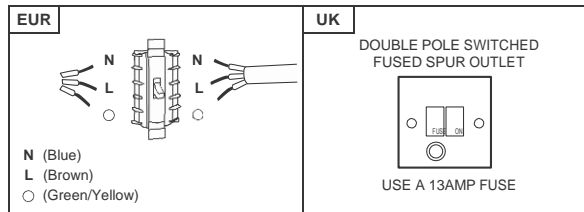
Regularly check the power cord for damage. If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Warning: This is a Class I appliance and must be earthed.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

- Brown = L or Live
- Blue = N or Neutral
- Green and Yellow = E or Earth

The fuse must be rated at 13 amps.

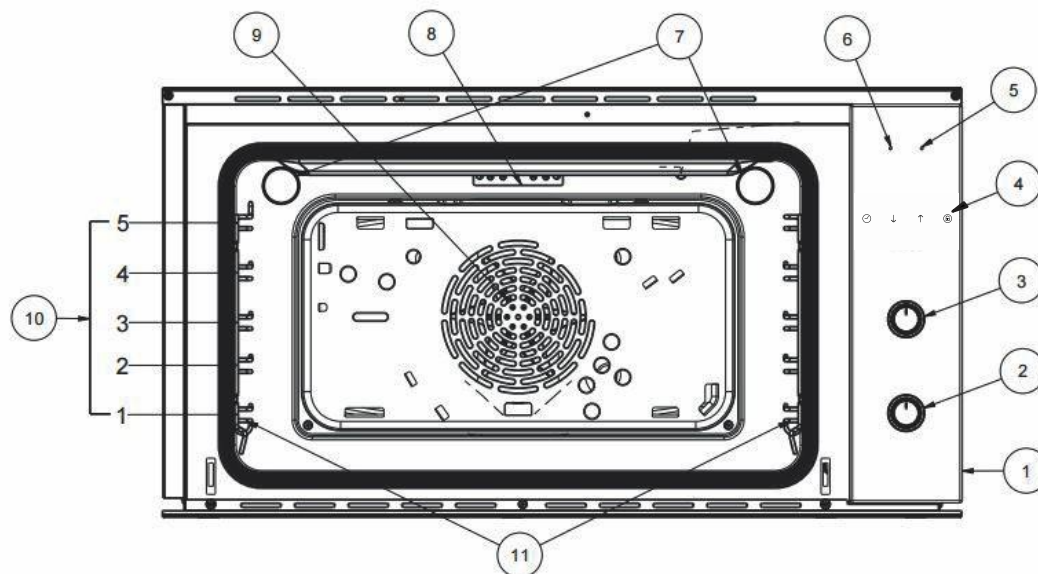


To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services.

The manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance. Any permanent electrical installation must comply with the latest wiring regulations applicable to your country and for your own safety a qualified electrician or contractor should undertake the electrical installation.

SAFETY INSTRUCTIONS

Overview



- 1) Control Panel
- 2) Functions Knob
- 3) Temperature Knob
- 4) End-of-Cooking Timer/clock Button
- 5) Temperature °C indicator / symbol / warning light
- 6) F switch indicator / symbol / warning light
- 7) Lamps
- 8) Heating element
- 9) Fan
- 10) Rack Positions
- 11) Shelf support (removable)

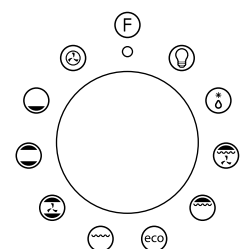
i Selectors

The selectors are retractable knobs.

- Press them to extract them and reinsert them.
- N.B. It is advisable to keep the knob out while the Oven is working.

i Functions Selector

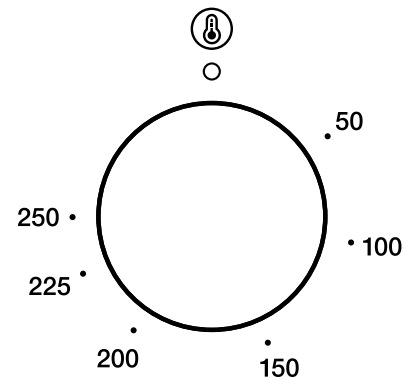
- With the functions selector you can set the type of heating, the "F" switch indicator symbol warning light and the lamps inside the oven light up.
- N.B. In ECO mode the oven lights are off; to switch them on, set the selector to the convection with fan function, then turn the selector back onto the ECO function to continue low-energy cooking.



Oven function	Application
Off:	The appliance is switched off.
Oven Lamp:	To switch on the lamp without a cooking function.
Defrost:	To thaw eg. meat, poultry, bread and desserts. The fan causes the warm air to wrap around the food
Double grilling with fan:	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.
Double grilling:	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling large quantities.
Grill-small:	This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element. which directs heat down wards onto the food.
Convection with fan:	Quick and uniform cooking with the aid of the top and bottom Heating Element and the fan. Ideal for baking flans and sweets and for roasting.
Convection:	For baking and roasting food on one rack position only The heat gets distributed evenly from the top and bottom.
Bottom heater:	For baking cakes with a crispy bottom and for preserving foods. The heat is distributed from the bottom.
3D Convection:	For sweets and biscuits on 1 and 2 levels. Inside the cooking chamber, the fan distributes the heat generated by the circular heating element on the rear wall of the oven.
ECO function:	It is equivalent to the convection with fan function but allows cooking without using the oven lamps allowing energy savings

Temperature Selector

- The temperature selector is used to set the temperature.
- Position zero The oven does not heat up
- 50–250°C Temperature range (Temperature in the cooking chamber °C)
- The warning light with the °C indicator symbol lights up when the oven is in operation; it goes out instead during the pauses in heating.



End-of-Cooking Timer Selector

After powering on this oven, '0:00' and the clock icon will flash on the screen, press any button to quit.

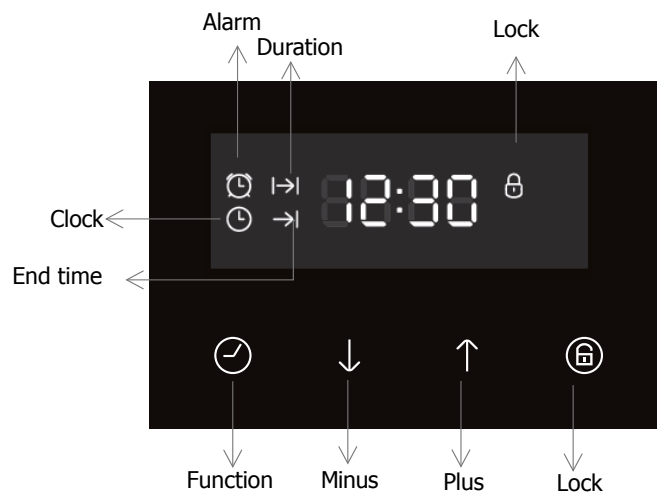
Button Functions -

Button 1: Clock, Alarm, Duration, Duration, End Time


Button 2: Minus

Button 3: Plus




Button 4: Lock




Set alarm

- Press  and the alarm icon will begin to flash which means the alarm function has been chosen "0:00" will display. Press the "↑" and "↓" button to set alarm time. The time can be adjusted between "0:01-23:59". Press once on plus or minus 1, and hold for 3 seconds for quick-adjust. After waiting for 5 seconds to confirm setting, the alarm icon will be displayed and the alarm time will be shown on the screen. You will then see the time counting down on the screen. When the countdown is finished, "0:00" will be shown on the screen and it will start buzzing 4 times every 5 seconds. Press any button to stop.
- If there is no operation for 2 minutes the buzzing will stop. The alarm function is for warning purposes only, it is up to the user to turn off the oven.


Duration setting

- Press , choose "duration"  function and the icon will begin to flash and "0:00" will display. Press the "↑" and "-" button to set the duration time, adjusting range is between "0:01-23:59". After waiting for 5 seconds to confirm setting, the duration time will be set but the time shown on the screen will be back to the time of day. The duration time will be counting down internally and when finishing the countdown, the power will turn off directly and the "Duration" icon will flash to get your attention. Also, "0:00" will be shown on the screen and it will start buzzing 2 times every 5 seconds. Press any button to stop.
- During the cooking duration, by pressing  you can check and change the the cooking duration.
- After the countdown has stopped, if there is no operation for 2 minutes, buzzing will stop.
- If set duration time before end time, end time can only be added, not decreased. (The max time added can be after 23h 59m. When end time is longer than duration time + current time, end time can be decreased by pressing "↓". It will be decreased until end time equals to duration time + current time + 1 minute). If end time is longer than duration time + current time, power will be off, end time icon will display. When end time equals to duration time + current time, power will be on again, end time icon will turn off.

Time function

- Press  to choose the time function. Time icon will flash, press "↑" and "↓" to set time. The range is 24hrs. Press once to plus or minus 1, hold for 3 seconds for quick-adjust. No operation for 5 seconds, the time of day will show, time icon will turn off.
- If the time setting is changed after setting the alarm, duration and end time, the alarm will not be changed and duration and end time will reset.

Lock function

Press lock button  for 3 seconds any time, the lock function will active and lock icon will display. Press lock button for 3 seconds again, it will be unlock. ~~The icon turns off. While in lock mode if any button is pressed it will cause a buzzing, while the lock icon will flash for 3 seconds.~~

Other notification

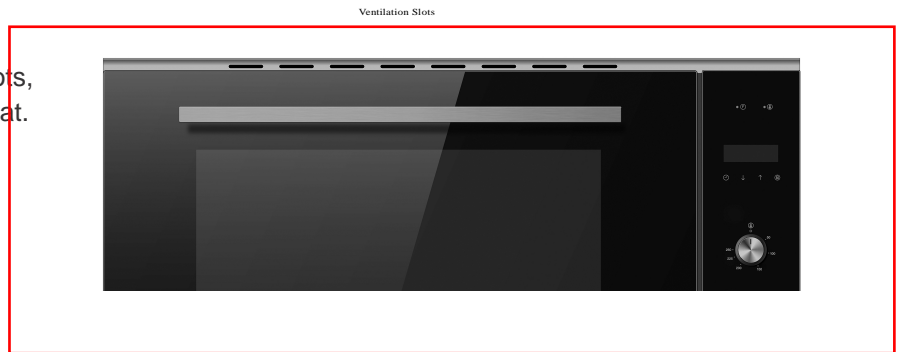
- When setting alarm, duration time and end time, alarm time will display along with alarm, duration, end time icons will display.
- After setting the alarm, duration, and end time, Button 1 can be pressed to check and change alarm time, duration time, end time and day time.
- When the duration time and alarm time are set at the same time, if the duration time is finished after the alarm time, it will only be buzzing for the alarm time when the alarm time ends. If the duration time is finished before the alarm time, it will also only be buzzing for the alarm time when the alarm time ends.

i Cooking Chamber

- In the cooking chamber there are the Oven Lamps that are on while the oven is working. By turning the functions selector onto this symbol you can light up the lamp when the oven is switched off too.
- N.B. In ECO mode the oven lights are off; to switch them on, set the selector to the 3D Convection function, then turn the selector back onto the ECO function to continue low-energy cooking.
- A cooling fan switches on and off when needed.
- Hot air escapes through the special slots located above the oven door

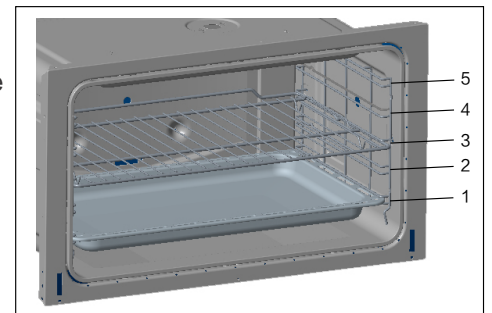
! CAUTION!

- Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.



i Accessories

- The accessory can be inserted in the oven at 5 different levels.
- To ensure the wire rack operate safely, correct placement of the wire rack between the side rail is imperative. Wire rack and the pan only can be used between the first and the fifth layers.
- The wire rack should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the wire rack and pan, hot food items should not slide out.
- The cooking guide table gives the ideal position for each use of the oven.



WIRE RACK:

- It is used as a support for your baking pans, pastry tins, and all the different containers starting from the dripping pans provided or for cooking mainly with the Grill and Fan Grill functions to grill meat and fish, toast bread, etc.



DRIPPING PAN:

- It is normally used to collect the juices of grilled foods or for cooking foods directly; if not used when cooking, the dripping pan must be taken out of the oven.



TELESCOPIC RAILS (optional: only for some models)

- The oven is equipped with telescopic rails for positioning either the wire Rack or the dripping pan (Fig. a)
- You can change the position of the rail and move it onto every level of the shelf support according to the type of food to be cooked (Fig. b)

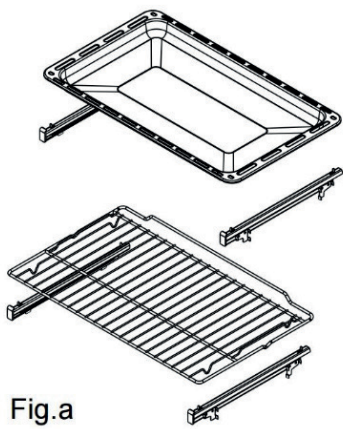


Fig.a

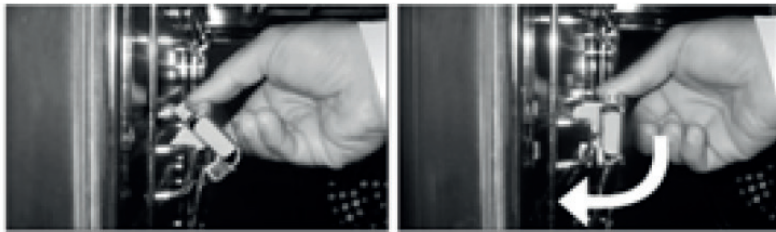
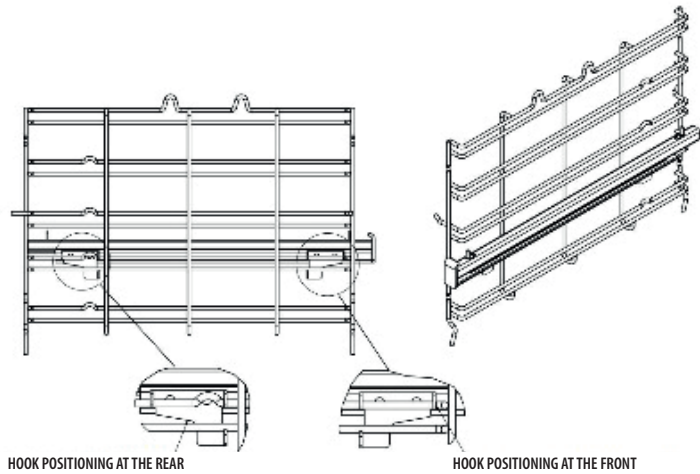


Fig. b

⚠ CAUTION!

- Pour some water into the dripping pan and place it on the first level so as to collect the cooking fats.

PREPARING FOR FIRST USE




⚠ CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

i Initial cleaning

- Take the accessories and removable shelf supports out of the appliance.
- Clean the appliance before using it for the first time. Place the accessories and removable shelf supports in their initial position

i Switching on for the first time

- Take the accessories and removable shelf supports out of the appliance.
- Clean the appliance before using it for the first time. Place the accessories and removable shelf supports in their initial position
- Preheat the appliance with nothing inside it in order to burn off fat residues.
 1. Set the function  and the maximum temperature.
 2. Leave the appliance in operation for one hour.
 3. Set the function  and the maximum temperature.
 4. Leave the appliance in operation for 15 minutes.
 5. Set the function  and the maximum temperature.
 6. Leave the appliance in operation for 15 minutes.
 7. The accessories may get hotter than usual.
 8. The oven can produce an unpleasant odour and smoke.
 9. This is not a malfunction.
 10. Make sure the airflow inside the room is adequate.

CLEANING AND CARE

CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

5.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth moistened with warm soapy water.
- To clean the metal surfaces, use a regular detergent.
- Clean the inside of the appliance after each use. Fat or other food remains can cause a fire. The risk is higher for the baking pan.
- Remove stubborn dirt with special oven detergents.
- After each use, clean the accessories and let them dry thoroughly. Use a soft cloth moistened with warm soapy water.
- Do not clean non-stick accessories with strong detergents, sharp objects or in the dishwasher. This could damage the non-stick coating.
- All surfaces can discolour or alter if you use unsuitable products. In particular the front of the oven gets damaged by cleaning sprays and descalers. Remove residual detergent immediately.
- Danger of injury. Steam from an electric household appliance could reach live parts and cause short-circuiting. Never use a steam appliance to clean the oven.
- Danger of burns! The heating elements must be switched off. The cooking chamber must not be hot.

Products that are not suitable for cleaning and maintenance.

To avoid damaging the surfaces do not use the following cleaning products:

- detergents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- descaling products on the front of the oven,
- abrasive detergents, such as powders, milk or abrasive pastes,
- products containing solvents,
- detergents for stainless steel,
- detergents for dishwashers,
- detergents for glass,
- detergents for ceramic hobs,
- abrasive brushes and sponges such as steel wool or sponges which still contain residues of abrasive detergents,
- dirt erasers,
- sharp metal scrapers,
- steel wool,
- we also do not recommend regular cleaning with mechanical products,
- oven spray
- stainless steel scouring pads

i Notes on cleaning

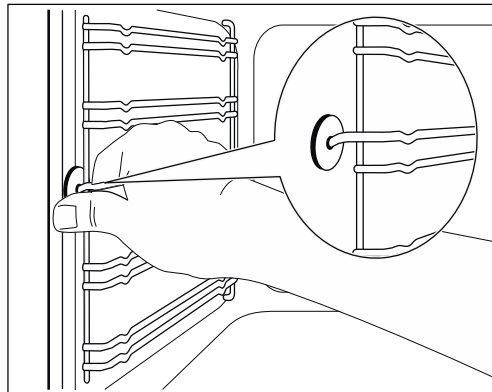
- Clean the oven door only with a moist sponge. Dry it with a soft cloth.
- Do not use steel wool, acids or abrasive products that could damage the surface of the oven. Clean the oven control panel, taking the same precautions.

i Notes on cleaning

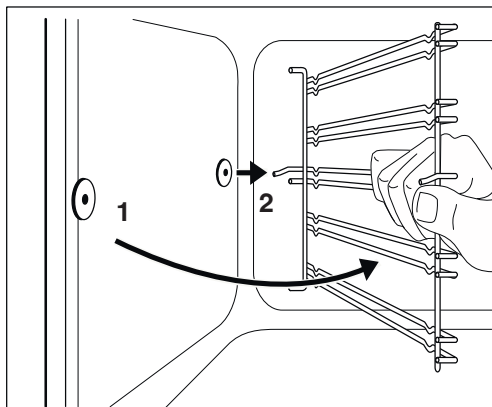
- Regularly check the door seal. The door seal is around the frame of the oven compartment.
- To keep the door seals clean, use a non-abrasive sponge with warm water. The seals must be soft and elastic.
- Do not operate the appliance if the door seal is damaged. Contact an authorized Service Centre.
- To clean the door seal please refer to the general information on cleaning.

i Removing the shelf supports

- To clean the oven, remove the shelf supports
1. First remove the extraction rail from the side wall by pulling it forward.



2. Pull out the back of the shelf support from the side wall and remove it.



3. Install the rack supports by following the procedure described in reverse order.

Removing and Cleaning the oven door

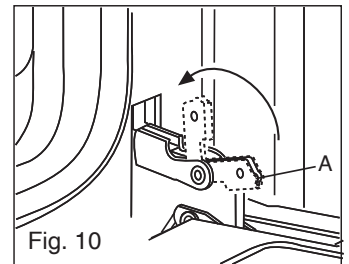
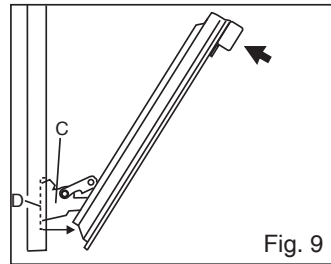
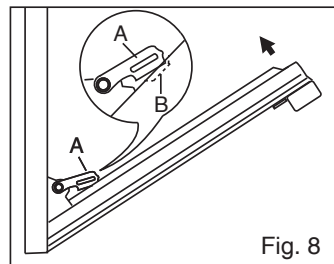
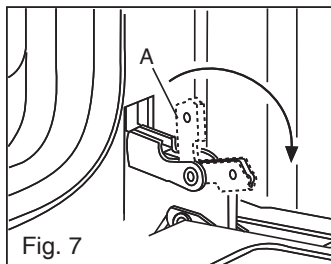
- i** • The oven door is equipped with three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.
- i** • The oven door could close again if you try to remove the glass panels before taking off the oven door.

! CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

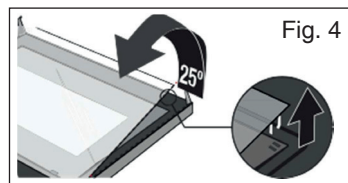
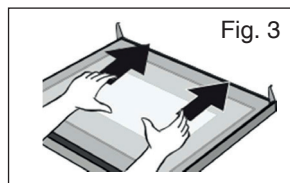
REMOVING THE OVEN DOOR

1. Open the oven door completely
2. Position the hooks "A" of the hinges outwards (Fig.7)
3. Slowly close the door to reach the hooks "A", making sure that they lock in the slots "B" of the door, as shown in Fig.8
4. Using both hands, press lightly inwards on the door, allowing the door hinges "C" to detach from the slots "D" (see Fig.9), and pull the door towards yourself until it has unhooked from the oven.
5. After cleaning, fit the door back on properly by following the procedure in reverse order. Reposition the hooks "A" inwards before closing the door (Fig.10)

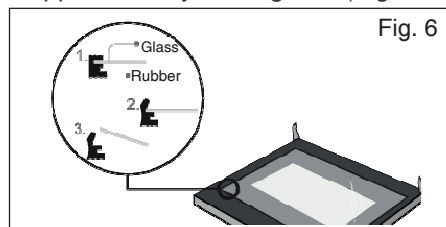
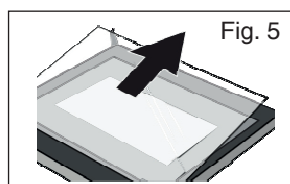


CLEANING THE OVEN DOOR

- After removing the oven door from the framework, place it on a surface with the inner glass (double glazing) facing towards yourself (Figure 3)



- Remove the double glazing carefully by raising it approximately 25 degrees (Figure 4) until the retaining springs unhook

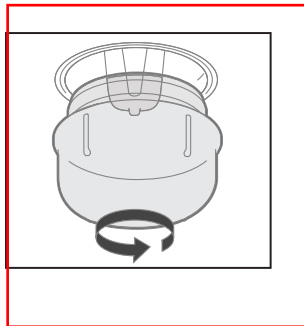


- Push the double glazing in the direction of the arrow (Figure 5) and pull it completely out in order to proceed with cleaning. At this point you can also remove the middle glazing in the oven door (follow the procedure of Figure 6) and proceed with cleaning.
- When cleaning is completed, fit the parts back on by following the reverse procedure to that described above to put the oven door back into its original condition.

Changing the light bulb

CAUTION!

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Wear protective gloves to change the light bulb.
- To make the replacement, proceed as follows:
- Disconnect the power supply from the power socket or switch off the circuit breaker of the unit's power socket.
- Unscrew the glass lamp cover anticlockwise (note that it might be stiff) and change the light bulb with a new one of the same type.
- Screw the glass lamp cover back into place.
- **NOTE:** Use only halogen lamps 25-40 W / 220 V-240 V, T300°C.

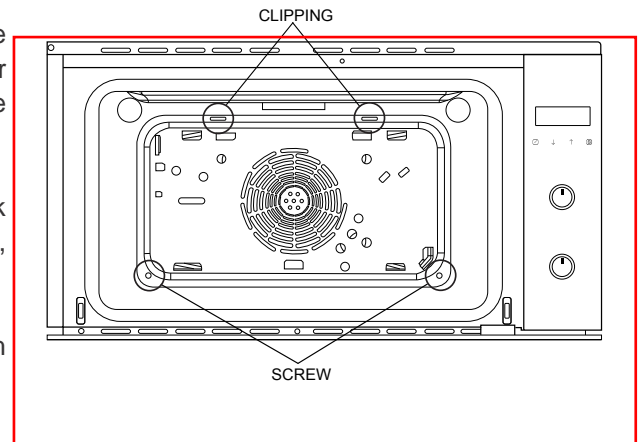


Disassembly of convection motor.

WARNING: Turn off the electrical power supply to the appliance prior to servicing it. Failure to disconnect the power supply during service may result in an electrical shock or fire hazard.

Step 1: Use a screwdriver to remove the screws on the back of the cavity inside to disassemble the convection motor cover, and then pull it out from the clipping hole.

Step 2: To reassemble the convection motor cover, perform the operations described above in reverse



TROUBLESHOOTING

CAUTION! Refer to the chapters on safety.

What to do if...

Problem	Cause Possible	Solution
The oven fails to heat.	The oven is off.	Switch on the oven.
The oven fails to heat.	The end of cooking is on position "0"	Position the End of Cooking on manual
The oven fails to heat.	You have not selected the required settings.	Check that all the settings are correct.


CLEANING AND CARE

i Energy saving

The appliance is equipped with features to help you save energy during everyday cooking.

General tips

- Ensure that the oven door is closed properly when the appliance is in operation and keep it closed as much as possible during cooking.
- Use metal plates to improve energy efficiency.
- If possible, place the food in the oven without heating it.
- When cooking longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to the minimum for 3 - 10 minutes, depending on the cooking time. Cooking will continue due to the residual heat in the oven.
- Use the residual heat to warm up other foods.
- Cooking with fan
- If possible, use the cooking functions that include the fan to save energy.
- Keeping food hot
- If you want to use the residual heat to keep a dish hot, choose the lowest temperature setting possible.

Correct disposal of this product	
	This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

INSTALLATION

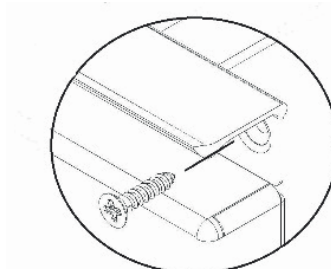
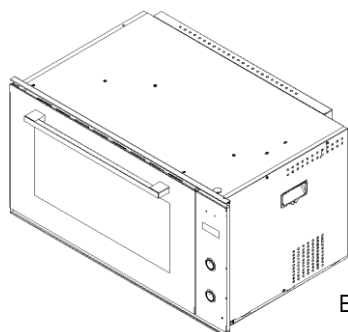
Important: installation must be done in compliance with the standards and in accordance with the regulations in force. It must be performed by skilled personnel only.

i CHARACTERISTIC FEATURES OF THE CABINET

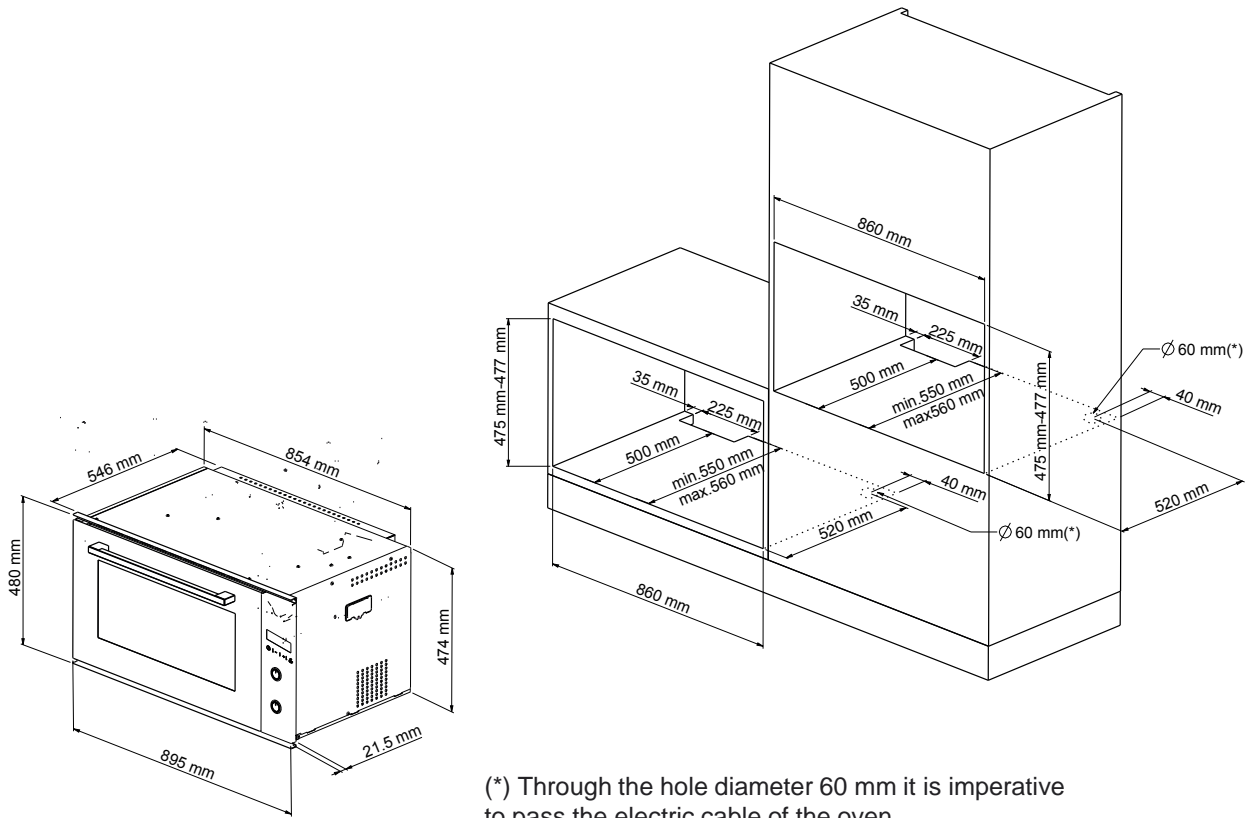
- For flush-mounted cabinets, the components (plastic or veneered wood) must be held together by heat-resistant adhesives (with at least 100°C); unsuitable materials and adhesives can cause buckling and ungluing.
- The cabinet must permit the free passage of the electrical wiring and must be strong enough to bear the weight of the appliance.
- The oven must be mounted in a secure manner in the envisaged recess, it can be inserted into a column cabinet or under the top of a modular cabinet, while still providing adequate ventilation.

i ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- 1) Insert the appliance into the compartment
- 2) Fix the body to the cabinet with the 2 screws provided using the holes in the upper profile (right and left).



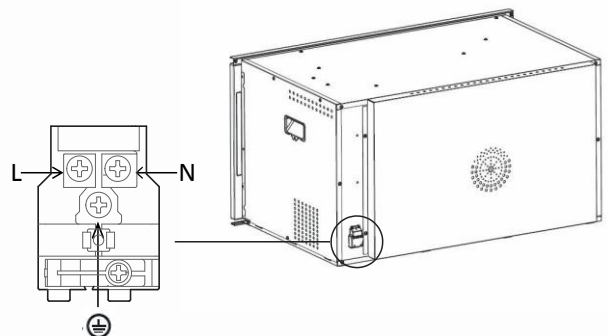
i GENERAL DIMENSIONS OF PRODUCT AND CABINET



i CONNECTING TO THE ELECTRIC MAINS

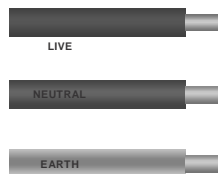
- The oven is provided with a three-pole power cable with free terminals.
- If the oven is connected permanently to the mains, install a device ensuring disconnection from the mains, with a contact opening distance (of at least 3 mm) that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III. Check that:
 - a) The plug and socket are suitable for a current of 16°
 - b) Both are within easy reach and placed so that no live part can be accessed while plugging in or unplugging
 - c) The plug can be inserted without difficulty
 - d) Once the plug has been inserted, the oven does not rest on it when it is installed in the cabinet
 - e) The terminals of two appliances are not connected to the same plug
 - f) If changing the power cable, use one with 3 x 1.5 mm specifications² type H05VV-F or H05RR-F
 - g) It is essential that the coupling polarities of the free terminals are respected (Brown = Live; Blue = Neutral; Yellow-Green = Earth).

N.B. Make sure the characteristics of your household electrical power supply (voltage, maximum power and current) are compatible with those of your new oven.



EARTHING

- The system must have an earthing wire, distinguished by the yellow-green colour of the protective sleeve.
- All electric household appliances must be connected to earth.
- This wire, in its turn, is connected to an earth plate (formed by metal poles stuck deep into the ground), whose task is to disperse the current that may accidentally be present on the surface of the user appliances.



Nominal Power 2.8 kW 12.70 A		230 ϕV ~
Supply cord: 3 x 1.5 mm² type H05VV-F or H05RR-F		
Components	Oven	Nominal Power
oven light: 50 Watts	Bottom heating element	1.50 kiloWatts
roisserie motor: 4 Watts	Turbo heating element	2.50 kiloWatts
oven fan: 33 Watts	Top heating element	0.90 kiloWatts
cooling fan: 23 Watts	Grill heating element	1.80 kiloWatts
oven timer: --		

i IMPORTANT INFORMATION ABOUT WARRANTY

- Every electric household appliance is covered by full warranty in the terms covered in the handbook. Warranty is granted for the period provided for by the current national legislation. Nothing is owed for call-out charges.
- Further information can be found in the enclosed warranty terms.

i Directions for control bodies In accordance with DIN 44547 and EN 60350 standards

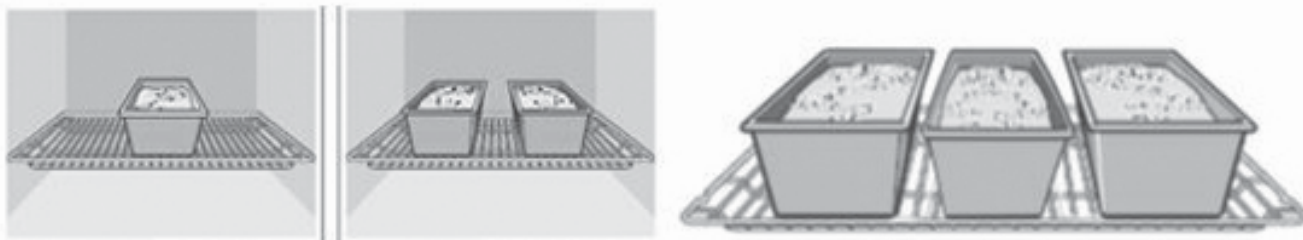
Baking

In accordance with DIN 44547 and EN 60350 standards

Dishes	Accessories	pre-heating (minutes)	Rack	Function position from bottom	Temperature (°C)	Time minutes
Biscuits*	Baking pan + baking paper	25	2		150-160	30-35
Small cakes*	Baking pan	8	3		165-175	30-35
Sponge cake with water*	Springform pan on the rack	8	3		165-175	37-42
Leavened sweet*	Baking pan	8	3		165-175	35-40
Apple pie*	Tin-plate springform pan ϕ 20 cm directly	14	2		180-190	50-70

* Pre-heat the oven at max

In case of preparation of more cooking, is possible insert in the cooking compartment, two / three casseroles one next to it other.





Cooking guide table

Dishes	Weight (kg)	Accessories	pre-heating (minutes)	Rack position from bottom	Function	Temperature (°C)	Time minutes
Cheese Cake	1,5 – 4 Kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2	eco	160	50-70
Roast Beef	1 – 4 Kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	25	2		250	25-30
Meatloaf	1 – 4 Kg	Baking paper on baking tray	20	3	eco	200	45-50
Lasagne	1 – 3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	45 - 60
Baked pasta	1 – 3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	45 - 60
Roast veal	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	eco	190 - 200	75 - 85
Pork loin	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190	85
Pork shoulder	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	eco	180 - 190	120 - 130
Roast rabbit	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180 - 190	90 - 100
Turkey rump	2-4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		170 - 180	150
Pork neck	2-4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	eco	170	160 - 170
Roast chicken or Roast guinea-fowl	1-2,5 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	eco	200	65 - 70
Grilled chicken	1.2 kg	Grill rotisserie	-	-		250	40 - 50
6 - 9 Toast	-	wire grid	10	4		250	06-turn the food-03
Rainbow trout	0.8-1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	eco	170	60
Pizza	1.4 kg	baking tray	15	2		225	20 - 30
Bread ***	0.8 – 1 kg	baking paper on baking tray	20	3		200 - 210	30 - 40
Flat bread	0.5 – 1 kg	baking paper on baking tray	20	3		215 - 225	15 - 25
Ciambella cake	0.8 kg/ 1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180	40 - 45
Jam tart	0.8-1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	eco	160	30 - 35
Short pastry	0.8 kg/ 1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	eco	160 - 170	40 - 60
Cream puffs	0.8 kg	baking paper on baking tray	15	3	eco	150 - 160	40 - 50
Angel food cake	0.8-1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	10	3	eco	160	35 - 40
Rice cake	1-2 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		160	40 - 50
8 -10 Brioches	0.8-1 kg	baking paper on baking tray	15	3		170	25 - 30
16 Brioches	1.6 kg	baking paper on baking tray	15	2 - 4	eco	150 - 160	30 - 35
Shortbread biscuits	1 kg	baking tray	8	3		170 - 180	25 - 35
2 frozen pizza	0,65 kg	baking paper on wire grid	10	3		190 - 210	10 - 20
4 frozen pizza	1,3 kg	baking paper on wire grid	10	2 - 4		180 - 200	25 - 30
15 frozen sandwiches	0.5 kg	baking paper on wire grid	15	2		170 - 190	5 - 15
30 frozen sandwiches	1.1 kg	baking paper on wire grid	15	2 - 4	eco	170 - 190	10 - 15
8 frozen brioches	0.5 kg	baking paper on wire grid	10	3		150 - 170	25 - 35
16 frozen brioches *	1 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2 - 4		170 - 180	35 - 45
3 frozen erbazzone **	1,8 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2 - 4		190 - 210	60 - 70
5 frozen strudel	1,2 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190 - 210	50 - 60
Frozen baked fried potatoes	1 Kg	Baking paper on baking tray	20	3	eco	160	50-70

* it is recommended to place the food in aluminum trays for oven, positioning them on the wire grid

** for the cooking of a portion we recommend positioning on the wire grid + baking paper on the 2nd level, for cooking 2 or + portions we recommend positioning on wire grid + baking paper on the 4th level

*** during the baking of the bread it is recommended to put a container with a little water inside the oven

Estas instruções são para sua segurança. Leia as seguintes instruções cuidadosamente antes de avançar com a instalação e a utilização deste aparelho. Guarde o manual de instruções para referência futura.

AVISO: Todo o trabalho de instalação deve ser efetuado por uma pessoa devidamente qualificada, seguindo rigorosamente os regulamentos locais de construção e estas instruções.

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este forno esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Depois de desembalar o forno, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não use o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

Verificar a embalagem, confirme se tem todas as peças listadas e decida qual a localização adequada para o seu produto. Se este produto tiver vidro, tenha cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto. Esta placa de especificações, exibida neste aparelho, apresenta todas as informações de identificação necessárias para encomendar peças de substituição. Se vender o aparelho, oferecê-lo ou deixá-lo ao próximo morador quando mudar de casa. Certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário possa familiarizar-se com o aparelho e os respetivos avisos de segurança.

PROTEÇÃO

Todo o trabalho de instalação deve ser efetuado por uma pessoa devidamente qualificada, seguindo rigorosamente os regulamentos locais de construção e estas instruções.

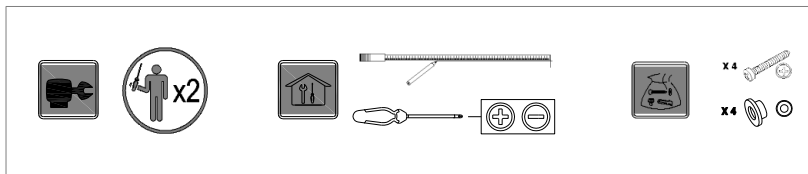
- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada derivada com fusível antes de substituir a lâmpada, de forma a evitar possíveis choques elétricos.
- **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. Devem ficar longe do alcance das crianças.
- **AVISO:** Se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados, o forno não pode ser utilizado até ter sido reparado. Entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente para receber aconselhamento.
- Durante a instalação, não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso debaixo ou no aparelho e evite danificar o cabo de alimentação.
- Não instale o equipamento no exterior, numa zona húmida ou numa área propícia a fugas de água, tal como por baixo ou perto de uma unidade de lavaloiça. Na eventualidade de ocorrer uma fuga de água, deixe a unidade secar naturalmente. Não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente para receber aconselhamento.
- Descarte o material da embalagem cuidadosamente.

- Não utilize sprays inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- AVISO: Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou que não tenham experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou recebido instruções sobre a utilização do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o fio de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Se o cabo de alimentação se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, o seu fornecedor de serviços ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos ou lesões.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto em separado.
- Perigo de choque elétrico! Não tente reparar o aparelho sozinho. Em caso de avaria, as reparações devem ser efetuadas apenas por pessoal qualificado.
- Para evitar danificar o cabo, não o aperte, dobre ou coloque sob fricção com extremidades afiadas. Mantenha-o afastado de superfícies quentes e chamas.
- Coloque o cabo de forma a que seja impossível puxá-lo de forma não intencional ou tropeçar no mesmo. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- Não opere o aparelho com as mãos molhadas ou enquanto estiver sobre um piso molhado.
- Desligue sempre o aparelho antes de o retirar da fonte de alimentação.
- Desligue o forno da fonte de alimentação quando não estiver a ser utilizado e antes da limpeza.
- AVISO: O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de três núcleos e tem de ser ligado diretamente à alimentação elétrica através de um interruptor omnipolar ou de dois polos que tenha um intervalo mínimo de 3 mm entre cada conector.
- A tomada derivada com fusível deve ser instalada num local acessível, para que em caso de emergência o aparelho possa ser desligado da alimentação de forma imediata.
- A cablagem fixa tem de ser protegida contra superfícies de calor.
- Não pendure quaisquer objetos na pega da porta do forno.
- CUIDADO: Não cubra a parte inferior do forno com papel de alumínio ou outros objetos. Existe um risco de incêndio e danos no esmalte no forno!
- Não permita que papel de alumínio, plástico, papel ou tecido entrem em contacto com os elementos de aquecimento. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a sua utilização, especialmente quando cozinhar com substâncias inflamáveis (por exemplo óleo quente, gordura, etc.).
- Não guarde ou utilize produtos químicos agressivos, sprays, inflamáveis ou não alimentares dentro ou perto do forno. Este forno foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. A utilização de produtos químicos corrosivos durante o aquecimento ou limpeza danifica a unidade e pode causar ferimentos.
- Caso a comida dentro do forno se incendeie, mantenha a porta fechada. Desligue o forno e desligue da fonte de alimentação. Tenha sempre cuidado ao abrir a porta.

- Utilize apenas utensílios que sejam adequados para utilização neste tipo de forno.
- O forno deve ser limpo regularmente e os resíduos alimentares eliminados.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno. Estes podem arranhar a superfície, o que pode resultar em fragmentos de vidro.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor.
- AVISO: O aparelho e as respetivas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos quentes.
- As crianças com idade inferior a 8 anos devem manter-se afastadas, exceto se receberem supervisão contínua.
- Para evitar sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa.



INSTALAÇÃO



A instalação tem de ser efetuada por uma pessoa competente ou por um electricista qualificado. Antes de ligar a rede elétrica, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão na placa de classificação.

Ligação direta

O aparelho tem de ser ligado diretamente à rede elétrica através de um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação tem de garantir que foi realizada a ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com o diagrama da cablagem.

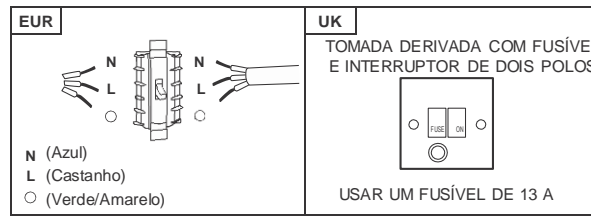
O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

Verifique regularmente se existem danos na tomada e no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu fornecedor de serviços ou outra pessoa qualificada de modo a evitar perigos.

AVISO: Este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

Este aparelho é fornecido com um cabo de 3 núcleos colorido da seguinte forma:

- Castanho = L ou ativo
- Azul = N ou neutro
- Verde e amarelo = E ou terra



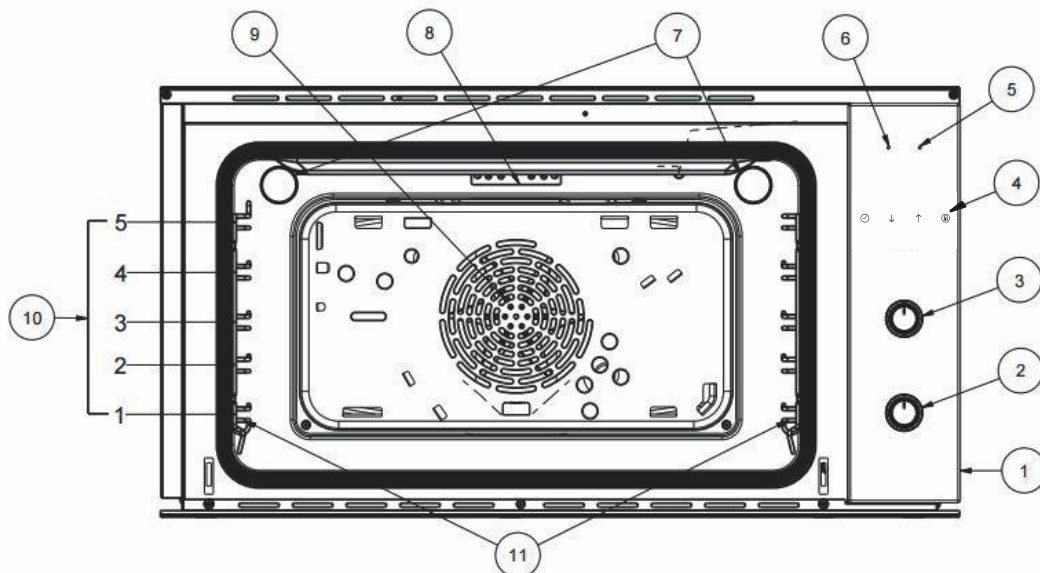
Fusível tem de estar classificado como 13 A.

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não use o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

O fabricante está isento de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes de uma instalação incorreta ou inadequada do aparelho. Qualquer instalação elétrica permanente deve estar em conformidade com a mais recente regulação aplicável a cablagem para o seu país e, para a sua própria segurança, a instalação elétrica deve ser efetuada por um electricista qualificado ou um empreiteiro.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Visão Geral



- 1) Painel de controlo
- 2) Botão giratório de funções
- 3) Botão giratório de temperatura
- 4) Botão de relógio/temporizador de fim de cozedura
- 5) Indicador/símbolo/luz de aviso de temperatura em °C
- 6) Indicador interruptor /símbolo/luz de aviso de temperatura em F
- 7) Luzes
- 8) Elemento de aquecimento
- 9) Ventoinha
- 10) Posições de calhas
- 11) Apoio de prateleira (removível)

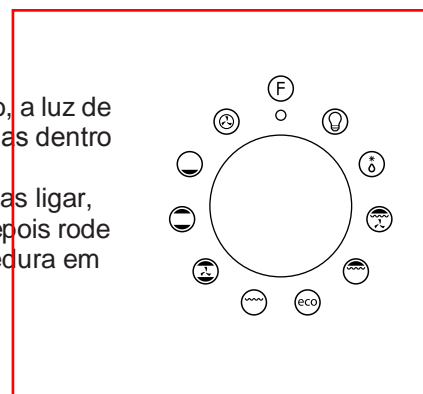
i Seletores












Os seletores são botões giratórios retráteis.

- Prima-os para os extrair e recolocar.
- N.B. Aconselha-se a que mantenha o botão giratório para fora enquanto o forno está a funcionar.

i Seletor de funções

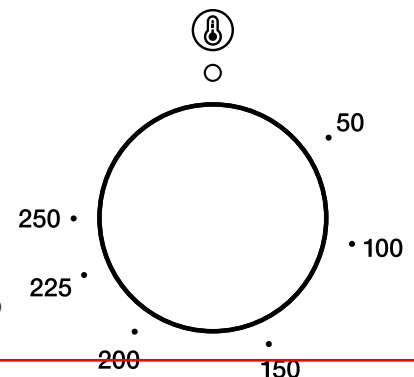
- Com o seletor de funções, poderá definir o tipo de aquecimento, a luz de aviso do símbolo do indicador de interruptor "F" e as luzes acesas dentro do forno.
- N.B. Em modo ECO, as luzes do forno estão desligadas; para as ligar, coloque o seletor para convecção com função de ventoinha, depois rode o seletor novamente para a função ECO para continuar a cozedura em baixa energia.




Função de forno		Aplicação
	Off (Desligado):	O eletrodoméstico está desligado.
	Luz do forno:	Para ligar a luz sem função de cozedura.
	Descongelação:	Para descongelar, por exemplo, carne, aves, pão e sobremesas. A ventoinha faz com que ar quente circule pela comida
	Grelha dupla com ventoinha:	O elemento de aquecimento interior e o elemento de aquecimento exterior no topo do forno estão a trabalhar com ventoinha. É adequado para assar grandes quantidades de carne.
	Grelha dupla:	O elemento de aquecimento interior e o elemento de aquecimento exterior no topo do forno estão a trabalhar. Adequado para assar grandes quantidades.
	Grelha pequena:	Este método de cozedura é de assado normal, utilizando apenas a parte interior do elemento de aquecimento superior que encaminha o calor para a comida.
	Convecção com ventoinha:	Cozedura rápida e uniforme com a ajuda o elemento de aquecimento superior e inferior e da ventoinha. Ideal para cozer pudins e doces e para assar.
	Convecção:	Para cozinhar e assar comida na posição de uma calha. O calor é distribuído uniformemente no fundo e no topo.
	Aquecedor inferior:	Para cozer bolos com um fundo tostado e para preservar alimentos. O calor é distribuído a partir do fundo.
	Convecção 3D:	Para doces e biscoitos em 1 e 2 níveis. Dentro da câmara de cozedura, a ventoinha distribui o calor gerado pelo elemento de aquecimento circular na parede traseira do forno.
	Função ECO:	É equivalente à função de convecção com ventoinha, mas permite a cozedura sem utilizar as luzes do forno e, assim, poupa energia

i Seletor de Temperatura

- O seletor de temperatura é utilizado para definir a temperatura.
- Posição zero O Forno não aquece
- Intervalo de temperatura 50-250°C (Temperatura na câmara de cozedura °C)
- A luz de aviso com o símbolo do indicador °C acende quando o forno está a funcionar; desliga durante as pausas em aquecimento.




i Temporizador de fim de cozedura

Após ligar o forno, '0:00' e o ícone de relógio irão  piscar no ecrã, prima qualquer botão para sair.

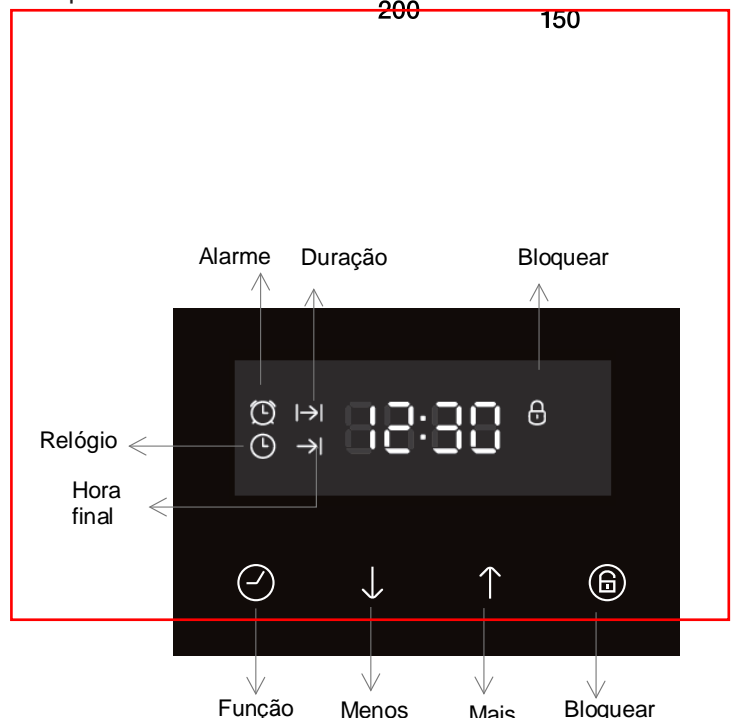
Funções de botão -

Botão 1:  Relógio, Alarme, Duração, Duração, Hora Final


Botão 2:  Menos

Botão 3:  Mais




Botão 4:  Bloquear




Configurar alarme

- Prima  e o ícone de alarme irá começar a piscar, o que significa que a função de alarme foi selecionada, "0:00" será exibido. Prima o botão "↑" e "↓" para definir a hora de alarme. A hora pode ser ajustada entre "0:01~23:59". Prima uma vez mais ou menos 1, e mantenha premido durante 3 segundos para um ajuste rápido. Após aguardar 5 segundos para confirmar a configuração, o ícone de alarme será exibido e a hora do alarme será indicada no ecrã. Depois verá a hora em contagem decrescente no ecrã. Quando a contagem decrescente tiver terminado, "0:00" será exibido no ecrã e irá começar a apitar 4 vezes a cada 5 segundos. Prima qualquer botão para parar.
- Se não existir qualquer operação durante 2 minutos o apito irá parar. A função de alarme é apenas para avisar, é o utilizador que deve desligar o forno.


Configuração de duração

- Prima,  selecione a função "duração"  e o ícone irá começar a piscar e "0:00" será exibido. Prima o botão "↑" e "↓" para configurar o tempo de duração, ajustando o intervalo entre "0:01-23:59". Após aguardar 5 segundos para confirmar a configuração, o tempo de duração será definido, mas o tempo indicado no ecrã voltará à hora do dia. O tempo de duração irá fazer contagem decrescente internamente e quando terminar a contagem decrescente, a alimentação desligar-se-á diretamente e o ícone "Duração" irá piscar até obter a sua atenção. Além disso, "0:00" será exibido no ecrã e irá começar a apitar 2 vezes a cada 5 segundos. Prima qualquer botão para parar.
- Durante a duração da cozedura, ao premir  pode verificar e alterar a duração da cozedura.
- Após a contagem decrescente ter parado, se não existir qualquer operação durante 2 minutos o apito irá parar.
- Se o tempo de duração definido for anterior à hora final, a hora final só pode ser adicionada, não diminuída. (O tempo máx. adicionado pode ser após 23h 59m. Quando a hora final é superior ao tempo de duração + hora atual, a hora final pode ser diminuída premindo "↓". Será diminuída até que a hora final seja igual ao tempo de duração + hora atual + 1 minuto). Se a hora final for superior ao tempo de duração + hora atual, a potência é desligada e será exibido o ícone de hora final. Quando a hora final for igual ao tempo de duração + hora atual, a potência é ligada novamente e o ícone de hora final desligar-se-á.

Função de hora

- Prima  para selecionar a função de hora. O ícone de hora irá piscar, prima "↑" e "↓" para definir a hora. O limite é de 24hrs. Prima uma vez mais ou menos 1, e mantenha premido durante 3 segundos para um ajuste rápido. Se não houver uma operação durante 5 segundos, a hora do dia será exibida, o ícone de hora desligar-se-á.
- Se a configuração de hora for alterada após a configuração do alarme, a duração e a hora final, o alarme não será alterado e a duração e a hora final irão ser reiniciados.

Função de bloqueio

Prima o botão de bloqueio  durante 3 segundos em qualquer altura, a função de bloqueio irá ativar e o ícone de bloqueio será exibido. Prima o botão de bloqueio durante 3 segundos novamente e este irá desbloquear. O ícone desliga. Enquanto estiver em modo de bloqueio, se qualquer botão for premido irá ouvir um apito, enquanto o ícone de bloqueio irá piscar 3 segundos.

Outras notificações

- Aquando da configuração do alarme, o tempo de duração e a hora final, a hora de alarme será exibida juntamente com o alarme, os ícones de duração e hora final irão piscar.
- Após a configuração do alarme, duração e hora final, Botão 1 pode ser premido para verificar e alterar a hora de alarme, tempo de duração, hora final e hora do dia.
- Quando o tempo de duração e a hora de alarme são configurados ao mesmo tempo, se o tempo de duração tiver terminado após a hora de alarme, só irá apitar para a hora de alarme quando a hora de alarme terminar. Se a hora de duração tiver terminado antes da hora de alarme, irá apenas apitar para a hora de alarme quando a hora de alarme terminar.

i Câmara de Cozedura

- Na câmara de cozedura existem luzes do forno que estão ligadas enquanto o forno estiver a funcionar. Ao rodar o seletor de funções para este símbolo, pode acender a luz quando o forno também estiver desligado.
- N.B. Em modo ECO, as luzes do forno estão desligadas; para as ligar, coloque o seletor para a função Convecção 3D depois rode o seletor novamente para a função ECO para continuar a cozedura em baixa energia.
- Uma ventoinha de refrigeração liga e desliga quando necessário.
- O ar quente escapa através das ranhuras especiais localizadas acima da porta do forno

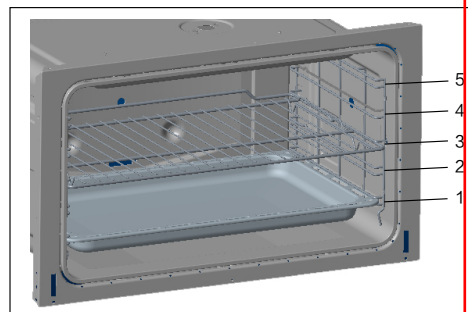
! ATENÇÃO!

- Não cubra as ranhuras de ventilação, caso contrário, o forno irá sobreaquecer.



i Acessórios

- O acessório pode ser inserido no forno em 5 níveis diferentes.
- Para assegurar que a grelha funciona em segurança, a colocação correta da grelha entre a calha de deslize é imperativa. A grelha e o tabuleiro só podem ser utilizados entre a primeira e a quinta camada.
- A grelha deverá ser utilizada com a direção correta, irá assegurar que durante a remoção cuidadosa do tabuleiro e da grelha, os itens de comida quente não deverão deslizar para fora.
- A tabela guia de cozedura proporciona a posição ideal para cada utilização do forno.



GRELHA:

- É utilizada para suportar formas de pão, de bolos e todos os outros recipientes a começar a partir de tabuleiros de gotejamento fornecidos ou para cozinhar principalmente com as funções de grelha e grelha com ventoinha para assar carne e peixe, torrar pão, etc.



TABULEIRO DE GOTEJAMENTO:

- É normalmente utilizado para recolher os sucos dos alimentos assados ou para cozinhar alimentos diretamente; se não for utilizada para cozinhar, o tabuleiro de gotejamento deverá ser retirada do forno.



CALHAS TELESCÓPICAS (opcionais: apenas para alguns modelos)

- O forno está equipado com calhas telescópicas para posicionar a grelha ou o tabuleiro de gotejamento (Fig. a)
- Pode alterar a posição da calha e movê-la para cada nível de suporte de prateleira de acordo com o tipo de comida a ser cozinhada (Fig. b)

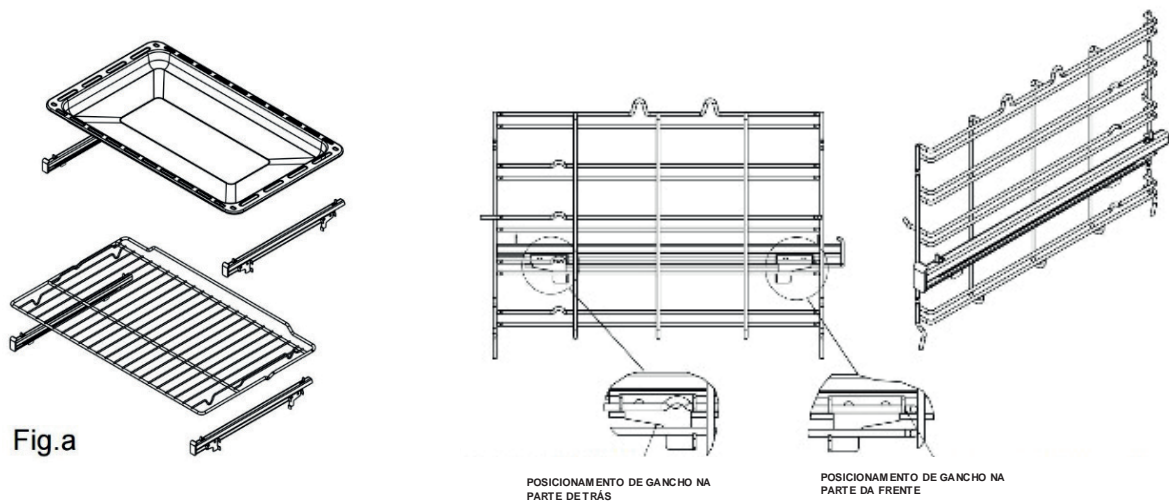


Fig.a



Fig b.

⚠ **ATENÇÃO!**

- Coloque alguma água no tabuleiro de gotejamento e coloque-o no primeiro nível para recolher as gorduras da cozedura.

PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



⚠ **ATENÇÃO!**


- Consulte os capítulos sobre segurança.

i Limpeza inicial

- Retire os acessórios e os suportes de prateleira removíveis do eletrodoméstico.
- Limpe o eletrodoméstico antes de o utilizar pela primeira vez. Coloque os acessórios e os suportes de prateleira removíveis na posição inicial

i Ligar pela primeira vez

- Retire os acessórios e os suportes de prateleira removíveis do eletrodoméstico.
- Limpe o eletrodoméstico antes de o utilizar pela primeira vez. Coloque os acessórios e os suportes de prateleira removíveis na posição inicial
- Preequeça o eletrodoméstico sem nada no interior de modo a queimar resíduos de gordura.
 1. Configure a função  e a temperatura máxima.
 2. Deixe o eletrodoméstico a funcionar durante uma hora.
 3. Configure a função  e a temperatura máxima.
 4. Deixe o eletrodoméstico a funcionar durante 15 minutos.

5. Configure a função  e a temperatura máxima.
6. Deixe o eletrodoméstico a funcionar durante 15 minutos.
7. Os acessórios poderão ficar mais quentes do que o habitual.
8. O forno pode produzir um odor desagradável e fumo.
9. Isto não é uma avaria.
10. Certifique-se de que o fluxo de ar dentro da sala é adequado.

LIMPEZA E CUIDADO

ATENÇÃO!

- Consulte os capítulos sobre segurança.

Notas sobre limpeza

- Limpe a parte da frente do eletrodoméstico com um pano suave embebido em água morna com sabão.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um detergente regular.
- Limpe o interior do eletrodoméstico após cada utilização. Gorduras e outros restos de comida poderão causar um incêndio. O risco é superior para o tabuleiro de cozedura.
- Remova a sujidade persistente com detergentes especiais para fornos.
- Após cada utilização, limpe os acessórios e deixe-os secar adequadamente. Utilize um pano suave embebido com água morna com sabão.
- Não limpe os acessórios antiaderentes com detergentes fortes, objetos afiados ou na máquina de lavar loiça. Isto poderá danificar o revestimento antiaderente.
- Todas as superfícies podem descolorar ou alterar-se se utilizar produtos inadequados. Em particular, a parte da frente do forno pode ficar danificada por sprays de limpeza e desincrustante. Remova o detergente residual imediatamente.
- Perigo de lesão. O vapor de um eletrodoméstico elétrico poderá atingir as partes ativas e causar um curto-circuito. Não utilize nunca um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno.
- Perigo de queimaduras! Os elementos de aquecimento deverão estar desligados. A câmara de cozedura não deve estar quente.

Produtos que não são adequados para limpeza e manutenção.

Para evitar danos nas superfícies, não utilize os seguintes produtos de limpeza:

- detergentes que contenham sódio, amoníaco, ácidos ou cloretos,
- produtos desincrustantes na parte da frente do forno,
- detergentes abrasivos como, por exemplo, pós, leite ou pastas abrasivas,
- produtos que contenham solventes,
- detergentes para aço inoxidável,
- detergentes para máquina de lavar loiça,
- detergentes para vidros,
- detergentes para placas de cerâmica,
- escovas e esponjas abrasivas como, por exemplo, lã de aço ou esponjas que contenham resíduos de detergentes abrasivos,
- eliminadores de sujidade,
- espátulas de metal afiadas,
- lã de aço,
- também não recomendamos a limpeza regular com produtos mecânicos,
- spray de fornos
- esfregões de aço inoxidável

i Notas sobre limpeza

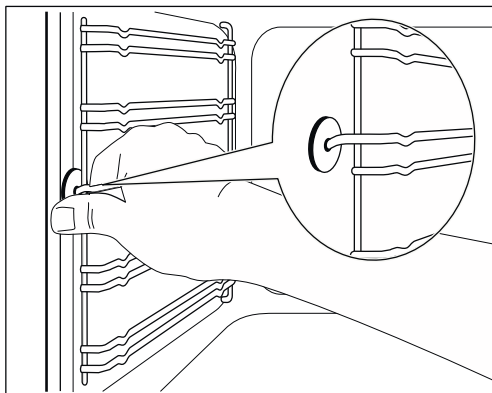
- Limpe a porta do forno apenas com uma esponja húmida. Seque-a usando um pano macio.
- Não utilize lâ de aço, ácidos ou produtos abrasivos que poderiam danificar a superfície do forno. Limpe o painel de controlo do forno, tomando as mesmas precauções.

i Notas sobre limpeza

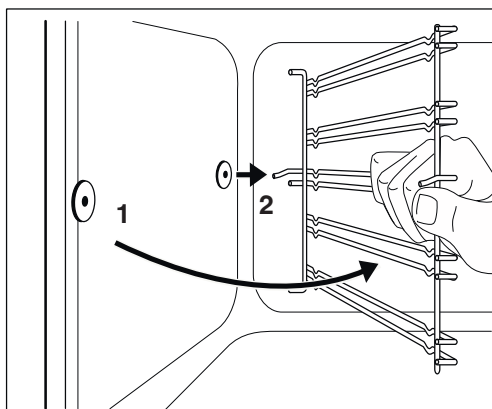
- Verifique, com regularidade, o vedante da porta. O vedante da porta localiza-se na estrutura do compartimento do forno.
- Para manter os vedantes da porta limpos, utilize uma esponja não abrasiva com água quente. Os vedantes deverão ser suaves e elásticos.
- Não opere o eletrodoméstico se o vedante da porta estiver danificado. Contacte um Centro de Manutenção autorizado.
- Para limpar o vedante da porta consulte as informações gerais sobre limpeza.

i Remoção de suportes de prateleira

- Para limpar o forno, remova os suportes de prateleira
1. Em primeiro lugar, remova a calha de extração da parede lateral puxando-a para a frente.





2. Retire a traseira do suporte de prateleira da parede lateral e remova-a.



3. Instale os suportes de calha seguindo o procedimento descrito pela ordem inversa.

Remover e limpar a porta do forno

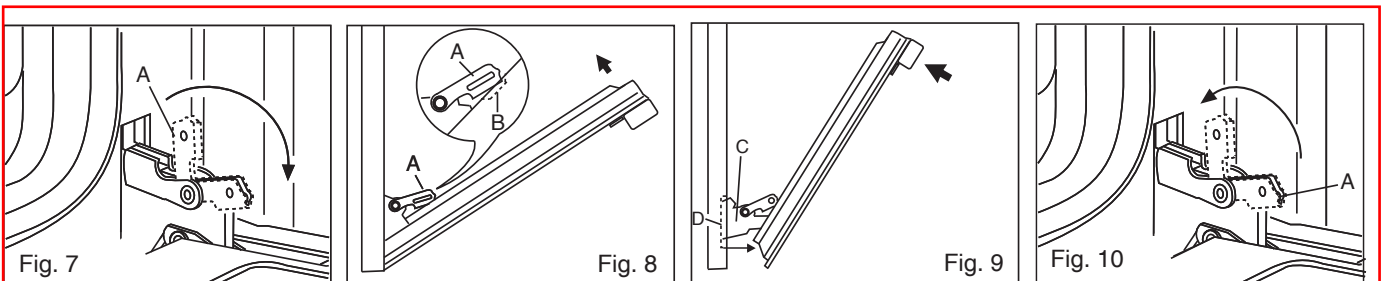
-  • A porta do forno está equipada com três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar.
-  • A porta do forno poderá fechar novamente se tentar remover os painéis de vidro retirando a porta do forno.

ATENÇÃO!

- Consulte os capítulos sobre segurança.

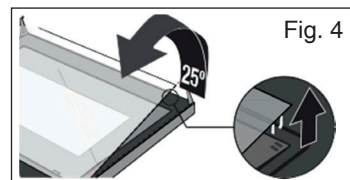
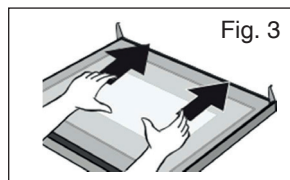
REMOVER A PORTA DO FORNO

1. Abra totalmente a porta do forno
2. Posicione os ganchos "A" nas dobradiças exteriores (Fig. 7)
3. Feche, devagar, a porta para chegar aos ganchos "A", certificando-se de que bloqueiam nas ranhuras "B" da porta, conforme indicado na Fig.8.
4. Utilizando ambas as mãos, prima ligeiramente para dentro na porta, deixando que as dobradiças da porta "C" saiam das ranhuras "D" (ver Fig.9) e puxe a porta na sua direção até que a tenha desengatado do forno.
5. Após a limpeza, volte a colocar a porta adequadamente seguindo o procedimento pela ordem inversa. Reposicione os ganchos "A" para dentro antes de fechar a porta (Fig.10)

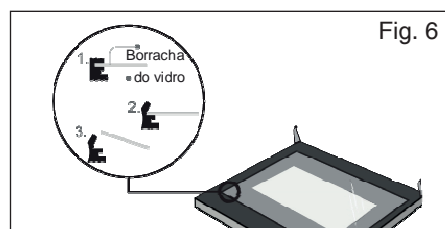
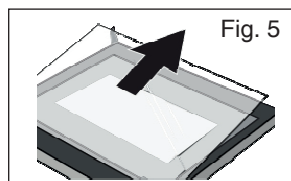


LIMPAR A PORTA DO FORNO

- Após a remoção da porta do forno da estrutura, coloque-a numa superfície com o vidro interior (vidro duplo) virado para si (Figura 3)



- Remova o vidro duplo cuidadosamente levantando-o aproximadamente a 25 graus (Figura 4) até que as molas de retenção desengatem Fig. 6

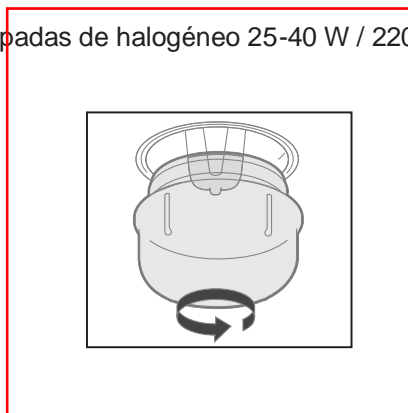


- Empurre o vidro duplo na direção da seta (Figura 5) e puxe-o totalmente de modo a prosseguir com a limpeza. Neste ponto, poderá remover o vidro do meio na porta do forno (siga o procedimento da Figura 6) e prossiga com a limpeza.
- Quando a limpeza estiver concluída, encaixe novamente as partes realizando o procedimento inverso ao descrito acima para colocar a porta do forno de volta à posição original.

Substituir a lâmpada

ATENÇÃO!

- AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Utilize luvas de proteção para substituir a lâmpada.
- Para realizar a substituição, prossiga da seguinte forma:
- Desconecte a alimentação elétrica da tomada ou desligue o disjuntor da tomada da unidade.
- Desaparafuse a tampa da lâmpada no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (note que poderá estar rígida) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
- Aparafuse a tampa da lâmpada novamente no lugar.
- **NOTA:** Utilize apenas lâmpadas de halogéneo 25-40 W / 220 V-240 V, T300°C.

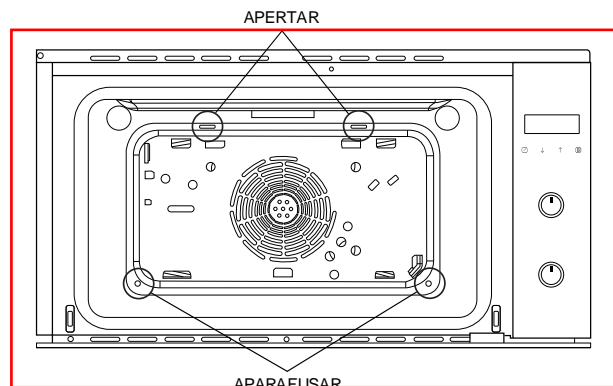


Desmontagem do motor de convecção.


AVISO: Desligue a alimentação elétrica do eletrodoméstico antes da manutenção. Qualquer falha em desconectar a alimentação elétrica durante o serviço poderá resultar em choque elétrico ou perigo de incêndio.

Passo 1: Utilize uma chave de fendas para remover os parafusos na traseira da cavidade interior para desmontar a tampa do motor de convecção e depois puxe-o para fora do orifício de aperto.

Passo 2: Para voltar a montar a tampa do motor de convecção, realize as operações descritas acima, mas pela ordem inversa.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

 **ATENÇÃO!** Consulte os capítulos sobre segurança.

11.1 O que fazer se...

Problema	Causa Possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desligado.	Ligue o forno.
O forno não aquece.	O final da cozedura está na posição "0"	Posição de Final de Cozedura no manual
O forno não aquece.	Não selecionou as configurações necessárias.	Verifique se todas as configurações estão corretas.


LIMPEZA E CUIDADO

i Poupança de energia

O eletrodoméstico está equipado com características que o ajudam a poupar energia durante a cozedura diária.

Dicas gerais

- Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o eletrodoméstico está a funcionar e mantenha-a fechada, tanto quanto possível, durante a cozedura.
- Utilize placas de metal para melhorar a eficiência energética.
- Se possível, coloque comida no forno sem a aquecer.
- Quando cozinhar mais do que 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo durante 3 a 10 minutos, dependendo do tempo de cozedura. A cozedura irá continuar devido ao calor residual dentro do forno.
- Utilize o calor residual para aquecer outras comidas.
- Cozinhar com ventoinha
- Se possível, utilize as funções de cozedura que incluam a ventoinha para poupar energia.
- Manter a comida quente
- Se desejar utilizar o calor residual para manter um prato quente, escolha a configuração de temperatura mais baixa possível.

	Eliminação correta deste produto
	<p>O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, é necessário levá-lo até ao ponto de recolha apropriado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Ao assegurar-se de que este produto é corretamente eliminado, irá ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana, o que poderia ser causado pelo incorreto tratamento de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o seu município, o seu serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde comprou o produto.</p>

INSTALAÇÃO

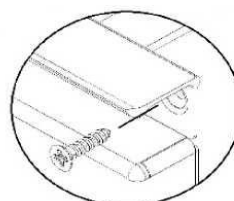
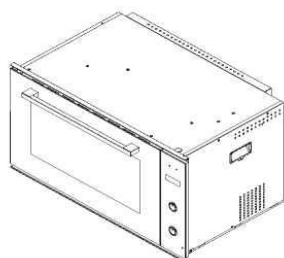
Importante: a instalação deverá ser realizada em conformidade com os padrões e de acordo com os regulamentos em vigor. Deverá ser realizada apenas por pessoal qualificado.

i CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DO ARMÁRIO

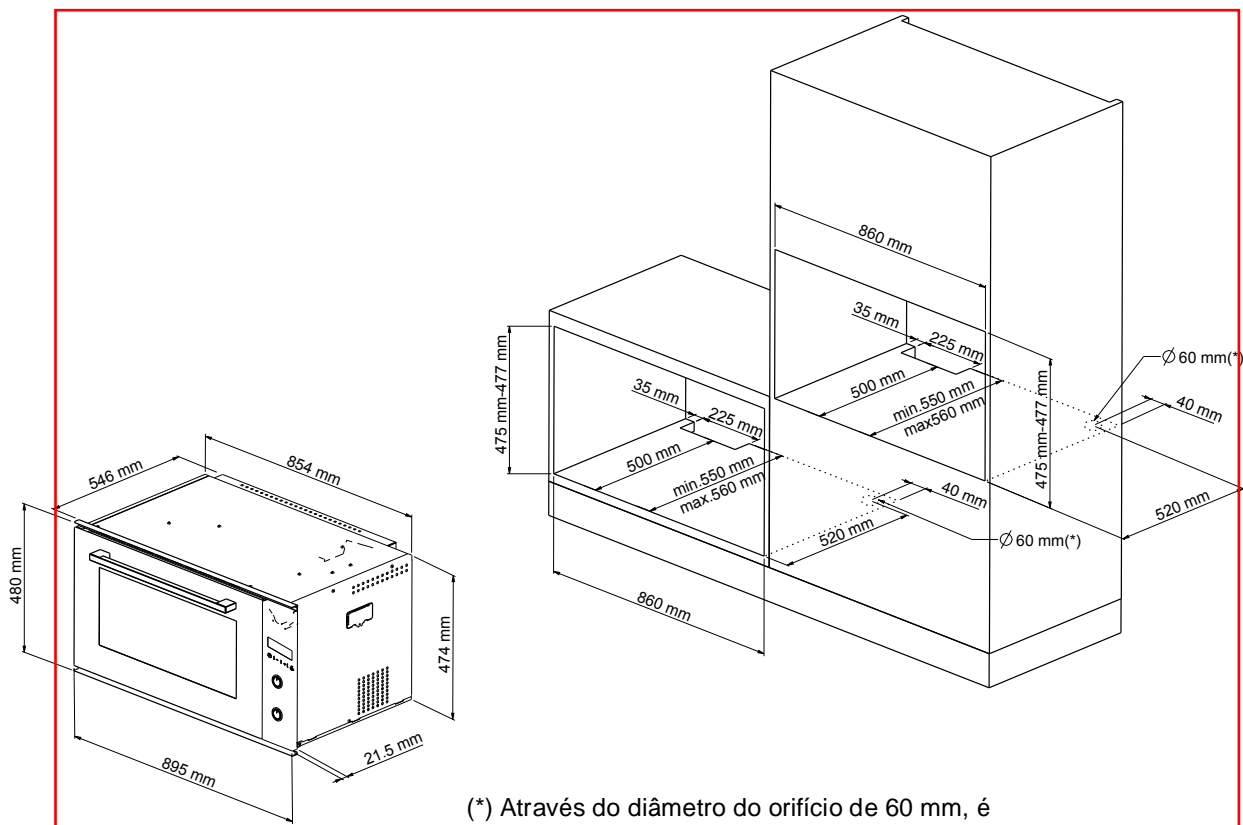
- Para armários encastrados, os componentes (plástico ou madeira revestida) deverão ser unidos através de colas resistentes ao calor (pelo menos 100°C); materiais e colas inadequadas poderão causar encurvamento e descolamento.
- O armário deverá permitir a passagem livre da cablagem elétrica e deverá ser forte o suficiente para suportar o peso do eletrodoméstico.
- O forno deverá ser montado de forma segura no orifício indicado, pode ser inserido num armário de coluna ou debaixo da parte superior de um armário modular, sendo que deve proporcionar a ventilação adequada.

i INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

- 1) Insira o eletrodoméstico no compartimento
- 2) Fixe o corpo do armário com 2 parafusos fornecidos utilizando os orifícios no perfil superior (esquerdo e direito).



i DIMENSÕES GERAIS DO PRODUTO E DO ARMÁRIO

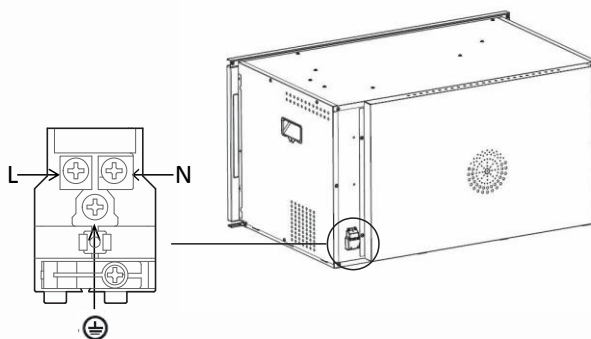


(*) Através do diâmetro do orifício de 60 mm, é imperativo passar o cabo elétrico do forno.

i LIGAR A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA PRINCIPAL

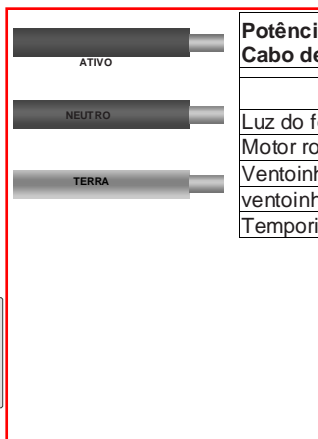
- O forno é fornecido com um cabo elétrico de três polos com terminais livres.
- Se o forno estiver permanentemente conectado à alimentação principal, instale um dispositivo assegurando a desconexão da alimentação principal, com uma distância de abertura de contacto (pelo menos 3 mm) que permite a desconexão total na categoria III de sobretensão. Verifique se:
 - a) A tomada e a ficha são adequadas para uma corrente de 16°
 - b) Ambas estão ao alcance e colocadas para que cada parte ativa possa ser acedida ao ligar ou desligar
 - c) A tomada pode ser inserida sem dificuldade
 - d) Assim que a tomada for inserida, o forno não fica sobre ela quando é instalado no armário.
 - e) Os terminais dos dois eletrodomésticos não estão conectados à mesma tomada
 - f) Se substituir o cabo elétrico, utilize as especificações: 3 x 1,5 mm tipo H05VV-F ou H05RR-F
 - g) É essencial que as polaridades de acoplamento dos terminais livres sejam respeitadas (Castanho = Eletricidade; Azul = Neutro; Amarelo-Verde = Terra).

N.B. Certifique-se de que as características da alimentação elétrica da sua casa (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do seu forno novo.



LIGAÇÃO A TERRA

- O sistema deverá ter um cabo de terra, diferenciado através da cor amarela-verde da manga protetora.
- Todos os eletrodomésticos elétricos deverão estar ligados a terra.
- Este caso, por sua vez, está conectado a uma placa de terra (formada por polos de metal enterrados no chão), cuja tarefa é dispersar a corrente que possa, de forma acidental, estar presente na superfície dos eletrodomésticos do utilizador.



Potência nominal 2.8 kW 12.70 A		230 V ~
Cabo de alimentação: 3 x 1,5 mm-tipo H05VV-F ou H05RR-F		
Componentes	Forno	Potência nominal
Luz do forno: 50 Watts	Elemento de aquecimento	1,50 quilowatts
Motor rotisserie: 4 Watts	Elemento de aquecimento	2,50 quilowatts
Ventoinha do forno: 33 Watts	Elemento de aquecimento	0,90 quilowatts
ventoinha de refrigeração: 23	Elemento de aquecimento de	1,80 quilowatts
Temporizador do forno: --		

i INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A GARANTIA

- Cada eletrodoméstico elétrico é coberto por uma garantia total nos termos indicados no manual de utilizador. A garantia existe durante o período indicado pela legislação nacional atual. Nada é reembolsado quanto a custos de chamada.
- Pode consultar mais informações nos termos de garantia anexos.

i Instruções para entidades de controlo de acordo com a DIN 44547 e com as normas EN60350

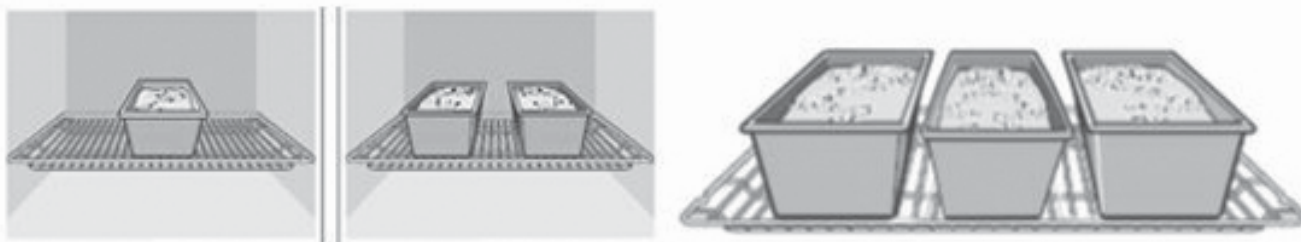
Cozedura

De acordo com a DIN 44547 e com as normas EN 60350





































Pratos	Acessórios	Preaquecimento (minutos)	Calha	Posição de função inferior	Temperatura (°C)	Tempo em minutos
Bolachas*	Tabuleiro de cozedura + papel vegetal	25	2	☺	150-160	30-35
Bolos pequenos*	Tabuleiro de cozedura	8	3	☺	165-175	30-35
Bolo fofo com água*	Forma na calha	8	3	☺	165-175	37-42
Doces fermentados*	Tabuleiro de cozedura	8	3	☺	165-175	35-40
Tarte de maçã*	Forma de folha de lata com 0 a 20 cm diretamente	14	2	☾	180-190	50-70

* Preequeça o forno no máx.

No caso de preparação de mais cozinhados, é possível inserir no compartimento de cozedura dois/três tachos, um ao lado do outro.



i Tabela de orientação de cozedura

Pratos	Peso (kg)	Acessórios	Preaquecimento (minutos)	Posição de função de calha a partir do fundo	Temperatura (°C)	Tempo em minutos	
Cheese Cake	1,5 - 4 Kg	Panelas, destapadas na grelha	15	2		160	50-70
Carne assada	1 - 4 Kg	Panelas, destapadas na grelha	25	2		250	25-30
Rolo de carne	1 - 4 Kg	Papel vegetal em tabuleiro	20	3		200	45-50
Lasanha	1 - 3 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		200	45 - 60
Massa no forno	1 - 3 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		200	45 - 60
Vitela assada	1-3 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		190 - 200	75 - 85
Lombo de porco	1-3 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		190	85
Ombro de porco	1-3 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		180 - 190	120 - 130
Coelho assado	1-3 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		180 - 190	90 - 100
Lombo de peru	2-4 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		170 - 180	150
Pescoço de porco	2-4 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		170	160 - 170
Frango ou galinha assada	1-2,5 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		200	65 - 70
Frango assado	1,2 kg	Rotisserie assado	-	-		250	40 - 50
6 - 9 Torrada	-	grelha	10	4		250	06-Virar a comida-03
Truta arco-íris	0,8-1,6 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		170	60
Pizza	1,4 kg	tabuleiro	15	2		225	20 - 30
Pão ***	0,8 - 1 kg	Papel vegetal em tabuleiro	20	3		200 - 210	30 - 40
Pão Árabe	0,5 - 1 kg	Papel vegetal em tabuleiro	20	3		215 - 225	15 - 25
Bolo Ciambella	0,8 kg/ 1,6 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		180	40 - 45
Tarte com geleia	0,8-1,6 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		160	30 - 35
Bolos pequenos	0,8 kg/ 1,6 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		160 - 170	40 - 60
Profiteroles	0,8 kg	Papel vegetal em tabuleiro	15	3		150 - 160	40 - 50
Bolo Angel' s Food	0,8-1,6 kg	Panelas, destapadas na grelha	10	3		160	35 - 40
Bolo de arroz	1-2 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		160	40 - 50
8 -10 Brioches	0,8-1 kg	Papel vegetal em tabuleiro	15	3		170	25 - 30
16 Brioches	1,6 kg	Papel vegetal em tabuleiro	15	2 - 4		150 - 160	30 - 35
Biscoitos amanteigados	1 kg	tabuleiro	8	3		170 - 180	25 - 35
2 pizzas congeladas	0,65 kg	Papel vegetal na grelha	10	3		190 - 210	10 - 20
4 pizzas congeladas	1,3 kg	Papel vegetal na grelha	10	2 - 4		180 - 200	25 - 30
15 sanduíches congeladas	0,5 kg	Papel vegetal na grelha	15	2		170 - 190	5 - 15
30 sanduíches congeladas	1,1 kg	Papel vegetal na grelha	15	2 - 4		170 - 190	10 - 15
8 brioches congelados	0,5 kg	Papel vegetal na grelha	10	3		150 - 170	25 - 35
16 brioches congelados *	1 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	2 - 4		170 - 180	35 - 45
3 erbazzone congelados **	1,8 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	2 - 4		190 - 210	60 - 70
5 strudel congelados	1,2 kg	Panelas, destapadas na grelha	15	3		190 - 210	50 - 60
Batatas pré-fritas congeladas	1 Kg	Papel vegetal em tabuleiro	20	3		160	50-70

* recomenda-se que coloque a comida em tabuleiros de alumínio para irem ao forno, posicionando-os sobre a grelha

** para cozinhar uma porção, recomendamos o posicionamento na grelha + papel vegetal no 2º nível, para cozinhar 2 ou + porções recomendamos o posicionamento na grelha + papel vegetal no 4º nível

*** durante a cozedura do pão recomenda-se que coloque um recipiente com um pouco de água dentro do forno



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt