

Apelson



ES Instrucciones para la instalación, el uso y el mantenimiento

PT Instruções para instalação, utilização e manutenção

EN Installation, use and maintenance instructions

Índice

1.....	Información importante sobre seguridad
2.....	Instalación
3.....	Antes de poner en marcha el electrodoméstico
4.....	Su nuevo horno
5.....	Instrucción sobre programas y funciones
6.....	Antes de utilizar el horno por primera vez
7.....	Como utilizar el horno
8.....	Resolución de problemas
9.....	Consejos para hornear y asar
10.....	Mantenimiento y limpieza
11.....	Nota medioambiental

Información importante sobre seguridad

Este manual de instrucciones contiene información importante, incluyendo puntos de seguridad e instalación, que le permitirán sacar el máximo partido a su electrodoméstico. Por favor, guárdelo en un lugar seguro para que esté fácilmente disponible para futuras consultas, tanto para usted o cualquier persona no familiarizada con el funcionamiento del electrodoméstico.

Advertencia:

- El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calientes.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán a una distancia segura, a menos que estén supervisados continuamente.
- Este electrodoméstico lo pueden usar niños a partir de 8 años y personas con capacidades sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si cuentan con la supervisión o las instrucciones necesarias relativas al uso seguro del electrodoméstico y comprenden los peligros que este entraña. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no realizarán las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- No debe usarse un limpiador a vapor.
- Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Los niños pequeños deben mantenerse bien alejados cuando se utilice el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta ya que pueden rayar la superficie, lo que puede dar como resultado el resquebrajamiento del vidrio.
- No utilice productos abrasivos para limpiar el panel de cristal de la puerta para evitar rayarlo. De lo contrario, el electrodoméstico podría sufrir graves averías.

- El electrodoméstico no debe instalarse tras una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- El aire de escape no debe descargarse en una salida de humos para electrodomésticos de gas u otros combustibles.

Funcionamiento:



¡Atención! ¡Peligro de incendio!

- No permita que el papel o el paño entren en contacto con ningún elemento calefactor.
- Nunca almacene o utilice productos químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o productos no alimentarios en el horno o cerca de él. Está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos durante el proceso de cocción o limpieza dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.
- Si los alimentos dentro de un horno se incendiaran, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconéctelo de la red eléctrica.
- Tenga siempre cuidado al abrir la puerta. Muévase a un lado y abra la puerta lenta y ligeramente para dejar salir el aire caliente y/o el vapor. Aleje el rostro del hueco de apertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca del horno. Tras la salida de aire caliente y/o vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas en todo momento.

a menos que sea necesario para cocinar o limpiar.

- Utilice únicamente utensilios adecuados para hornos.



¡Atención!

¡Peligro de explosión!

- Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes herméticos, ya que pueden explotar.
- Si observa humo, apague el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
- No permita que ningún accesorio o cable eléctrico entre en contacto con las partes calientes del electrodoméstico.



¡Atención!

¡Superficies calientes! ¡Riesgo de quemaduras!

- Durante su uso, el electrodoméstico se calienta. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calientes dentro del horno.
- ¡Atención! Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Los niños pequeños deben permanecer alejados.
- No mueva nunca las rejillas ni las fuentes cuando estén calientes. Espere a que se enfríen.

Consejos de seguridad:



¡IMPORTANTE!

Desconecte siempre la alimentación eléctrica de la red durante la instalación y el mantenimiento.

Información general

- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y se puede empotrar en

un armario de cocina estándar o en un mueble.

- Ciertos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminado son especialmente propensos a sufrir daños por calor o decoloración a temperaturas inferiores a las indicadas anteriormente.
- Las superficies del electrodoméstico se calentarán durante el uso y conservarán el calor después del funcionamiento.
- Cualquier daño causado por el incumplimiento de la tolerancia de temperatura del horno durante la instalación o por la distancia demasiado cercana entre los muebles y el horno correrá a cargo del propietario.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento sin la supervisión o las instrucciones necesarias relativas al uso seguro del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Instalación

- El horno debe instalarse siguiendo las instrucciones de instalación y deben respetarse todas las dimensiones.
- Todos los trabajos de instalación deben ser realizados por una persona competente o un electricista cualificado.

Niños

- Elimine el material de embalaje con cuidado. El material del embalaje puede ser peligroso para los niños.
- Asegúrese de mantener a los niños alejados del electrodoméstico. Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Puede ser peligroso permitir que los niños toquen el electrodoméstico.

Seguridad general

- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno ni los apoye en ella cuando esté abierta, ya que podría dañar las bisagras de la puerta del horno.
- No coloque los horneados con aceite o grasa caliente en zonas desatendidas, ya que supondría un riesgo de incendio.
- No coloque fuentes o bandejas de horno directamente sobre la base de la cavidad del horno, aunque se coloque papel de aluminio debajo de ellas.
- No permita que el cable o el enchufe entren en contacto con las zonas calefactoras del electrodoméstico.
- No instale el electrodoméstico cerca de cortinas o muebles.
- No intente levantar o mover los electrodomésticos de cocción utilizando la puerta o el asa del horno, ya que podría dañar el electrodoméstico o provocar lesiones a la persona que lo levante.

Seguridad eléctrica

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio de mantenimiento u otras personas cualificadas para evitar riesgos.
- El electrodoméstico debe colocarse de forma que la fuente de alimentación sea accesible en todo momento.
- Antes de conectar el electrodoméstico a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominales de la red eléctrica coinciden con los datos de la fuente de alimentación indicados en la etiqueta de características del electrodoméstico.
- ¡Nunca use un electrodoméstico que esté dañado! Si el electrodoméstico está dañado, desconéctelo de la toma eléctrica y póngase en contacto con su proveedor.
- ¡Peligro de descarga eléctrica! No trate de reparar el electrodoméstico usted mismo. Si no funciona correctamente, solo el personal cualificado podrá encargarse de su reparación.

- Para evitar dañar el cable, no lo retuerza, doble ni aplaste contra bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas expuestas.
- Disponga el cable de tal modo que no se pueda tirar de él o tropezar accidentalmente.
- No abra la carcasa del electrodoméstico bajo ninguna circunstancia. No introduzca objetos extraños en el interior de la carcasa.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante. Podrían suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el electrodoméstico. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Mantenga el electrodoméstico lejos de superficies calientes y llamas expuestas. Utilice siempre el electrodoméstico sobre una superficie nivelada, estable, limpia y seca. Proteja el electrodoméstico del calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad, el goteo y las salpicaduras de agua.
- No coloque objetos con llama abierta, por ejemplo velas, encima o al lado del electrodoméstico.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar una posible descarga eléctrica.
- El cableado fijo para el electrodoméstico dispondrá de un dispositivo de desconexión omnipolar.



Seguridad:

- Atención, el cristal es extremadamente frágil. Utilice siempre guantes para su manipulación.
- Por su seguridad, este producto está hecho de vidrio templado. Este tipo de vidrio es muy resistente, pero tiene la característica de conservar la "memoria" de los golpes.
- Por lo tanto, debe manipular el producto con el mayor cuidado para evitar golpes

y fuerzas de torsión, especialmente durante la instalación.

- Evite instalar este tipo de producto en zonas donde pueda estar muy expuesto a golpes.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- No pegue láminas adhesivas en la superficie del cristal. En caso de rotura, generaría grandes trozos que podrían ser peligrosos

Conexión eléctrica



¡Peligro de descarga eléctrica!

- Cualquier instalación eléctrica debe ser realizada por un profesional autorizado.
- Todos los accesorios deben ser instalados por una persona competente de acuerdo con la normativa local. En caso de duda, consulte con un electricista cualificado.
- ¡Importante! Desconecte siempre la alimentación eléctrica de la red durante la instalación y el mantenimiento. Recomendamos retirar el fusible o desconectar el disyuntor del cuadro de distribución mientras se realizan los trabajos.
- Este producto debe estar conectado a tierra. Si no dispone de toma de tierra, consulte a un electricista.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado. Para ello, instale una unidad de conexión con fusibles conmutados adecuada.
- ¡Nota! En el cableado fijo debe conectarse una unidad de conexión con fusible conmutado que tenga una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos.
- Conecte los cables de entrada positivo, neutro y tierra a los terminales de la unidad de conexión con fusible conmutado.

Asegúrese de que las conexiones estén bien apretadas.

- La toma de corriente debe seguir siendo accesible incluso cuando su horno se encuentre en su alojamiento para poder desconectar el electrodoméstico de la red eléctrica.

Limpieza

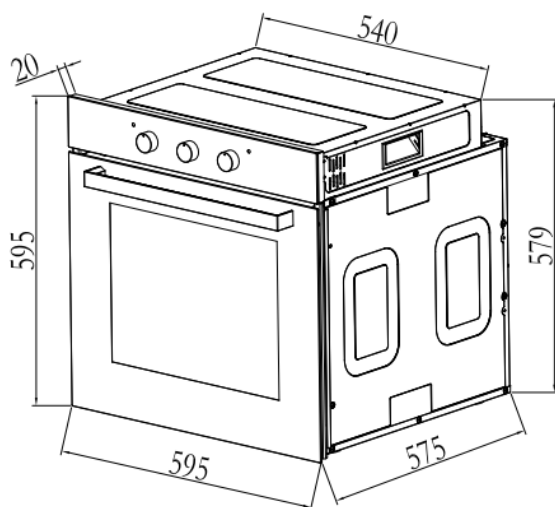
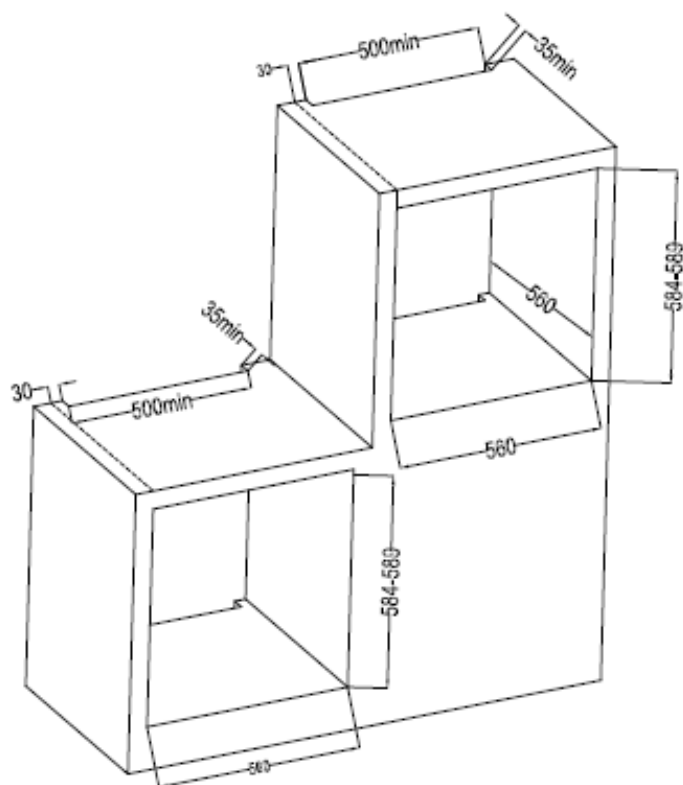
- Desconecte siempre el suministro eléctrico antes de limpiar el electrodoméstico. Si la unidad de conexión con fusibles conmutados es de difícil acceso, corte el suministro eléctrico mediante el disyuntor correspondiente en el cuadro de distribución.
- Limpie a fondo el electrodoméstico antes de utilizarlo por primera vez. El horno debe limpiarse regularmente y eliminar los posibles restos de comida.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- Una vez que se haya enfriado, debe limpiarse con agua tibia y jabón, con una esponja o un paño suave. No utilice detergentes abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de alimentos o comida derramada. Estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura demasiado alta o a que se colocan en una olla demasiado pequeña.
- Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función adecuadas para el alimento que esté cocinando. También debe asegurarse de colocar los alimentos en un plato de tamaño adecuado y de utilizar la bandeja recogegotas cuando proceda.

Instalación

Antes de la instalación

El electrodoméstico debe instalarse empotrado en el mueble. Debe mantener una distancia de seguridad con el electrodoméstico y las paredes de la cocina. Consulte la siguiente imagen. (valores en mm).

- ✧ Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C mínimo), y los frentes de las unidades adyacentes hasta 70 °C.
- ✧ Los armarios de cocina deben estar nivelados y bien sujetos. Es necesario dejar un espacio de 5 mm entre el electrodoméstico y los frentes de las unidades circundantes.
- ✧ Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.



Método de instalación

Instalación y conexión

▲ ¡Daños materiales!

La puerta y/o el asa no deben utilizarse para levantar o desplazar el electrodoméstico.

- ✧ Para la instalación, el electrodoméstico debe conectarse de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- ✧ Transporte el electrodoméstico entre al menos dos personas.
- ✧ Utilice las ranuras o las asas de alambre situadas a ambos lados para desplazar el electrodoméstico.



Conexión al suministro eléctrico

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra.

- ✧ Nuestra empresa no se hace responsable de los daños causados por el uso del electrodoméstico sin toma de tierra. ¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por instalación no profesional! El electrodoméstico solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona cualificada autorizada y el electrodoméstico solo está garantizado después de una instalación correcta.
- ✧ ¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por deterioro del cable de alimentación! El cable de alimentación no debe quedar aprisionado, doblado o atrapado, ni entrar en contacto con partes calientes del electrodoméstico. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- ✧ La tensión de red debe corresponder a la tensión especificada en la placa identificativa. El cable de alimentación del electrodoméstico debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

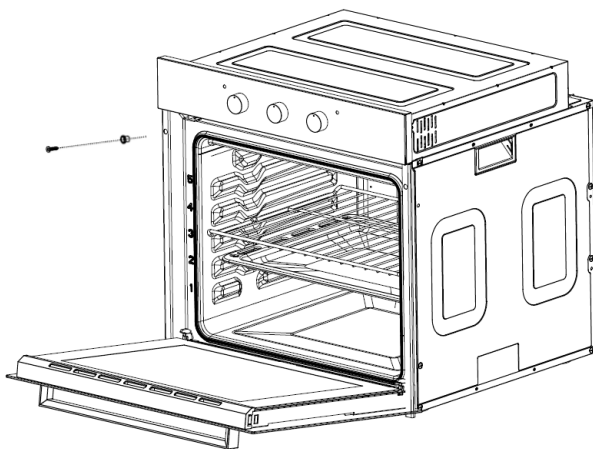


Peligro de descarga eléctrica.

Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica.

Instalación

1. Deslice el horno en la abertura del armario, alinéelo y fíjelo.
2. Fije su horno con los 2 tornillos y arandelas como se indica en la figura.



Comprobación final

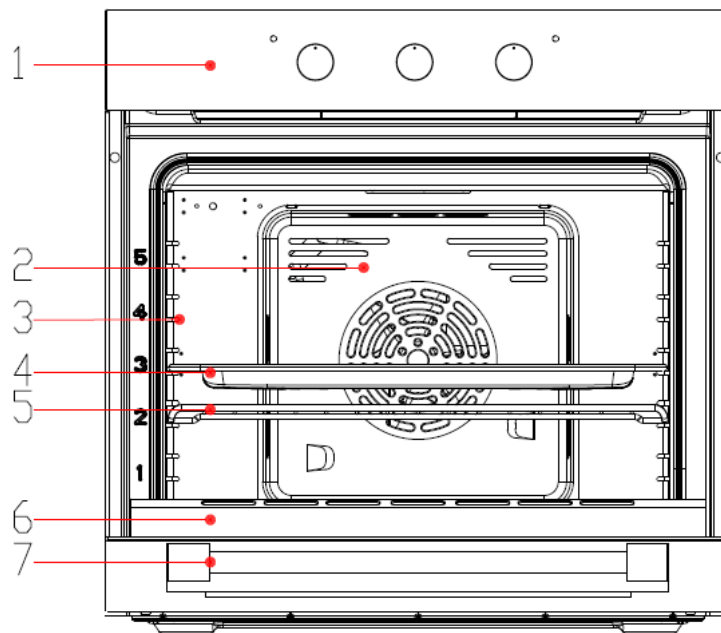
1. Conecte el electrodoméstico a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Compruebe su funcionamiento.

Antes de poner en marcha el electrodoméstico

- Una vez realizada esta sencilla operación, el horno está listo para cocinar.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente para uso doméstico.
- Utilice el horno solo para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Precaliente el horno a la temperatura de cocción antes de utilizarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una, para que el aire pueda circular.
- No coloque bandejas de horno en la base del horno ni lo cubra con papel de aluminio. Esto provocará una acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coincidirán y el esmalte puede dañarse.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las partes calientes y el vapor.

Su nuevo horno

A. Vista general del horno



1、Panel de control

2、Motor del ventilador
(interior de la cubierta)

3、Estante lateral

4、Bandeja

5、Rejilla

6、Puerta

7、Tirador

B. Especificaciones técnicas

Tensión/frecuencia	220-240 V~/50-60 Hz
Consumo total de energía	2800 W
Tipo/sección de cable	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Longitud del cable	1,2 m
Dimensiones exteriores (alto/ ancho/ fondo)	595/595/575 (mm)
Dimensiones de instalación (altura/ anchura/ profundidad)	600/600/ mín 575 (mm)
Clase de eficiencia energética	A
Bombilla del horno	25 W/300 °C
Consumo de energía en modo de espera	N/A
Consumo energético en modo apagado	0W
Tiempo tras el cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera	N/A
Tiempo tras el cual el equipo pasa al modo de apagado automático	N/A
El diseño de este aparato se basa en el principio de control mecánico y no dispone de función de gestión de energía.	

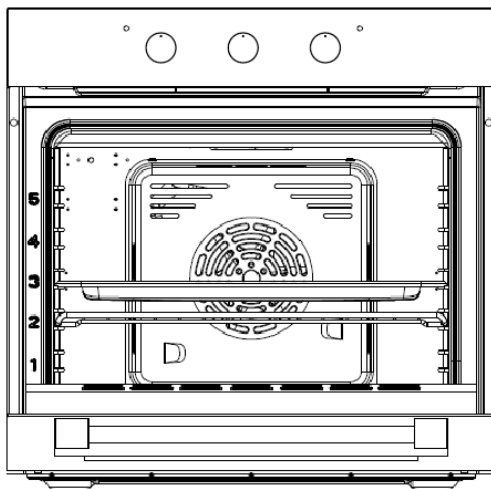
C. Sus accesorios

- Los accesorios suministrados con su electrodoméstico son adecuados para preparar muchas comidas. Asegúrese de introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción en el sentido correcto.
- También hay una selección de accesorios opcionales, con los que podrá mejorar algunos de sus platos favoritos, o simplemente para hacer más cómodo el trabajo con su horno.

Introducir accesorios

Puede introducir los accesorios en el compartimento de cocción en 5 niveles diferentes.

Introdúzcalos siempre hasta el fondo para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.

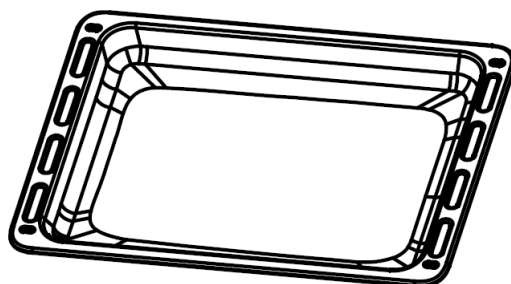


Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su sitio. Esto permite retirar los platos con facilidad.

Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Una vez que vuelven a enfriarse, recuperan su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

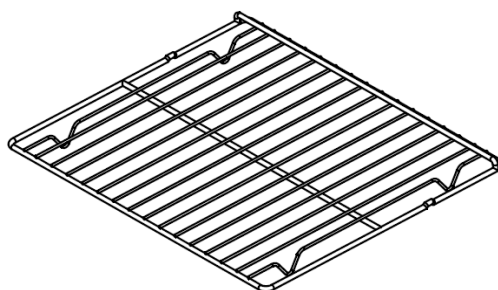
Fuente honda de horno

Se utiliza para pasteles, asados grandes, platos jugosos y para recoger la grasa mientras se asa con el grill.



Rejilla

Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuelas en la rejilla deseada.

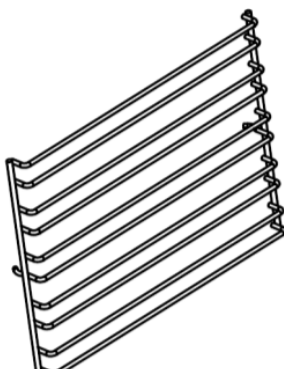


Estante lateral

①②③④⑤ para el estante lateral extraíble, puede ajustar cuatro posiciones de altura diferentes para hornear alimentos.

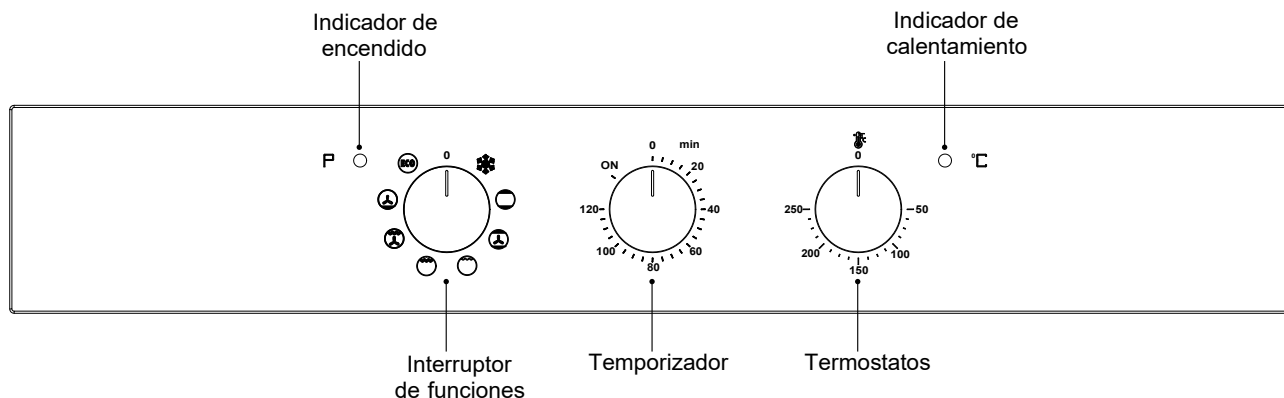
Para cocinar alimentos más grandes, se puede quitar este estante, la rejilla se puede poner en el fondo del horno y utilizar funciones como parrilla, parrilla completa, parrilla completa con ventilador.

NOTA: Cuando coloque platos en el fondo del horno, **NO** utilice funciones con calentador inferior (**solo para modelos específicos**)



D. Panel de control

Aquí verá una vista general del panel de control. Dependiendo del modelo de electrodoméstico, los detalles individuales pueden diferir.



Selector de funciones

Utilice el selector de funciones para ajustar el tipo de calentamiento.

Este electrodoméstico dispone de 8 funciones.



DESCONGELACIÓN: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento.



HORNO CONVENCIONAL (elemento superior e inferior): Este método de cocción proporciona una cocción tradicional, con calor procedente de los elementos superior e inferior. Esta función es adecuada para asar y hornear en un solo estante.



HORNEADO INTENSO: Este método de cocción es un método de cocción convencional, el calor del horno va del elemento superior al elemento inferior, y el ventilador ayuda a hacer circular el calor para conseguir un resultado de cocción uniforme.



GRILL MEDIO: Este método de cocción utiliza solo la parte interior del elemento calefactor superior, dirigiendo el calor hacia abajo, hacia los alimentos. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de bacon, tostadas, carne, etc.



GRILL COMPLETO: Este método de cocción utiliza las partes interior y exterior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar porciones medianas o grandes de salchichas, bacon, filetes, pescado, etc.



VENTILADOR Y GRILL: Este método de cocción utiliza el elemento superior junto con el ventilador, lo que aporta una rápida circulación del calor. Esta función es adecuada cuando se necesita dorar rápidamente y "sellar" los jugos, como filetes, hamburguesas, algunas verduras, etc.

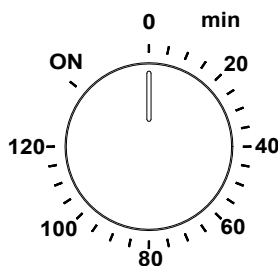


VENTILADOR Y ELEMENTO INFERIOR: Este método de cocción utiliza el elemento inferior junto con el ventilador, que ayuda a circular el calor. Esta función es adecuada para esterilizar y tarros de conservas.



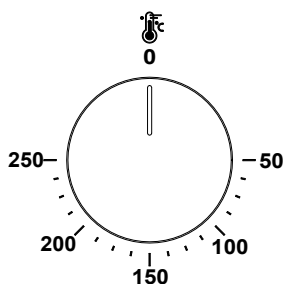
Modo GRILL de bajo consumo: Este método de cocción utiliza el anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior para controlar la temperatura, lo que hace que el asado ahorre más energía, principalmente adecuado para alimentos grandes, la temperatura del horno sube lentamente, el calor penetra completamente y se reduce el consumo excesivo de calor.

El temporizador del horno



1. Si no necesita utilizar el programador del horno, ajuste el temporizador en "ON" y conéctelo a su red eléctrica, vea la imagen.
2. Si necesita temporizar, puede girar el botón del temporizador a su gusto, el tiempo a elegir es de 0~120 minutos, el horno se apagará cuando termine la temporización.

Mando de control del termostato



El mando de control del termostato del horno ajusta la temperatura deseada del horno. Es posible regular la temperatura entre 50 y 250 °C.

Gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj.

Antes de utilizar el horno por primera vez

Calentar el horno

Para eliminar el olor a cocina nueva, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de calentamiento superior/inferior a 250 °C es ideal para este fin. Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el compartimento de cocción.

- 1、 Utilice el selector de funciones para ajustar Calor arriba/abajo.
- 2、 Ponga el selector de temperatura en 240 °C. Después de una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de funciones a la posición de apagado.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua jabonosa caliente y un paño de cocina suave.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su electrodoméstico de forma ecológica y a ahorrar energía:

- 1、 Utilice utensilios de cocina de color oscuro o esmaltados en el horno, ya que la transmisión del calor será mejor.

- 2、 Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si así se aconseja en el manual de usuario o en las instrucciones de cocinado.
- 3、 No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- 4、 Trate de cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción sobre la parrilla de alambre.
- 5、 Cocina más de un plato de forma consecutiva. El horno ya estará caliente.
- 6、 Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- 7、 Descongele los productos congelados antes de cocinarlos.

Como utilizar el horno

Información general sobre horneado, asado y parrilla

¡Peligro de quemaduras por vapor caliente! Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

Consejos para hornear

- 1、 Utilizar placas de metal o recipientes de aluminio con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
- 2、 Aproveche al máximo el espacio de la rejilla.
- 3、 Se recomienda colocar el molde en el centro de la rejilla.
- 4、 Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar

- 1、 Sazonar con zumo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de la cocción al cocinar un pollo entero, pavo o un trozo grande de carne.
- 2、 La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- 3、 Debe calcular unos 4 a 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
- 4、 Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se sale al cortar la carne.
- 5、 El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en la rejilla en el nivel medio o inferior.

Consejos para cocinar a la parrilla

La parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves, y conseguirá una bonita superficie dorada sin que se seque demasiado. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para asar a la parrilla, al igual que las verduras con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.

Solución de problemas

El horno puede tener alguna avería anormal durante su funcionamiento. Puede consultar la lista de averías antes de llamar al servicio posventa, ya que puede que alguna situación la pueda solventar usted mismo.

Funcionamiento normal:

Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que se produzca un olor peculiar y humo durante algunas horas; encienda la función de calentamiento para dejar que el horno funcione sin nada durante 1 hora cuando utilice el horno por primera vez, luego apague la función de calefacción, espere un tiempo hasta que el horno se enfríe, abra la puerta y limpie el horno.

Mientras funciona, el horno puede producir sonidos de crujido debido al interior metálico.

Si los alimentos a calentar tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede expulsar vapor durante el funcionamiento.

El ventilador empezará a funcionar 15 minutos después de que el horno empiece a funcionar.

Aunque el horno esté cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.

Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

Para una cocción larga, puede apagar el horno antes y utilizar el calor residual para terminar la cocción.

Tabla de averías

Problema	Motivo	Sugerencia
El horno no funciona	Interrumpir la corriente eléctrica	Compruebe si la luz de su cocina u otro electrodoméstico funcionan correctamente
	Avería del disyuntor	Compruebe si su disyuntor funciona correctamente
	Olvidó pulsar la función de temporizador	Reinicie la función del temporizador
La luz del horno no se enciende	Bombilla defectuosa	Cambiar por una bombilla nueva
	Sin corriente eléctrica	Compruebe si el horno tiene corriente eléctrica
El horno deja de funcionar de repente durante su funcionamiento	Interrupción de alimentación	Compruebe si la luz de su cocina u otro electrodoméstico funcionan correctamente
	Cierre normal termostato de protección	Compruebe si el ventilador funciona; si fuera así, cambie el termostato por uno nuevo
El horno no calienta	No haber ajustado el regulador de temperatura	Ajustar la temperatura
	Si este modelo tiene temporizador, no podrá ajustar la hora	Configurar el temporizador
	No hay corriente	Compruebe el cuadro eléctrico
	Elemento calefactor dañado	Cambiar por un nuevo elemento calefactor
Sale agua por la puerta de cristal durante el funcionamiento	La junta de la puerta está reventada	Cambiar por una nueva junta de puerta
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte	Cambiar por una bisagra nueva
El horno deja de funcionar, pero el motor de ventilación sigue funcionando	Horno de trabajo durante mucho tiempo, por lo que la necesidad de refrigeración del horno durante mucho tiempo	Ponga su mano en la salida y sienta si sale aire caliente; si fuera así, es normal
	El termostato tiene un problema	Si la temperatura del aire de salida es la temperatura ambiente, es necesario cambiar por un nuevo termostato

Si el problema no se ha resuelto: 1. Separe la unidad de la red eléctrica (desactive o desenrosque el fusible). 2. No intente reparar el electrodoméstico usted mismo. No hay artículos de servicio al cliente dentro del electrodoméstico.

Consejos para hornear y asar

Consejos para hornear

- 1、Cómo determinar si una tarta está bien cocida. Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, introduzca un palillo largo en el punto más alto de la tarta. Si el palillo sale limpio, el pastel está listo.
- 2、El tarta se derrumba. Utilice menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados por debajo. Respete los tiempos de mezcla especificados en la receta.
- 3、El tarta ha subido en el centro pero es más bajo en el borde. No engrase las paredes del molde. Después de hornear, separe el tarta cuidadosamente con un cuchillo.
- 4、El tarta queda demasiado oscura por encima. Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel durante un poco más de tiempo.
- 5、El tarta está demasiado seca. Cuando esté hecho, haga pequeños agujeros en el pastel con un palillo largo. A continuación, rocíelo con zumo de frutas o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados superior y reduzca el tiempo de horneado.
- 6、El pan o la tarta (por ejemplo, de queso) tienen buen aspecto, pero están húmedos por dentro (pegajosos, con vetas de agua). Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornear primero la base. Espolvóreelo con almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura por encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.
- 7、El tarta se dora de forma desigual. Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que la tarta se hornee de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando Calor arriba/abajo. El papel sulfurizado que sobresale puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel sulfurizado a la medida de la bandeja de horno.
- 8、El fondo de una tarta de frutas es demasiado ligero. Coloque la tarta un nivel más abajo la próxima vez.
- 9、El zumo de fruta se desborda. La próxima vez, utilice la fuente más profunda, si la tiene.
- 10、Los pequeños productos de panadería hechos con masa de levadura se pegan entre sí al hornearse. Debe haber un espacio de unos 2 cm alrededor de cada elemento. De este modo, queda espacio suficiente para que los productos horneados se expandan bien y se doren por todos los lados.
- 11、horneando a varios niveles. Los elementos de la bandeja superior están más dorados que los de la bandeja inferior. Utilice siempre aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. Las bandejas de horno que se introducen al mismo tiempo en el horno no estarán listas necesariamente al mismo tiempo.
- 12、Se forma condensación al hornear tartas húmedas. La cocción puede provocar la formación de vapor de agua, que escapa por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los frentes de las unidades adyacentes. Es un proceso natural.

Consejos para asar

- ▲ Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante unos 4 minutos antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Ase siempre con la puerta del horno cerrada.
- ▲ En la medida de lo posible, los trozos de comida que se deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- ▲ Dé la vuelta a los alimentos que esté asando transcurridos 2/3 del tiempo.
- ▲ No añada sal a los filetes hasta que se hayan asado.
- ▲ Añadir un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.

- ⤴ Añada líquido generosamente para los asados. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1-2 cm de líquido.
- ⤴ Coloque los alimentos a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, los mejores resultados se consiguen colocándola en el centro de la rejilla. La fuente también debe introducirse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la fuente y el horno se mantiene más limpio.
- ⤴ Al asar, no introduzca la bandeja de horno o la fuente en el nivel 4 o 5. El elevado calor la deforma y el compartimento de cocción puede resultar dañado al extraerla.
- ⤴ El elemento de la parrilla se enciende y apaga continuamente. Es algo normal. El ajuste de la parrilla determina la frecuencia con la que ocurrirá esto.
- ⤴ Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- ⤴ Para el asado de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruces y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- ⤴ Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Deles la vuelta después de 2/3 del tiempo especificado.
- ⤴ Para el pato o la oca, perforar la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite que salga la grasa.
- ⤴ Dar la vuelta a los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo; no es necesario dar la vuelta al pescado entero. Colocar el pescado entero en el horno en posición natatoria con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- ⤴ Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con una cuchara. Si está firme, está listo. Si la cuchara se hunde, hay que cocerlo un poco más.
- ⤴ El tueste es demasiado oscuro y los chicharrones están parcialmente quemados. Compruebe la altura del estante y la temperatura.
- ⤴ El asado tiene buen aspecto, pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- ⤴ El asado tiene buen aspecto, pero los jugos son demasiado claros y aguados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y menos líquido.
- ⤴ Al bañarlo con sus jugos, sale vapor del asado. Esto es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. Puede depositarse y formar condensación en el panel de interruptores del refrigerador o en los frentes de las unidades adyacentes.

Mantenimiento y limpieza

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno, la iluminación debe estar encendida para poder ver mejor las superficies.
- La cavidad del horno solo debe lavarse con agua tibia y un poco de detergente líquido.
- Después de limpiar la cavidad del horno, séquela con un paño.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno solo debe limpiarse con agua tibia y jabón, con una esponja o un paño suave. No utilice detergentes abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de alimentos o comida derramada. Estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura demasiado alta o a que se colocan en una olla demasiado pequeña.
- Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función adecuadas para el alimento que esté cocinando. También debe asegurarse de colocar los alimentos en un plato de tamaño adecuado y de utilizar la bandeja recogegotas cuando proceda.

- Las partes exteriores del horno solo deben limpiarse con agua tibia y jabón, con una esponja o un paño suave. No utilice detergentes abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos en su electrodoméstico, debe comprobar con el fabricante del limpiador que sea adecuado para su uso en su electrodoméstico.
- Los daños causados al electrodoméstico por un producto de limpieza no se repararán gratuitamente, aunque el electrodoméstico se encuentre dentro del periodo de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Limpeza del horno

Para limpiar el horno no se necesita ningún limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.

Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno

1. Desmonte los estantes laterales izquierdo y derecho; el método consiste en empujar la parte inferior de los estantes y tirar hacia los lados al mismo tiempo, empuje hacia arriba los estantes laterales y gírelos hasta nivelarlos, y saque el estante.
2. Limpieza de los lados izquierdo y derecho, el orden de instalación es inverso al orden de desmontaje.

Retirada y colocación de la puerta del horno

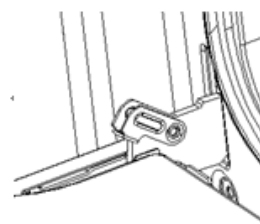
Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del horno. Cada bisagra de la puerta tiene una varilla de bloqueo; cuando se cierra, la puerta se fija en su lugar y ya no se podrá desmontar. Con el fin de quitar la puerta hacia abajo para abrir la barra de bloqueo, la bisagra se bloqueará y no mordeá.



Cuando la bisagra no esté bloqueada, tendrá una gran fuerza para cerrarse de repente. Asegúrese de que la barra de bloqueo esté cerrada todo el tiempo y de que esté abierta cuando retire la puerta.

Retirada de la puerta

- Abra completamente la puerta.
- Mueva hacia arriba los lados derecho e izquierdo de la barra de bloqueo. (imagen A)
- Cierre la puerta hasta llegar hasta el tope, sujétela por los lados izquierdo y derecho y, a continuación, vuelva a cerrar la puerta, hacia arriba y hacia abajo, tirando de ella hacia fuera.

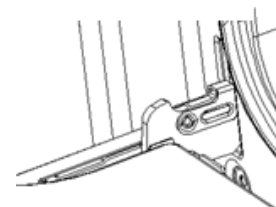


A

Colocación de la puerta del horno

Siga el orden inverso al del desmontaje de la puerta.

- Cuando instale la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras encajen directamente en la boca de abertura.
- Los dos lados del rebaje de la bisagra deben morder entre sí.
- Al abrir la puerta, mueva hacia abajo la barra de bloqueo (imagen B)



B

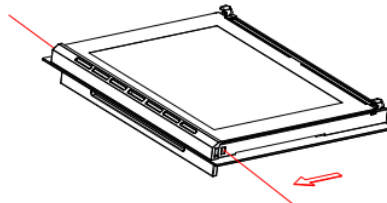


Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Llame al departamento de posventa.

Retirar y colocar el panel de la puerta

Retirada

- Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela.
- Presione con las dos manos el botón del soporte del cristal interior de la puerta; el soporte saldrá automáticamente.
- Retire el cristal interior y el cristal central.



¡Aviso! ¡Peligro!

Si el cristal tiene algunos arañazos, puede agrietarse.

No utilice una espátula de vidrio, producto de limpieza fuerte y corrosivo ni detergente para limpiar el vidrio.

Instalación

- Introduzca el cristal interior en la ranura de presión del cristal.
- Tanto el lado derecho como el izquierdo necesitan alinearse con la ranura y empujar el cristal a su lugar.
- Vuelva a colocar la puerta del horno.

Sustitución de la bombilla del horno



Si la bombilla del horno falla, debe sustituirse. Riesgo eléctrico

¡Descarga!

Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar que se estropee.
- Desenrosque la tapa de cristal girándola en sentido antihorario.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
- Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.
- Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

Inspecciones periódicas

Además de mantener limpia la cocina, debería:

1. Realizar inspecciones periódicas de los elementos de control y las unidades de cocción de la cocina. Una vez transcurrido el plazo de garantía, deberá realizar una inspección técnica de la cocina en un centro de servicio al menos una vez cada dos años.
2. Reparar los fallos de funcionamiento

Realice el mantenimiento periódico de las unidades de cocción de la cocina.



¡Precaución!

Todas las reparaciones y actividades reglamentarias deben ser llevadas a cabo por el centro de servicio apropiado o por un instalador debidamente autorizado.

Nota medioambiental

Nota: Antes de desechar un electrodoméstico viejo, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica. Corte e inutilice cualquier enchufe. Corte el cable directamente detrás del electrodoméstico para evitar un uso indebido. Esta acción la debe realizar una persona competente.

Este electrodoméstico está marcado según la directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de electrodomésticos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este producto se deseché correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

El símbolo  en el producto o en los documentos que lo acompañan

indica que este electrodoméstico no debe tratarse como un residuo doméstico. En su lugar, deberá llevarse al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de componentes eléctricos y equipos electrónicos.

La eliminación debe realizarse de acuerdo con la normativa medioambiental local para la eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento y con la oficina de gestión de residuos local.

Los materiales de embalaje que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente y se pueden reciclar. Deseche todo el material de embalaje respetando el medio ambiente.



Conteúdo

- 1.....Informações de segurança importantes
- 2.....Instalação
- 3.....Antes da colocação em funcionamento do aparelho
- 4.....O seu novo forno
- 5.....Instruções de programa e funções
- 6.....Antes de utilizar o forno pela primeira vez
- 7.....Como utilizar o forno
- 8.....Resolução de problemas
- 9.....Dicas para assar e grelhar
- 10.....Manutenção e limpeza
- 11.....Nota ambiental

Informações de segurança importantes

Este Manual de Instruções do Utilizador contém informações importantes, incluindo pontos de segurança e de instalação, que lhe permitirão tirar o máximo partido do seu aparelho. Guarde-o num local seguro, de modo a que esteja facilmente disponível para consulta futura; para si ou para qualquer pessoa que não esteja familiarizada com o funcionamento do aparelho.

Aviso:

- O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento desde que sob supervisão ou devidamente instruídas acerca de uma utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. Os trabalhos de limpeza e manutenção não devem ser realizados por crianças sem supervisão.
- Não deve ser usada uma máquina de limpeza a vapor.
- As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas durante a utilização.
- Não use produtos de limpeza abrasivos duros ou raspadores de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.
- Não utilize produtos abrasivos para limpar o painel de vidro da porta para evitar arranhá-lo. Caso contrário, pode ocorrer uma avaria grave no aparelho.

- O aparelho não pode ser instalado por trás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- O ar não deve ser descarregado para uma conduta de exaustão de fumos de aparelhos a gás ou outros combustíveis.

Funcionamento:



Aviso! Perigo de incêndio!

- Não permita que papel ou pano entrem em contacto com qualquer elemento de aquecimento.
- Nunca guarde ou utilize produtos químicos corrosivos, vapores, inflamáveis ou produtos não alimentares dentro ou perto do forno. Foi especificamente concebido para ser utilizado para aquecer ou cozinhar alimentos. A utilização de produtos químicos corrosivos no aquecimento ou na limpeza danifica o aparelho e pode provocar ferimentos.
- Se os alimentos no interior de um forno se incendiarem, mantenha a porta fechada. Desligue o forno e a alimentação elétrica.
- Tenha cuidado ao abrir a porta. De lado, abra a porta lenta e ligeiramente para deixar sair o ar quente e/ou o vapor. Mantenha o rosto afastado da abertura e certifique-se de que não há crianças ou animais de estimação perto do forno. Após a libertação do ar quente e/ou do vapor, prossiga com a cozedura. Mantenha as portas sempre fechadas.

a menos que seja necessário cozinhar ou limpar.

- Use apenas utensílios adequados para utilização em fornos.



Aviso!

Perigo de explosão!

- Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
- Se for observado fumo, desligue o forno e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- Não permita que quaisquer acessórios ou cabos elétricos entrem em contacto com as partes quentes do aparelho.



Aviso!

Superfícies quentes! Risco de queimaduras!

- Durante a utilização o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- **Aviso!** As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Nunca mova as grelhas ou frigideiras quando estiverem quentes. Espere que arrefeçam.

Conselhos de segurança:



IMPORTANTE!

Desligue sempre a alimentação elétrica da rede durante a instalação e a manutenção.

Informações gerais

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico e pode ser instalado num armário de cozinha ou numa unidade de alojamento normal.

- Certos tipos de mobiliário de cozinha em vinil ou laminado são particularmente propensos a danos causados pelo calor ou descoloração a temperaturas abaixo das diretrizes indicadas acima.
- As superfícies do aparelho ficam quentes durante a utilização e retêm o calor após o funcionamento.
- Qualquer dano causado pelo não cumprimento da tolerância de temperatura do forno durante a instalação ou pela distância demasiado próxima entre os móveis e o forno será suportado pelo proprietário.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidade físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou sem a experiência ou conhecimento, a menos que devidamente supervisionadas ou instruídas acerca da utilização do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.

Instalação

- O forno tem de ser instalado de acordo com as instruções de instalação e todas as dimensões devem ser observadas.
- Todos os trabalhos de instalação devem ser realizados por uma pessoa competente ou por um electricista qualificado.

Crianças

- Elimine o material de embalagem com cuidado. Os materiais de embalagem podem ser perigosos para as crianças.
- Certifique-se de que mantém as crianças afastadas do aparelho; as crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. Pode ser perigoso permitir que as crianças toquem no aparelho.

Segurança geral

- Não coloque objetos pesados na porta do forno nem os apoie na porta do forno quando esta estiver aberta, pois pode causar danos nas dobradiças da porta do forno.
- Não coloque óleo quente ou gordura cozinhados em áreas sem vigilância, pois pode provocar um risco de incêndio.
- Não coloque panelas ou tabuleiros diretamente sobre a base da cavidade do forno, mesmo que tenha colocado folha de alumínio por baixo.
- Não permita que o cabo ou a ficha entrem em contacto com as áreas de aquecimento do aparelho.
- Não instale o aparelho junto a cortinas ou mobiliário macio.
- Não tente levantar ou deslocar os aparelhos de cozedura utilizando a porta ou o puxador do forno, uma vez que tal pode causar danos no aparelho ou ferimentos na pessoa que levanta o aparelho.

Segurança elétrica

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu prestador de assistência técnica ou por alguém devidamente qualificado a fim de evitar situações de perigo.
- O aparelho deve ser colocado de forma a que a fonte de alimentação esteja sempre acessível.
- Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação, verifique se a tensão e a corrente nominal da fonte de alimentação correspondem aos detalhes da fonte de alimentação indicados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Nunca use um aparelho danificado! Desligue o aparelho da fonte de alimentação e contacte o seu revendedor em caso de danos.
- Perigo de choque elétrico! Não tente reparar o aparelho por si mesmo. Em caso de mau funcionamento, as reparações

apenas devem ser realizadas por pessoal qualificado.

- Para evitar danificar o cabo de alimentação, não aperte, dobre ou esfregue em extremidades afiadas. Manter também afastado de superfícies quentes e chamas abertas.
- Coloque o cabo de forma que não seja possível puxar ou tropeçar acidentalmente.
- Não abra a caixa do aparelho em nenhuma circunstância. Não introduza quaisquer objetos estranhos no interior do invólucro.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante. Podem constituir um risco para a segurança do utilizador e danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Mantenha o aparelho longe de superfícies quentes e chamas abertas. Utilize sempre o aparelho numa superfície plana, estável, limpa e seca. Proteja o aparelho contra o calor, o pó, a luz solar direta, a humidade, os pingos e os salpicos de água.
- Não coloque objetos com chama aberta, por exemplo, velas, em cima ou ao lado do aparelho.
- AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- A cablagem fixa para o requerente deve ter um dispositivo de desconexão de todos os polos.



Segurança:

- Atenção, o vidro é extremamente frágil. Usar sempre luvas durante o manuseamento.
- Para sua segurança, este produto é feito de vidro temperado. Este tipo de vidro é muito resistente, mas tem a particularidade de conservar a "memória" dos choques.
- Por isso, deve manusear o produto com o máximo cuidado para evitar choques

e torções, especialmente durante a instalação.

- Evite instalar este tipo de produto em áreas onde fique muito exposto a choques.
- Não deixe que as crianças brinquem com o produto.
- Não cole película adesiva na superfície do vidro. Em caso de rutura, geraria pedaços grandes que poderiam ser perigosos

Ligação elétrica



Perigo de choque elétrico!

- Qualquer instalação elétrica deve ser realizada por um profissional autorizado.
- Todos os acessórios devem ser instalados por uma pessoa competente de acordo com os regulamentos locais. Em caso de dúvida, contacte um eletricista qualificado.
- Importante! Desligue sempre a alimentação elétrica da rede durante a instalação e a manutenção. Recomendamos que o fusível seja retirado ou o disjuntor desligado no quadro de distribuição durante os trabalhos.
- Este produto tem de ser ligado à terra - se não estiver disponível um fio de terra, consulte um eletricista.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem. Para o efeito, instale uma unidade de ligação com fusíveis comutados adequada.
- Nota! Na cablagem fixa, deve ser ligada uma unidade de ligação com fusíveis comutados com uma separação de contactos de, pelo menos, 3 mm em todos os polos.
- Ligue os cabos de entrada positivo, neutro e terra aos terminais da unidade de ligação

com fusível comutado. Assegure-se de que as ligações estão bem apertadas.

- A tomada de derivação deve estar acessível mesmo quando o forno estiver na sua caixa para permitir que o aparelho seja desligado da rede elétrica.

Limpeza

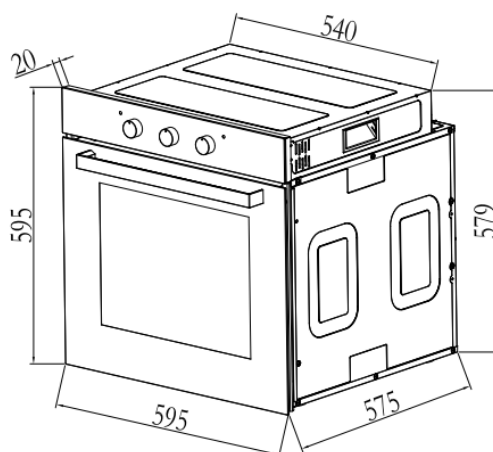
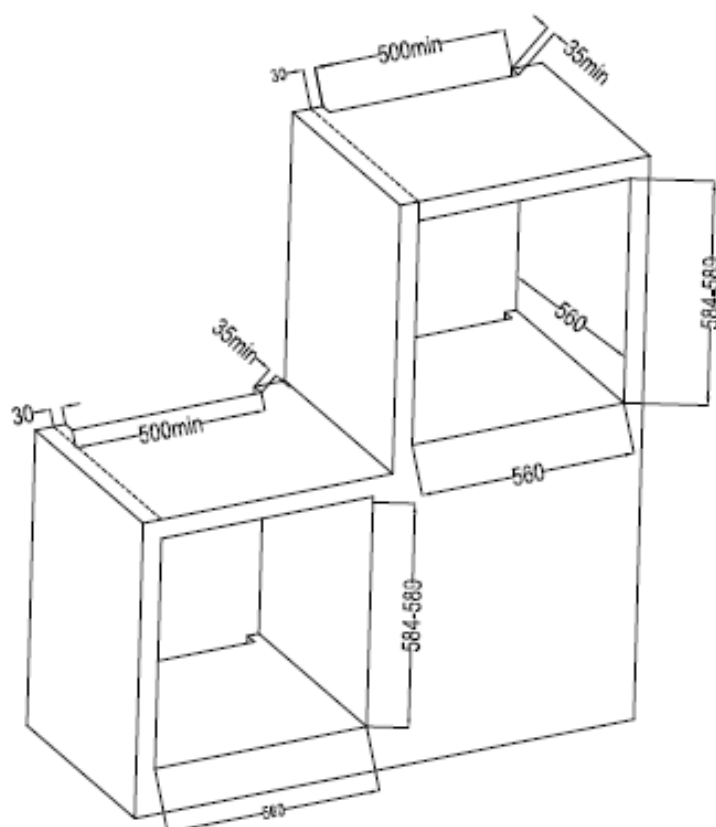
- Desligue sempre a alimentação elétrica antes de limpar o aparelho. Se a unidade de ligação com fusível comutado for de difícil acesso, desligue a alimentação elétrica utilizando o disjuntor correspondente no quadro de distribuição.
- Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização. O forno deve ser limpo com regularidade e quaisquer depósitos de comida removidos.
- Nunca limpe as superfícies do forno com vapor.
- A cavidade do forno só deve ser limpar com água quente e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não deve utilizar nenhum produto de limpeza abrasivo.
- Quaisquer manchas que possam aparecer no fundo do forno terão origem em salpicos de alimentos ou alimentos derramados; estes salpicos ocorrem durante o processo de cozedura. Estas podem resultar do facto de os alimentos serem cozinhados a uma temperatura excessivamente elevada ou de serem colocados em utensílios de cozinha demasiado pequenos.
- Deverá seleccionar uma temperatura e uma função de cozedura adequadas aos alimentos que está a cozinhar. Deve também certificar-se de que os alimentos são colocados num prato com o tamanho adequado e que utiliza o tabuleiro de recolha de pingos, se for caso disso.

Instalação

Antes da instalação

O aparelho deve ser instalado encastrado no armário. Deve manter-se uma distância de segurança entre o aparelho e as paredes da cozinha. Pormenores: ver figura abaixo. (valores em mm).

- ✧ As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100°C no mínimo), e as frentes de unidades vizinhas até 70°C .
- ✧ Os armários de cozinha devem estar nivelados e fixos. É necessário um espaço de 5 mm entre o aparelho e as frentes dos aparelhos circundantes.
- ✧ Se existir uma gaveta por baixo do forno, deve ser instalada uma prateleira entre o forno e a gaveta.



Método de instalação

Instalação e ligação

▲ Danos materiais!

A porta e/ou o puxador não devem ser utilizados para levantar ou deslocar o aparelho.

- ✧ Para a instalação, o aparelho deve ser ligado em conformidade com todos os regulamentos locais relativos ao gás e/ou à eletricidade.
- ✧ Transporte o aparelho com pelo menos duas pessoas.
- ✧ Para deslocar o aparelho, utilize as ranhuras ou as pegas situadas em ambos os lados.



Conexão com o fornecimento da rede elétrica

Este aparelho deve ser ligado à terra!

- ✧ A nossa empresa não pode ser responsabilizada por quaisquer danos causados pela utilização do aparelho sem uma tomada com ligação à terra. Risco de choque elétrico, curto-circuito ou incêndio devido a uma instalação não profissional! O aparelho só pode ser ligado à rede elétrica por uma pessoa qualificada autorizada e o aparelho só é garantido após uma instalação correta.
- ✧ Perigo de choque elétrico, curto-circuito ou incêndio devido a danos no cabo de alimentação! O cabo de alimentação não deve ser apertado, dobrado ou preso, nem entrar em contacto com as partes quentes do aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um electricista qualificado.
- ✧ A alimentação elétrica deve corresponder aos dados indicados na placa de características do aparelho. O cabo de alimentação do aparelho deve corresponder às especificações e ao consumo de energia.

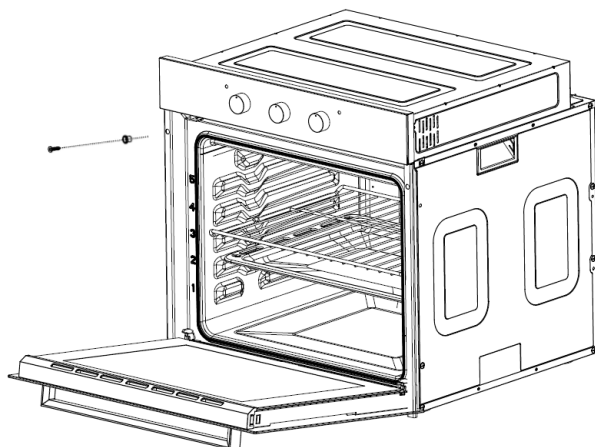


Risco de choque elétrico!

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o aparelho da rede elétrica.

Instalação

1. Deslize o forno através da abertura do compartimento, alinhe e prenda.
2. Fixe o seu forno com os 2 parafusos e anilhas como indicado na figura.



Verificação final

1. Ligue o aparelho à rede elétrica e ligue a alimentação elétrica.
2. Verifique o funcionamento.

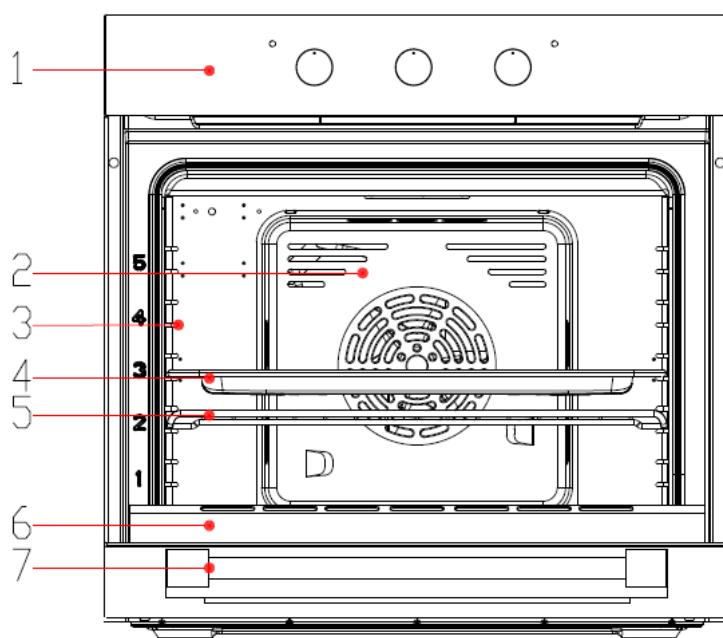
Antes da colocação em funcionamento

do aparelho

- Uma vez efetuada esta operação simples, o forno está pronto a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Utilize o forno apenas para cozinhar alimentos.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que todos os acessórios do forno que não são necessários são retirados do forno.
- Pré-aqueça o forno à temperatura de cozedura antes de o utilizar.
- Coloque os tabuleiros de cozedura no centro do forno e deixe espaço entre eles quando utilizar mais do que um, para que o ar possa circular.
- Não coloque tabuleiros de forno na base do forno nem a cubra com folha de alumínio. Isto provocará uma acumulação térmica. Os tempos de cozedura e de assadura não coincidem e o esmalte pode ficar danificado.
- Tente abrir a porta do forno o menos possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante a cozedura).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com peças quentes e vapor.

O seu novo forno

A. Descrição geral do forno



- 1、Painel de controlo
- 2、Motor do ventilador
(interior da tampa)
- 3、Prateleira lateral

- 4、Bandeja
- 5、Grelha
- 6、Porta
- 7、Puxador

B. Especificações técnicas

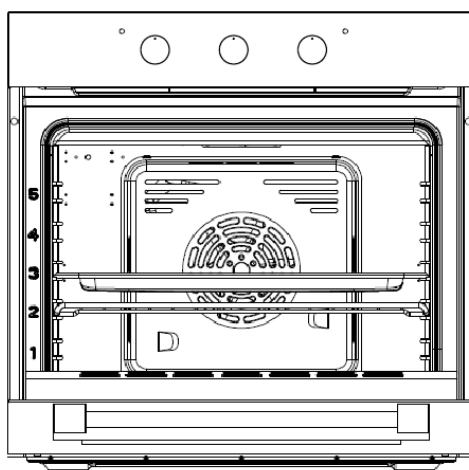
Voltagem/frequência	220-240V~/50-60Hz
Consumo total de energia	2800W
Tipo/secção do cabo	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Comprimento do cabo	1,2 m
Dimensões exteriores (altura/largura/profundidade)	595/595/575 (mm)
Dimensões de instalação (altura/largura/profundidade)	600/600/ min 575 (mm)
Classe de eficiência energética	A
Luz do forno	25W/300°C
Consumo de energia em modo de espera	N/A
Consumo de energia em modo off	0W
Tempo após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de espera	N/A
Tempo após o qual o equipamento atinge o modo de desativação automática	N/A
A conceção deste aparelho baseia-se no princípio do controlo mecânico e não dispõe de uma função de gestão de energia.	

C. Os seus acessórios

- Os acessórios fornecidos com o seu aparelho são adequados para confeccionar muitas refeições. Certifique-se de que insere os acessórios no compartimento de cozedura sempre no sentido correto.
- Existe também uma seleção de acessórios opcionais, com os quais pode melhorar alguns dos seus pratos favoritos ou simplesmente tornar o trabalho com o seu forno mais cómodo.

Inserção de acessórios

É possível introduzir os acessórios no compartimento de cozedura em 5 níveis diferentes. Insira-os sempre até ao limite para que os acessórios não toquem no painel da porta.

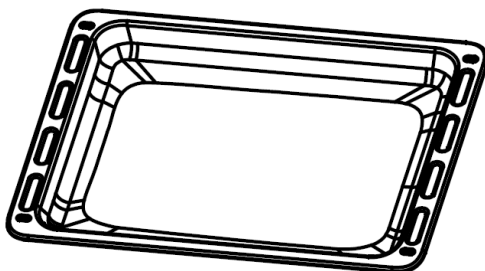


Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente até meio, até ficarem bloqueados. Isto permite retirar facilmente a loiça.

Nota: Os acessórios podem deformar-se quando estão quentes. Quando voltam a arrefecer, recuperam a sua forma original. Isto não afeta o seu funcionamento.

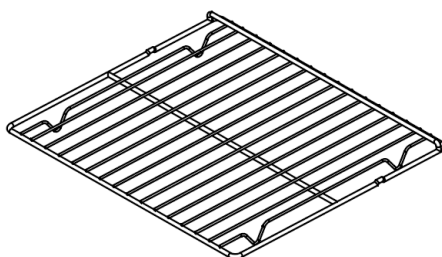
Panela de forno

Utilizado para pastelaria, assados grandes, pratos suculentos e para recolher a gordura enquanto grelha.



Grelha

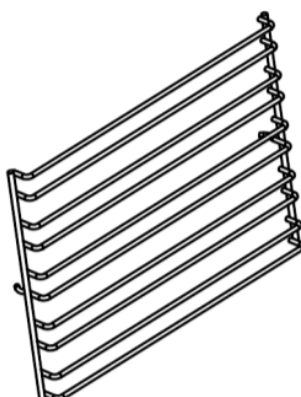
Utiliza-se para assar e colocar os alimentos a cozer, assar ou cozinhar em caçarolas na prateleira pretendida.



Prateleira lateral

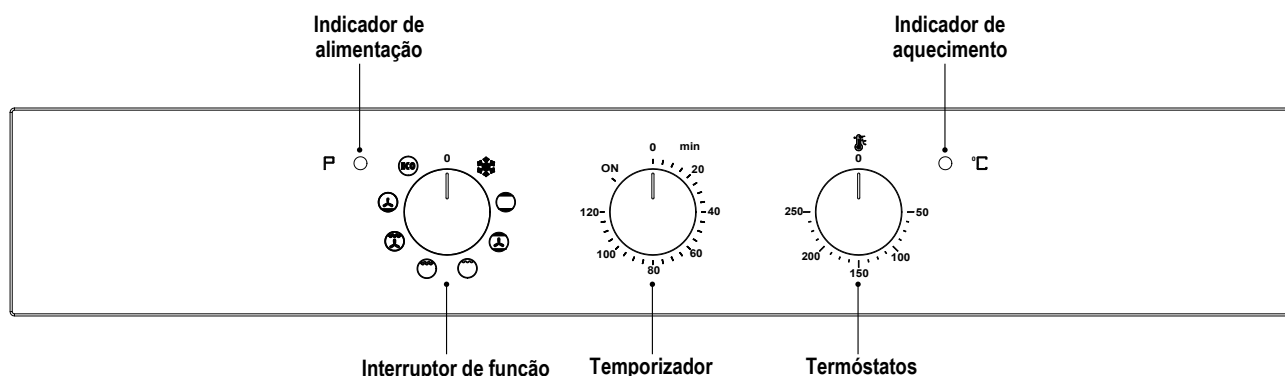
①②③④⑤ em cinco posições de altura diferentes à sua escolha. Para a prateleira lateral amovível, pode ajustar quatro posições de altura diferentes para cozer alimentos. Para cozinhados de maiores dimensões, estas prateleiras laterais podem ser removidas, a grelha de arame pode ser colocada no chão do forno, utilizando funções como grelhador, grelhador completo, grelhador completo com ventoinha.

NOTA: Quando colocar pratos no chão do forno, **NÃO** utilize funções com aquecedor de fundo para evitar a acumulação de calor no fundo (**apenas para modelos específicos**)



D. Painel de controlo

Aqui, verá uma descrição geral do painel de controlo. Dependendo do modelo do aparelho, os pormenores individuais podem diferir.



Seletor de funções

Utilize o seletor de funções para definir o tipo de aquecimento.

Este aparelho dispõe de 8 funções de grelhador.



DESCONGELAÇÃO: O ventilador funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos congelados. O tempo necessário para descongelar os alimentos dependerá da temperatura ambiente, da quantidade e do tipo de alimentos.



FORNO CONVENCIONAL (elemento superior e inferior): Este método de cozedura permite uma cozedura tradicional, com calor proveniente dos elementos superior e inferior. Esta função é adequada para assar e cozer apenas numa prateleira.



COZIMENTO INTENSIVO: Este método de cozedura é um método de cozedura convencional, o forno aquece do elemento superior para o elemento inferior e a ventoinha ajuda a fazer circular o calor para obter um resultado de cozedura uniforme.



MEIO GRILL: Este método de cozedura utiliza apenas a parte interior do elemento superior, que direciona o calor para baixo, para os alimentos. Esta função é adequada para grelhar pequenas porções de bacon, tostas e carne, etc.



GRILL COMPLETO: Este método de cozedura utiliza as partes interior e exterior do elemento superior, que direciona o calor para baixo, para os alimentos. Esta função é adequada para grelhar porções médias ou grandes de salsichas, bacon, bifés, peixe, etc.



VENTILADOR E GRILL: Este método de cozedura utiliza o elemento superior em conjunto com a ventoinha, o que ajuda a proporcionar uma rápida circulação de calor. Esta função é adequada quando é necessário dourar rapidamente e "selar" os sucos, como bifés, hambúrgueres, alguns legumes, etc.

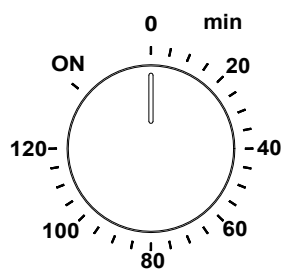


VENTILADOR E ELEMENTO INFERIOR: Este método de cozedura utiliza o elemento inferior em conjunto com o ventilador, que ajuda a fazer circular o calor. Esta função é adequada para esterilizar e conservar frascos.



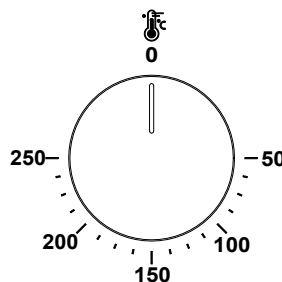
Modo GRILL com poupança de energia: Este método de cozedura utiliza o anel exterior superior e o elemento de aquecimento inferior para controlar a temperatura, tornando os grelhados mais económicos em termos de energia, sendo principalmente adequado para alimentos grandes. A temperatura do forno sobe lentamente, o calor penetra totalmente e o consumo de calor em excesso é reduzido.

O temporizador do forno



1. Se não for necessário utilizar o programador da câmara de cozimento, coloque o temporizador em "ON" e ligue-o à rede elétrica; ver a figura.
2. Se precisar de cronometrar, pode rodar o botão do temporizador como desejar; o tempo escolhido é de 0~120 minutos, o forno desliga-se quando o tempo termina.

Botão de controlo do termóstato



O botão de controlo do termóstato do forno define a temperatura necessária para o forno. É possível regular a temperatura num intervalo de 50 - 250 °C.

Rode o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez

Aqueça o forno

Para eliminar o cheiro a fogão novo, aqueça o forno quando este estiver vazio e fechado. Uma hora de aquecimento superior/inferior a 250 °C é ideal para este fim. Certifique-se de que não foram deixados quaisquer restos de embalagem no compartimento de cozedura.

1. Utilize o seletor de funções para definir Aquecimento superior/inferior.
2. Ajuste o seletor de temperatura para 240 °C. Após uma hora, desligue o forno. Para tal, rode o seletor de funções para a posição off.

Limpar os acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com água quente e sabão e um pano de cozinha macio.

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo-ão a utilizar o seu aparelho de forma ecológica e a poupar energia:

- 1、 Utilize painéis de cor escura ou revestidos a esmalte no forno, uma vez que a transmissão de calor será melhor.
- 2、 Enquanto cozinha os seus pratos, execute uma operação de pré-aquecimento se for aconselhado no manual do utilizador ou nas instruções de cozedura.
- 3、 Não abra a porta do forno frequentemente durante a cozedura.
- 4、 Tente cozinhar mais do que um prato no forno ao mesmo tempo, sempre que possível. Pode cozinhar colocando dois recipientes de cozinha na grelha.
- 5、 Cozinhe mais de um prato um após o outro. O forno já estará quente.
- 6、 Pode economizar energia desligando o forno alguns minutos antes do tempo de cozimento. Não abra a porta do forno.
- 7、 Descongele pratos congelados antes de os cozinhar.

Como utilizar o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar

Risco de queimadura por vapor quente! Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois pode sair vapor.

Conselhos para a cozedura

- 1、 Use placas de metal apropriadas antiaderentes, recipientes de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- 2、 Faça o melhor uso do espaço na prateleira.
- 3、 Recomenda-se colocar o molde de cozimento no meio da prateleira.
- 4、 Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

- 1、 Temperar com sumo de limão e pimenta preta irá melhorar o desempenho de cozedura quando cozinhar um frango inteiro, peru ou um pedaço grande de carne.
- 2、 A carne com ossos demora cerca de 15 a 30 minutos mais tempo a ficar cozinhada do que um assado do mesmo tamanho sem ossos.
- 3、 Deve calcular cerca de 4 a 5 minutos de tempo de cozedura por centímetro de altura da carne.
- 4、 Deixe a carne repousar no forno durante cerca de 10 minutos após o tempo de cozedura. Os sucos são melhor distribuídos por todo o assado e não escorrem quando a carne é cortada.
- 5、 O peixe num prato resistente ao fogo deve ser colocado na prateleira no nível médio ou inferior.

Conselhos para grelhar

Grelhar é ideal para cozinhar carne, peixe e aves e obterá uma boa superfície acastanhada sem secar demasiado. As peças planas, as espetadas de carne e os enchidos são particularmente adequados para grelhar, tal como os legumes com um elevado teor de água, como o tomate e a cebola.

Resolução de problemas

O forno pode ter alguma avaria anormal durante o funcionamento. Pode verificar a lista de avarias antes de contactar o serviço pós-venda, talvez algumas avarias possam ser reparadas por si.

Funcionamento normal:

Quando utilizar o forno pela primeira vez, este pode apresentar uma situação de cheiro peculiar e fumo durante algumas horas; abrir a função de aquecimento para deixar o forno aquecer sem nada durante 1 hora quando utilizar o forno pela primeira vez, depois fechar a função de aquecimento, esperar algum tempo até o forno estar frio, abrir a porta e limpar o forno.

Quando o forno está a funcionar, podem ouvir-se estalidos devido ao metal.

Se os alimentos de aquecimento tiverem alguma humidade, o orifício de emissão de aquecimento pode libertar vapor durante o funcionamento.

A ventoinha começa a funcionar 15 minutos depois de o forno começar a funcionar. Mesmo que o forno esteja fechado, a ventoinha continuará a funcionar durante 35 minutos.

Pré-aqueça antes de colocar os alimentos no forno para cozer.

Para uma cozedura prolongada, pode desligar o forno antes de o parar de usar e utilizar o calor restante para terminar a cozedura.

Tabela de avarias

Problema	Motivo	Sugestão
O forno não está a funcionar	Interromper a corrente elétrica	Verifique a luz da cozinha ou outro aparelho se estiver a trabalhar
	Avaria do disjuntor	Verifique se o seu disjuntor está a funcionar
	Esqueceu-se de ativar a função de temporizador	Reponha a função de temporizador
A lâmpada não está a acender	A lâmpada tem algum problema	Troque por uma lâmpada nova
	Sem corrente elétrica	Verifique se o forno tem corrente elétrica
O forno deixa de funcionar de repente durante o funcionamento	Interrupção de alimentação	Verifique se a luz da cozinha ou outro aparelho ainda está a funcionar
	Fecho normal do termóstato de proteção	Verifique se a ventoinha de arrefecimento está a funcionar; em caso afirmativo, é necessário substituir o termóstato por um novo termóstato de fecho normal
O forno não aquece	Não ajuste o regulador de temperatura	Configure a temperatura
	Se este modelo tiver temporizador, não é possível definir a hora	Ajustar o temporizador
	Sem alimentação	Verifique a caixa de alimentação
	O elemento de aquecimento foi danificado	Troque por um novo elemento de aquecimento
Sai água da porta de vidro durante o funcionamento	O vedante da porta está a ser expelido	Troque por um novo vedante da porta
	A dobradiça não é suficientemente forte	Troque por uma dobradiça nova
O forno deixou de funcionar, mas o motor de arrefecimento continua a funcionar	Quando o forno trabalha durante muito tempo, é necessário arrefecer o forno durante muito tempo	Coloque a mão na saída e sinta se está a sair ar quente; se sim, está normal
	O termóstato aberto normal tem um problema	Se a temperatura do ar de saída for a temperatura ambiente, é necessário mudar para um novo termóstato aberto normal

Se o problema não tiver sido resolvido: 1. Separe a unidade da rede elétrica (desative ou desaperte o fusível). 2. Contacte o serviço pós-venda do revendedor da sua loja; não tente reparar o aparelho sozinho. Não existem artigos de apoio ao cliente no interior do aparelho.

Dicas para cozinhar e grelhar

Dicas de cozedura

- 1、 Como determinar se o pão de ló está cozido. Cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito no bolo, no ponto mais alto. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.
- 2、 O bolo desmorona-se. Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos de mistura indicados na receita.
- 3、 O bolo cresceu no meio, mas está mais baixo no rebordo. Não unte os lados da forma de bolo de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
- 4、 O bolo fica demasiado escuro no topo. Coloque-o mais abaixo no forno, selecione uma temperatura mais baixa e coza o bolo durante um pouco mais de tempo.
- 5、 O bolo está demasiado seco. Quando estiver pronto, faça pequenos furos no bolo com um palito. Em seguida, regue com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 graus mais elevada e reduza o tempo de cozedura.
- 6、 O pão ou bolo (por exemplo, cheesecake) parece bom, mas está mole por dentro (pegajoso, aguado). Da próxima vez, utilize um pouco menos de líquido e coza durante um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Para bolos com uma cobertura húmida, coza primeiro a base. Polvilhe com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura por cima. Siga a receita e os tempos de cozedura.
- 7、 O bolo está dourado de forma desigual. Selecione uma temperatura ligeiramente mais baixa para garantir que o bolo é cozido de modo mais uniforme. Coza bolos delicados num só nível utilizando o aquecimento superior/inferior. O papel vegetal saliente pode afetar a circulação do ar. Por este motivo, corte sempre o papel vegetal à medida do tabuleiro.
- 8、 O fundo de um bolo de frutas é muito leve. Da próxima vez, coloque o bolo um nível mais baixo.
- 9、 O sumo de fruta transborda. Da próxima vez, utilize um tabuleiro universal mais fundo.
- 10、 Pequenos itens cozidos feitos de massa levedada colam-se uns aos outros ao assar. Deve haver um espaço de cerca de 2 cm à volta de cada item. Isto dá espaço suficiente para que os produtos cozinhados se expandam bem e fiquem dourados de todos os lados.
- 11、 Estava a assar em vários níveis. Os produtos do tabuleiro de cima ficam mais escuros do que os do tabuleiro de baixo. Utilize sempre o ar quente 3D para cozer em mais do que um nível. Os tabuleiros colocados no forno ao mesmo tempo não ficam necessariamente prontos ao mesmo tempo.
- 12、 Forma-se condensação ao cozinhar bolos húmidos. A cozedura pode provocar a formação de vapor de água, que se escapa por cima da porta. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água no painel de controlo ou nas frentes das unidades adjacentes. Trata-se de um processo natural.

Dicas para grelhar

- ✦ Para grelhar, pré-aqueça o forno durante cerca de 4 minutos, antes de colocar os alimentos no compartimento de cozedura. Grelhe sempre com a porta do forno fechada.
- ✦ Na medida do possível, os pedaços de alimentos que está a grelhar devem ter a mesma espessura. Isto permitirá que dourem uniformemente e se mantenham suculentos e sumarentos.
- ✦ Vire os alimentos que está a grelhar após 2/3 do tempo.
- ✦ Não adicione sal aos bifes até estarem grelhados.
- ✦ Adicione um pouco de líquido se a carne for magra. Cubra o fundo do recipiente com cerca

de 1/2 cm de líquido.

- ▲ Adicione generosamente o líquido para os assados. Cubra a base do recipiente com cerca de 1-2 cm de líquido.
- ▲ Coloque os alimentos a grelhar diretamente na grelha. Se estiver a grelhar uma única peça, obterá melhores resultados se a colocar no centro da grelha. O tabuleiro universal também deve ser colocado no nível 1. Os sucos da carne são recolhidos no tabuleiro e o forno mantém-se mais limpo.
- ▲ Quando grelhar, não insira o tabuleiro ou o tabuleiro universal no nível 4 ou 5. O calor elevado distorce-o e o compartimento de cozedura pode ser danificado ao retirar.
- ▲ O elemento do grelhador liga-se e desliga-se continuamente. Isto é normal. A definição do grelhador determina a frequência com que isto acontece.
- ▲ Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe-o repousar durante mais 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos da carne.
- ▲ Para o porco assado com courato, corte o courato em cruz e coloque o assado no prato com o courato no fundo.
- ▲ Coloque as aves inteiras na grelha inferior com o lado do peito para baixo. Vire após 2/3 do tempo especificado.
- ▲ No caso do pato ou do ganso, fure a pele na parte inferior das asas. Isto permite que a gordura escorra.
- ▲ Vire os pedaços de peixe após 2/3 do tempo, o peixe inteiro não precisa de ser virado. Coloque o peixe inteiro no forno na sua posição de natação, com a barbatana dorsal virada para cima. A colocação de metade de uma batata ou de um pequeno recipiente de ir ao forno na cavidade estomacal do peixe torná-lo-á mais estável.
- ▲ Como saber quando o assado está pronto. Utilize um termómetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou faça um "teste da colher". Pressione a carne assada com uma colher. Se estiver firme, está pronto. Se a colher puder ser pressionada para dentro, deve cozinhar-se durante um pouco mais de tempo.
- ▲ O assado está demasiado escuro e a pele está parcialmente queimada. Verifique a altura e a temperatura da prateleira.
- ▲ O assado tem bom aspeto, mas os sucos estão queimados. Da próxima vez, utilize uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
- ▲ O assado tem bom aspeto, mas os sucos são demasiado claros e aguados. Da próxima vez, utilize uma assadeira maior e menos líquido.
- ▲ Sai vapor do assado quando este é regado. Isto é normal e deve-se às leis da física. A maior parte do vapor escapa-se pela saída de vapor. Pode assentar e formar condensação no painel de interruptores do refrigerador ou nas frentes das unidades adjacentes.

Manutenção e limpeza

- O forno deve ser limpo após cada utilização. Ao limpar o forno, a iluminação deve estar ligada para permitir uma melhor visualização das superfícies.
- A câmara de cozedura só deve ser lavada com água morna e uma pequena quantidade de detergente para a loiça.
- Depois de limpar o forno, seque-o.
- Nunca limpe as superfícies do forno com vapor.
- A cavidade do forno só deve ser limpar com água quente e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não deve utilizar nenhum produto de limpeza abrasivo.
- As manchas que podem aparecer no fundo da câmara de cozedura devem-se a salpicos de alimentos ou a alimentos derramados, salpicos esses que ocorrem durante o processo de cozedura. Estas podem resultar do facto de os alimentos serem cozinhados a uma temperatura excessivamente elevada ou de serem colocados em utensílios de cozinha demasiado pequenos.

- Deve selecionar uma temperatura e uma função de cozedura adequadas aos alimentos que está a cozinhar. Deve também certificar-se de que os alimentos são colocados num prato com o tamanho adequado e que utiliza o tabuleiro de recolha de pingos, se for caso disso.
- O exterior do forno só deve ser limpo com água quente e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não deve utilizar nenhum produto de limpeza abrasivo.
- Se utilizar qualquer tipo de produto de limpeza para fornos no seu aparelho, deve verificar com o fabricante do produto se este é adequado para utilização no seu aparelho.
- Qualquer dano causado ao aparelho por um produto de limpeza não será reparado gratuitamente, mesmo que o aparelho esteja dentro do período de garantia.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

Limpeza do forno

Não é necessário qualquer produto de limpeza para fornos ou qualquer outro produto de limpeza especial para limpar o forno. Recomenda-se que se limpe o forno com um pano húmido enquanto ainda está quente.

Para limpar as paredes laterais e a porta do forno

1. Retire as prateleiras laterais esquerda e direita, o método consiste em empurrar a parte inferior das prateleiras e puxar para os lados ao mesmo tempo, empurrar as prateleiras laterais para cima e rodar até ao nível, e retirar a prateleira.
2. Limpeza dos lados esquerdo e direito, a ordem de instalação é oposta à ordem de desmontagem.

Retire e fixe a porta do forno

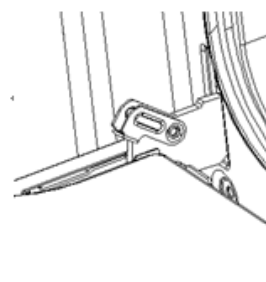
Para efeitos de limpeza e para remover os painéis da porta, pode retirar a porta do forno. Cada dobradiça da porta tem uma haste de bloqueio. Quando está fechada, a porta foi fixada no lugar, com a porta não desmontada. Se for necessário retirar a porta para baixo para abrir a barra de bloqueio, a dobradiça fica bloqueada e não provocará feridas.



Quando a dobradiça não estiver bloqueada, fará muita força ao fechar de repente. Certifique-se de que a barra de bloqueio está sempre fechada e de que estava aberta quando retirou a porta.

Retirar a porta

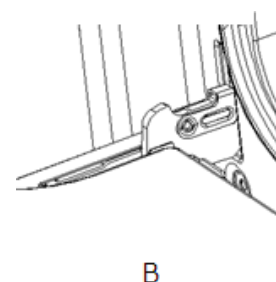
- Abra completamente a porta.
- Dobre para cima o lado direito e esquerdo da barra de bloqueio. (figura A)
- Feche a porta até chegar ao passo de paragem, segure nos lados esquerdo e direito da porta, depois volte a fechar a porta, para cima e para baixo, e puxe a porta para fora.



Instalar a porta do forno

Seguir a ordem inversa da desmontagem da porta

- Quando instalar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças encaixam diretamente na boca de abertura.
- Os dois lados do encaixe da dobradiça têm de se encaixar um no outro.
- Ao abrir a porta, estenda a barra de bloqueio para baixo (figura B)



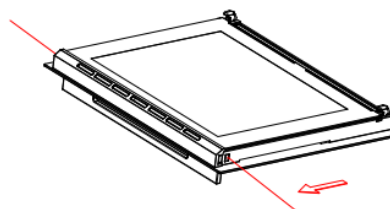


Se a porta cair acidentalmente ou se as dobradiças se fecharem subitamente, não coloque a mão nas dobradiças. Contacte o seu serviço pós-venda.

Remova e instale o painel da porta

Remover

- Retire a porta do forno e coloque-a sobre um pano.
- Utilizando duas mãos para premir o botão do suporte do vidro interior da porta, o suporte será ejetado automaticamente
- Retire o vidro interior e o vidro central.



Aviso! Perigoso!

Se o vidro tiver alguns riscos, pode provocar fissuras.

Não utilize a espátula de vidro, produtos de limpeza corrosivos ou detergentes para limpar o vidro.

Instalar

- Encaixe o vidro interior na ranhura de pressão do vidro.
- Tanto o lado direito como o esquerdo têm de ser alinhados com a ranhura do cartão e o vidro empurrado para o seu lugar.
- Coloque a porta do forno.

Substitua a lâmpada do forno



Se a lâmpada da luz do forno falhar, tem de ser substituída. Risco elétrico
Choque!

Desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.

- Coloque um pano de cozinha no forno quando este estiver frio para evitar danos.
- Desaparafuse a tampa de vidro rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Substitua a lâmpada por outra do mesmo tipo.
- Volte a aparafusar a tampa do vidro.
- Retire o pano de cozinha e ligue o disjuntor.
- Este produto contém uma fonte de iluminação com classe de eficiência energética G.

Inspeções regulares

Para além de manter o fogão limpo, deve:

1. Proceda a inspeções periódicas dos elementos de comando e das unidades de cozedura do fogão. Após o termo da garantia, o fogão deve ser submetido a uma inspeção técnica num centro de assistência técnica, pelo menos de dois em dois anos.
2. Repare eventuais falhas de funcionamento

Efetue a manutenção periódica das unidades de cozedura do fogão.



Atenção!

Todas as reparações e atividades de regulação devem ser efetuadas pelo centro de assistência apropriado ou por um instalador devidamente autorizado.

Nota ambiental

Nota: Antes de se desfazer de um aparelho antigo, desligue-o da rede elétrica. Corte e inutilize qualquer ficha. Corte o cabo diretamente atrás do aparelho para evitar uma utilização indevida. Este trabalho deve ser efetuado por uma pessoa competente.

Este aparelho está marcado de acordo com a diretiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). 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.

O símbolo  no produto ou nos documentos que o acompanham

indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no ponto de recolha apropriado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

A eliminação deve ser efetuada de acordo com os regulamentos ambientais locais relativos à eliminação de resíduos. Para obter informações mais pormenorizadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal ou o serviço local de gestão de resíduos.

Os materiais de embalagem que utilizamos são amigos do ambiente e podem ser reciclados. Deite fora todo o material de embalagem, respeitando o ambiente.



Content

1.....	Important safety information
2.....	Installation
3.....	Prior to start up of the appliance
4.....	Your new oven
5.....	Program and function instruction
6.....	Before using the oven for the first time
7.....	How to operate the oven
8.....	Troubleshooting
9.....	Baking and grilling tips
10.....	Maintenance and cleaning
11.....	Environmental note

Important safety information

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

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.
- 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 or 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

Operation:



Warning! Danger of fire!

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury
- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time

unless necessary for cooking or cleaning purposes.

- Only use utensils that are suitable for use with ovens.



Warning!

Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.



Warning!

Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety advices:



IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.

- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

Installation

- The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- 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 power source and contact your supplier 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 as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.



Safety:

- Attention, the glass is extremely fragile. Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.

- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

Electrical connection



Danger of electric shock!

- Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.
- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.

- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Cleaning

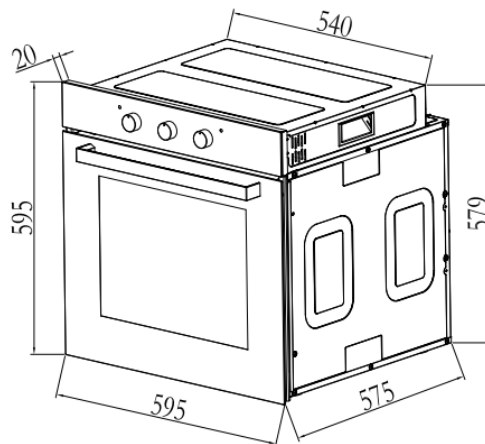
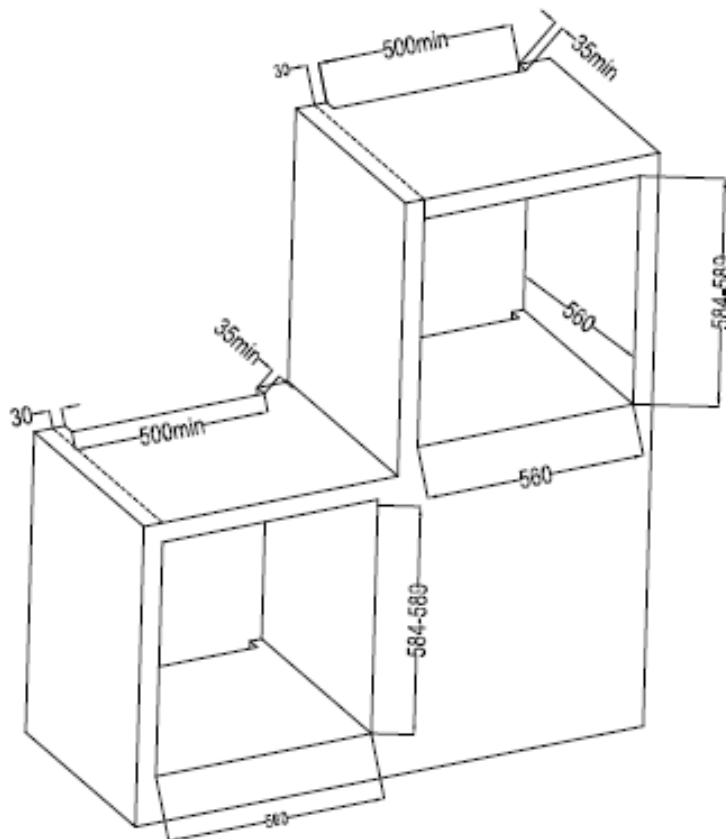
- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet . It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail pls check below picture . (values in mm).

- ✧ Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100°C minimum), and neighboring unit fronts up to 70°C.
- ✧ Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- ✧ If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



Installation method

Installation and connection

▲ Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- ✧ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- ✧ Carry the appliance with at least two persons.
- ✧ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.



Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- ✧ Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- ✧ Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- ✧ The mains supply must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

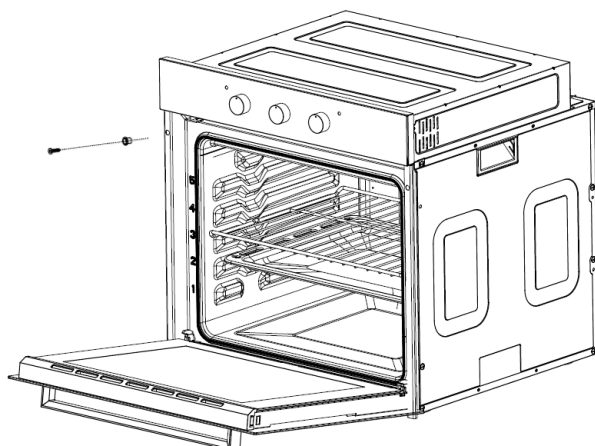


Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
2. Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

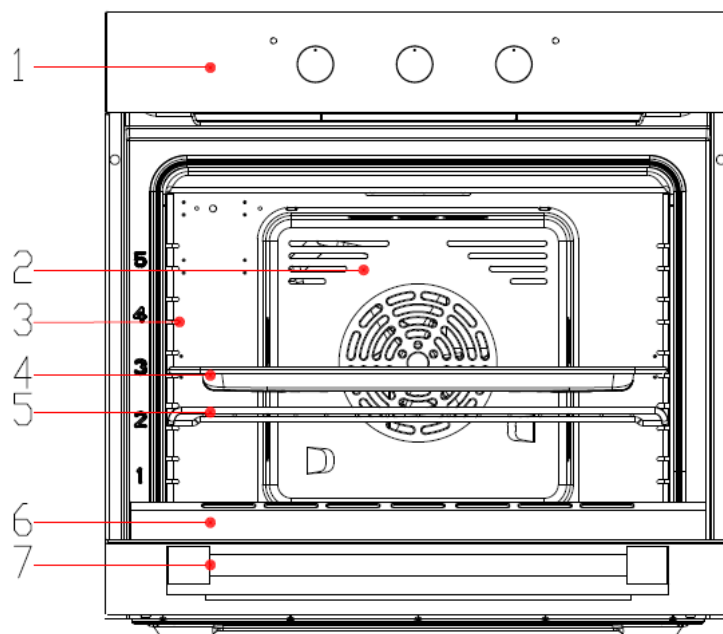
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Your new oven

E. Oven overview



- | | |
|----------------------------------|-------------|
| 1、Control panel | 5、Wire rack |
| 2、Fan motor(behind steel plate) | 6、Door |
| 3、Side shelf | 7、Handle |
| 4、Tray | |

B. Technical specifications

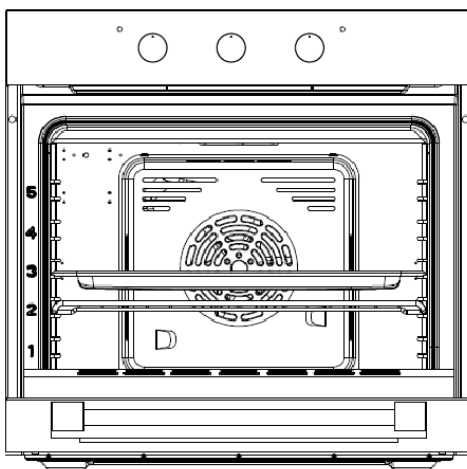
Voltage/frequency	220-240V~/50-60Hz
Total power consumption	2800W
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm ²
Cable length	1.2m
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions(height/width/depth)	600/600/ min 575 (mm)
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300°C
Power consumption standby mode	N/A
Power consumption off mode	0W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode	N/A
Time after which the equipment reaches automatically off mode	N/A
The design of this appliance is based on the principle of mechanical control and it does not have a power management function.	

C. Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

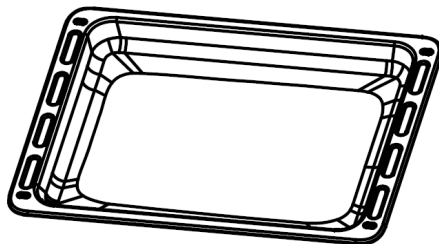


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

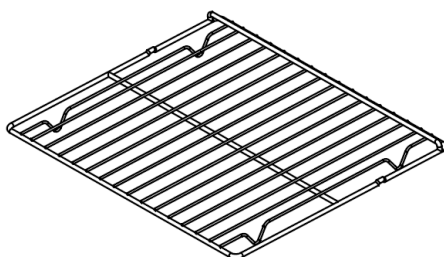
Oven deep pan

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



Wire rack

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

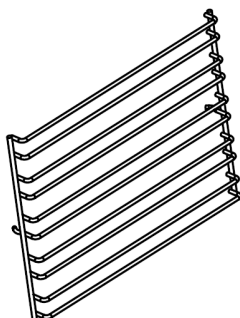


Side rack

①②③④⑤ on behalf of five different height positions for your choosing. For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.

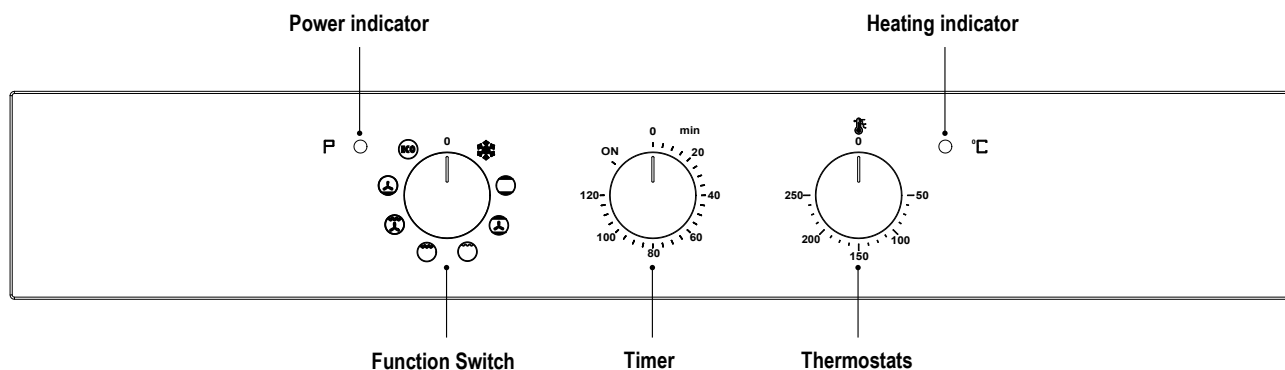
For cooking larger (larger cooking space), the side shelf can be removed, wire rack can be put on the oven floor, using functions as grill, full grill, full grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (Only for specific models)



D. Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

This appliance have 8 grill functions available.



DEFROST: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.



CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.



HALF GRILL: This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.



FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.



FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and "sealing" the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.

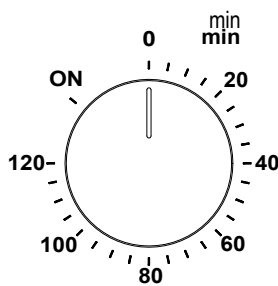


FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



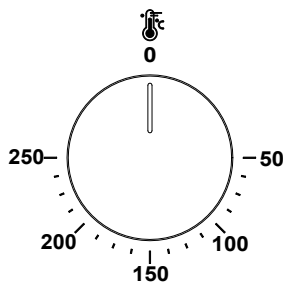
Energy saving GRILLING mode: This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

The oven timer



- 1.If no need to use the oven programmer, setting the timer on “ON” and connected to your mains supply, see the picture.
- 2.If need to timing, you could turn the timer knob as you wish, the choose time is 0~120 mins, the oven power off when the timing finished.

Thermostat control knob



The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.

Turn the control knob clockwise.

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

- 1、 Use the function selector to set Top/bottom heating.
- 2、 Set the temperature selector to 240°C .After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 1、 Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- 2、 While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- 3、 Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- 4、 Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible . You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
- 5、 Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- 6、 You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
- 7、 Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- 1、 Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- 2、 Make best use of the space on the rack.
- 3、 It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- 4、 Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- 1、 Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- 2、 Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- 3、 You should calculate about 4 to 5minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- 4、 Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- 5、 Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.

When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.

If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.

The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.

Please preheat before put food in oven when for baking.

For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal
	Normal open thermostat have a problem	If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat

If the problem has not been solved: 1. Separate unit from the mains supply(deactivate or unscrew fuse). 2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

- 1、 How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- 2、 The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- 3、 The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- 4、 The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- 5、 The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- 6、 The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- 7、 The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- 8、 The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- 9、 The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- 10、 Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
- 11、 You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
- 12、 Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- ⬆ When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- ⬆ As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- ⬆ Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- ⬆ Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- ⬆ Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- ⬆ Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.

- ⤴ Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- ⤴ When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- ⤴ The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- ⤴ When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- ⤴ For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- ⤴ Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- ⤴ For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- ⤴ Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- ⤴ How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- ⤴ The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- ⤴ The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- ⤴ The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- ⤴ Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

Detaching and attaching the oven door

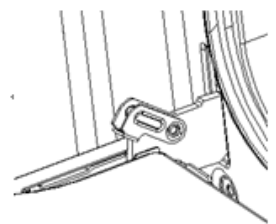
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.



When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

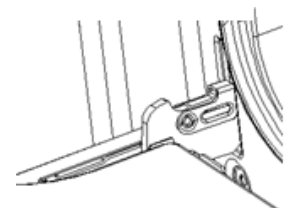


A

Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod (picture B)



B

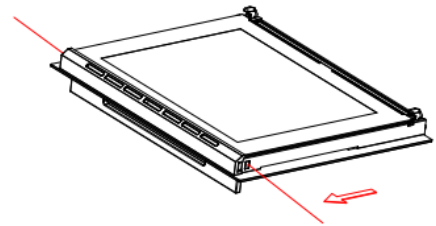


If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Using two hand to push the button of the door inner glass bracket, the bracket will eject automatic.
- Take away the inner glass and middle glass.



Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.

Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Replacing the oven lamp



If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric Shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker.
After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
2. Fix any operational faults

Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.



Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). 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 inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the documents accompanying the product

indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.



Apelson

www.apelson.com

CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.U.

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

International SAT - www.cnagroup.es/warranty

