



Horno/Forno/Oven

Manual de uso
y cuidado

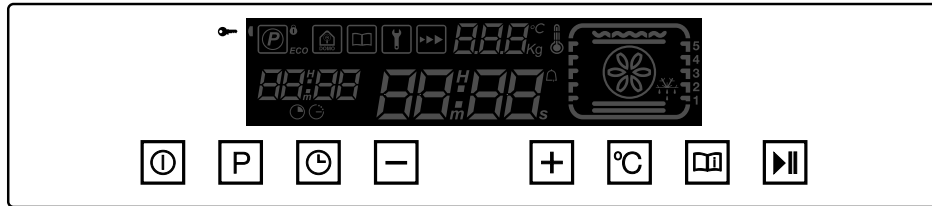
Manual de
instruções

Use & Care Manual

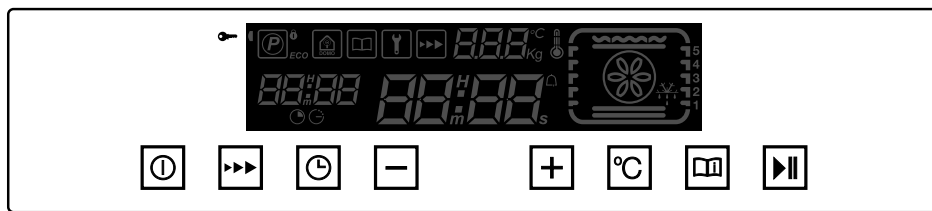
Modelo/Model
HGP6070E

Lea cuidadosa y completamente
este manual

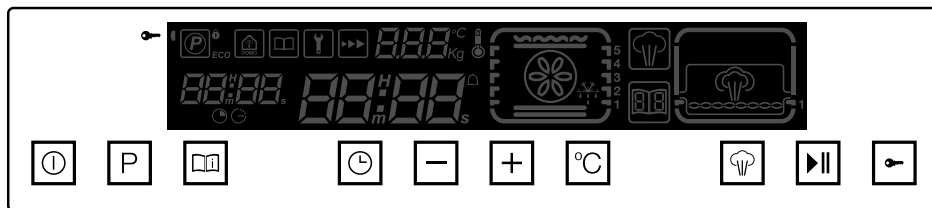




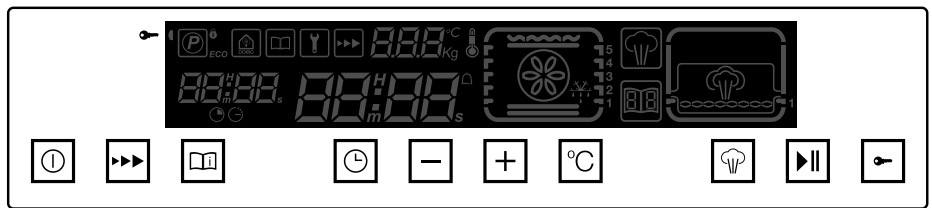
a



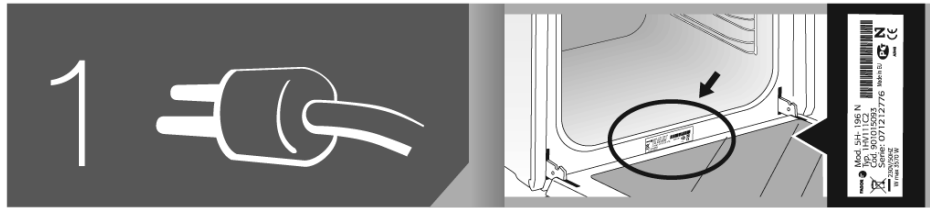
b



c

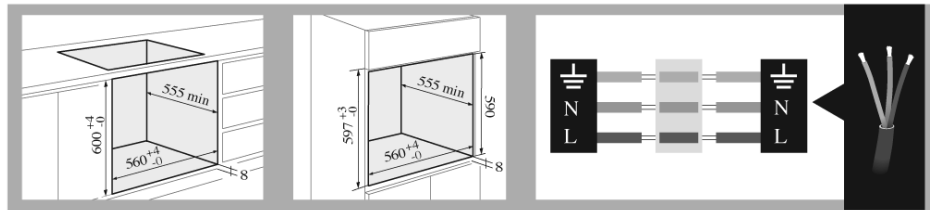


d



1.2

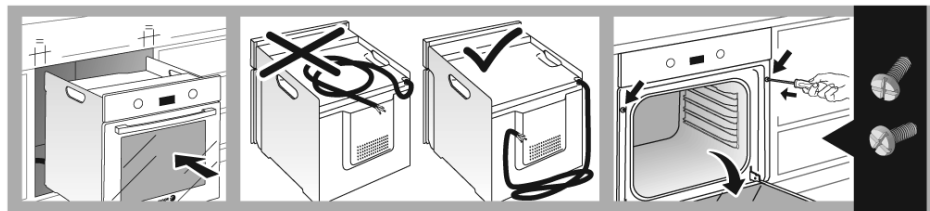
1.2.1



1.2.2

1.2.3

1.2.4



1.2.5

1.2.6

1.2.7



2.1

2.1.1

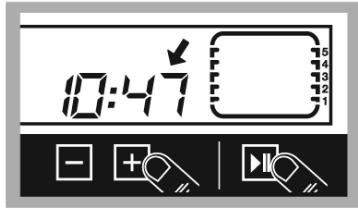


2.1.2

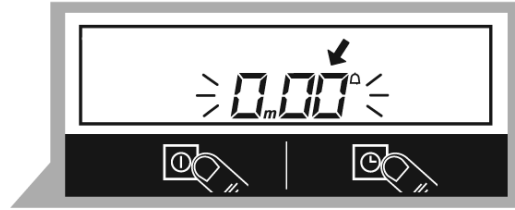
2.2



2.2.1



2.2.2



2.3.1

2.3



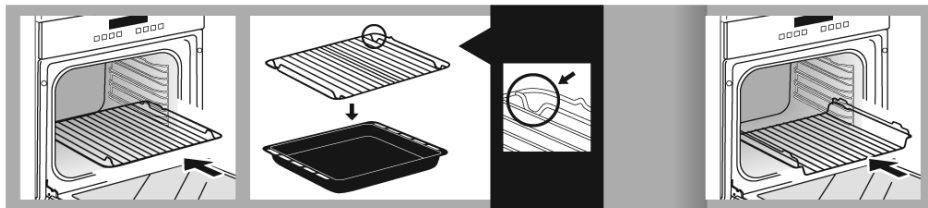
2.3.2



2.5.1

2.5.2

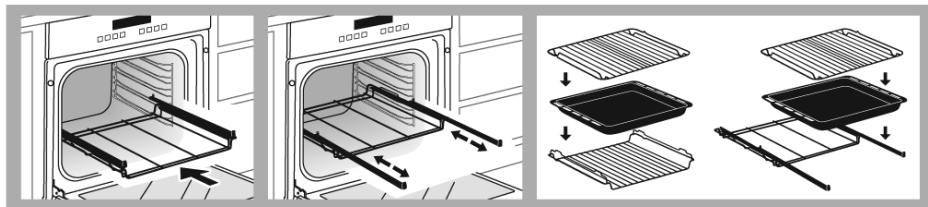
2.5



2.5.3

2.5.4

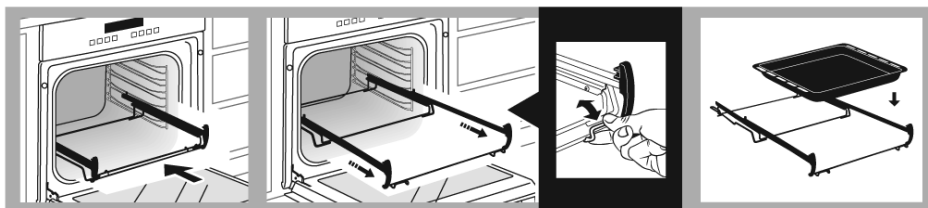
2.5.5



2.5.6

2.5.7

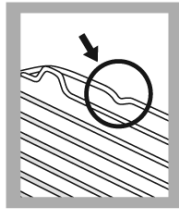
2.5.8



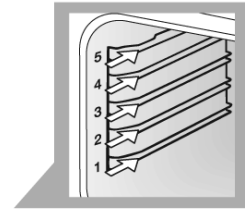
2.5.9

2.5.10

2.5.11



2.5.12



2.6



2.8



2.9



2.10

2.10.1



2.10.2

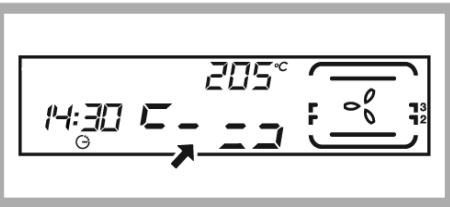


2.11

2.11.1



2.11.2

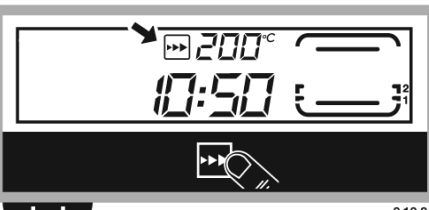


2.11.3



2.13

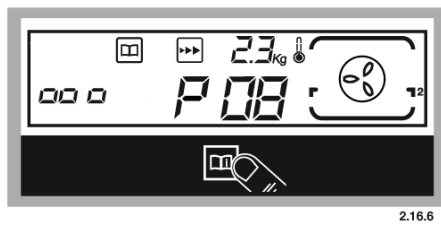
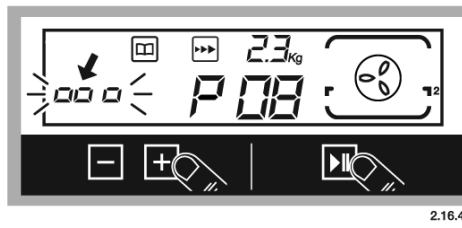
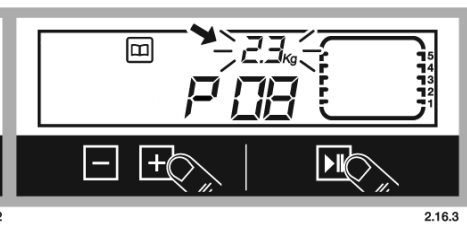
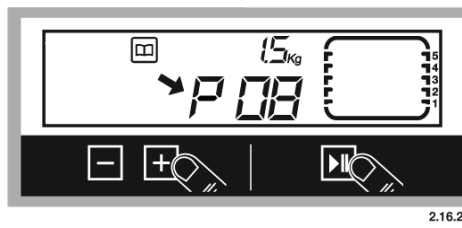
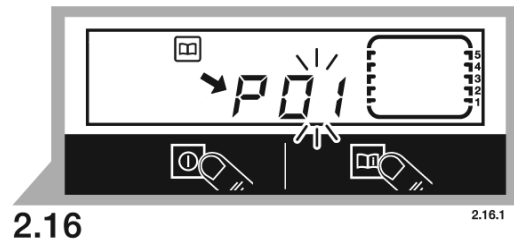
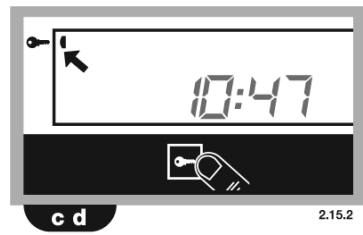
a c

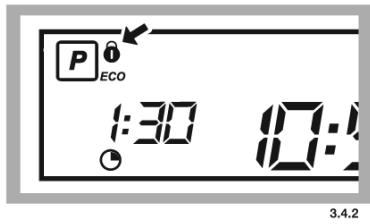
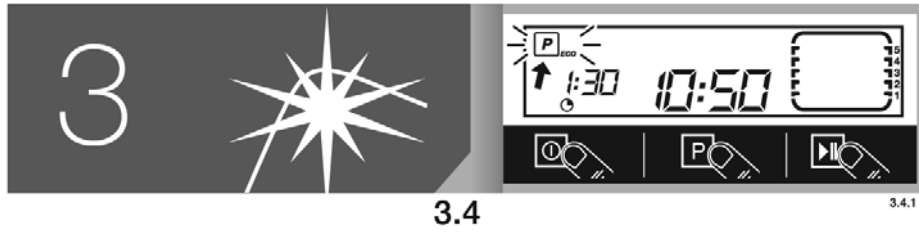


2.13.1

b d

2.13.2

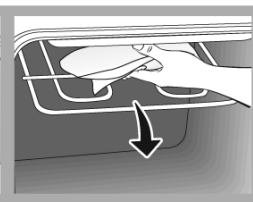
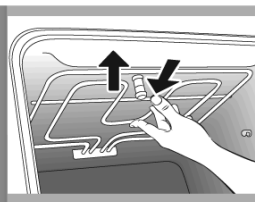
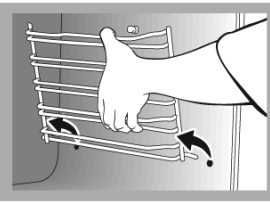
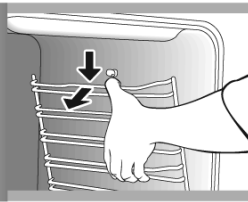
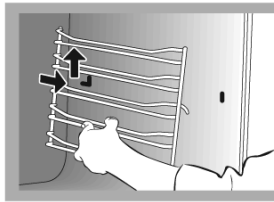
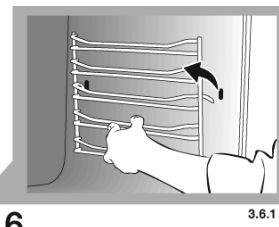


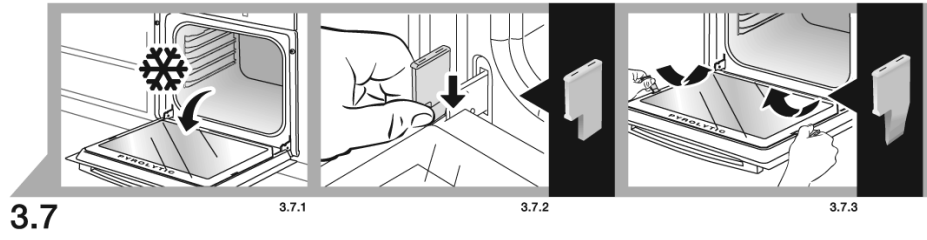


3.5

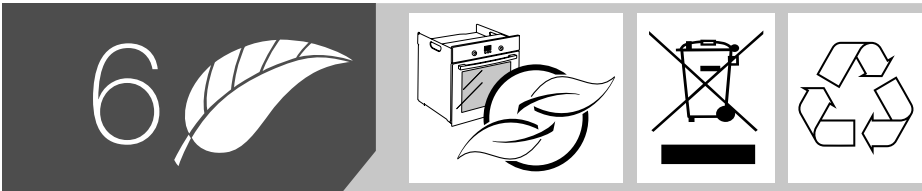
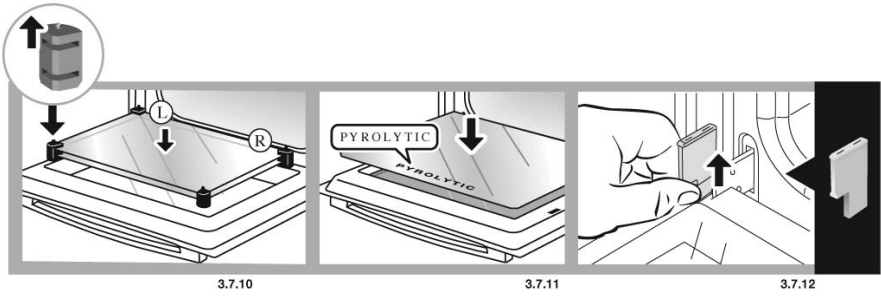
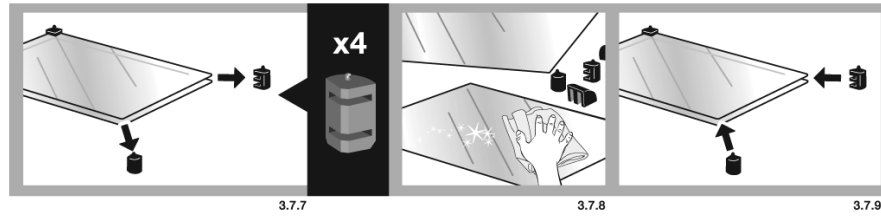
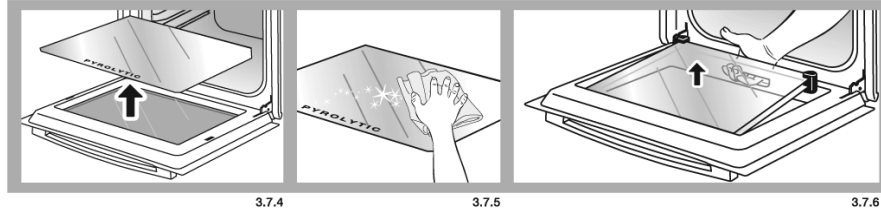


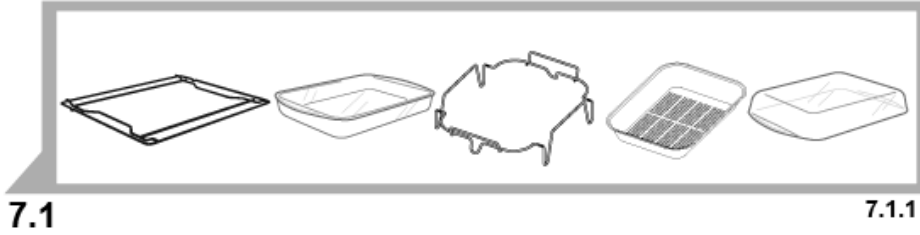
3.6





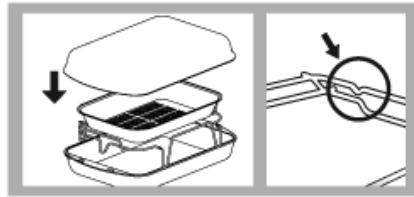
3.7





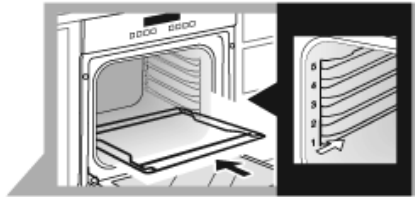
7.1

7.1.1



7.1.2

7.1.3



7.2

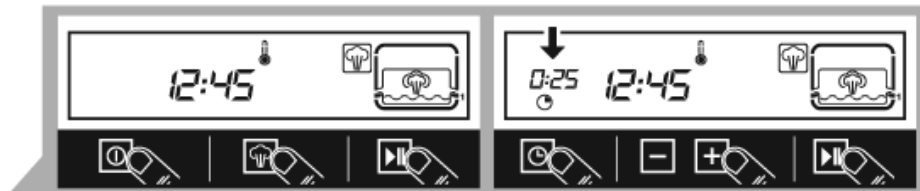


7.3

7.3.1

7.3.2

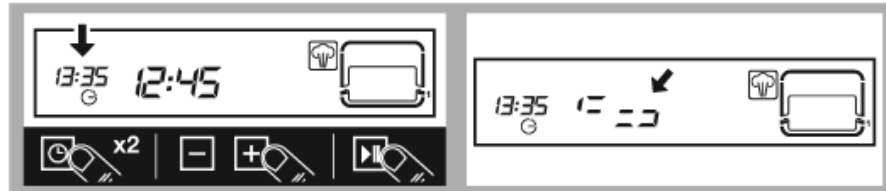
7.3.3



7.4

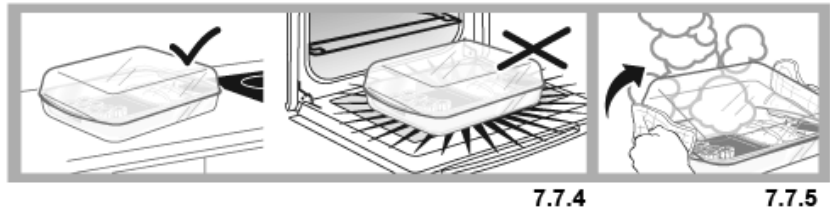
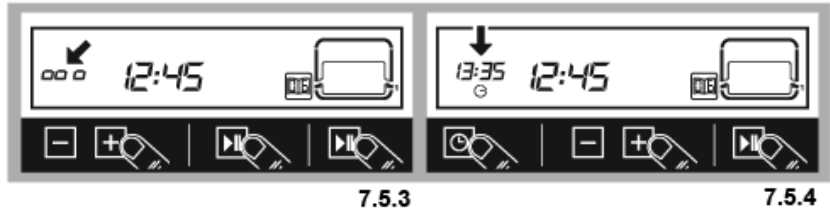
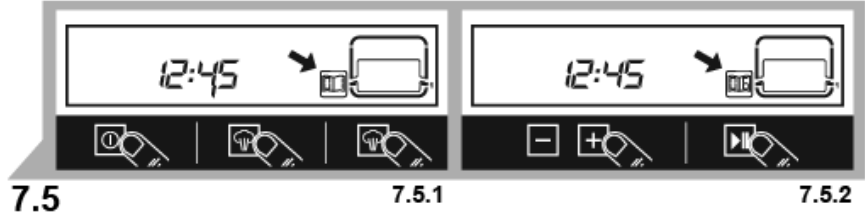
7.4.1

7.4.2



7.4.3

7.4.4



Muy importante

Lea íntegramente este manual antes de utilizar el horno. Encontrará la documentación y accesorios en el interior del horno. Este manual está diseñado de forma que los textos están relacionados con las ilustraciones de las primeras páginas.

Especificaciones

Tensión nominal (Volt)	220-240 V ~
Frecuencia nominal (hertz)	50-60 Hz
Potencia nominal (Watt)	3 570 W

0. Identificación

Identifique el modelo de su horno ("a", "b", "c" o "d") comparando el panel de mandos de su aparato con las ilustraciones.

1. Instalación




1.1 Desempaque. Retire todos los elementos de protección.

1.2 Conexión a la red eléctrica. Tenga siempre en cuenta los datos de la placa de características (1.2.1) y las medidas del mueble en el que se va a empotrar el horno. (1.2.2, 1.2.3).






El aparato debe conectarse a la red mediante una conexión fija monofásica, en la cual la conexión neutro (color azul) con neutro debe quedar garantizada (1.2.4). Introduzca el horno y céntrelo en el hueco (1.2.5). Cuide que el cable sobrante no quede en la parte superior (1.2.6). Sujételo al mueble con los dos tornillos suministrados (1.2.7).






2. Uso

El horno ilumina únicamente los botones sobre los que se puede actuar.


2.1 Ajuste de hora. Al conectar el horno, la pantalla parpadea (2.1.1). Ajuste la hora con  y , y presione  para validar (2.1.2).






Nota: Ajuste de nuevo la hora después de un corte de energía eléctrica.

2.2 Modificación de hora. Encienda el horno  y pulse 2 veces ; la pantalla parpadea. (2.2.1). Modifique la hora con  y , y valide pulsando  (2.2.2).

2.3 Función avisador. Encienda el horno . Pulse , la pantalla pasa a 0:00 y parpadea (2.3.1). Ajuste el tiempo con  y . Valide pulsando  (2.3.2) para comenzar la cuenta atrás.

Transcurrido el tiempo, el horno emite una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar.

2.4 Antes de usar su horno nuevo por primera vez, caliéntelo en vacío (sin alimento, en posición , 250°C y 30 minutos de duración). Puede producir humo o mal olor (es normal debido al calentamiento de restos de grasa, etc.). Una vez se haya enfriado, efectúe una limpieza previa pasando por el interior un paño húmedo.

2.5 Accesorios. Según el modelo, usted dispone de charola estándar , charola profunda  (2.5.2) y parrilla estándar  (2.5.3) que funcionan de forma independiente. Además puede combinar cualquier charola  con la parrilla estándar  (2.5.4) formando un conjunto. La parrilla de extracción




parcial (2.5.5) y la parrilla de extracción total (2.5.6, 2.5.7) son el soporte de las bandejas o conjunto (2.5.8). Si dispone de guías auto extraíbles "impulse", introdúzcalas primero en el horno sin la bandeja (2.5.9). Las guías "impulse" salen automáticamente con el peso de la bandeja al abrir el horno, según modelo para evitarlo utiliza el bloqueo. (2.5.10). Es obligatorio utilizar una bandeja como soporte de los alimentos con las guías "impulse" (2.5.11). Tenga en cuenta la posición de las parrillas al introducir las en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.5.12).


2.6 Posición accesorio. Usted dispone de 5 posiciones para colocar los accesorios.





2.7 Alimento a cocinar. Introduzca el alimento en el horno. Seleccione el accesorio(s) y su posición recomendada o consulte la tabla de cocción. Cierre la puerta.


Preparar un platillo


2.8 Selección de la función de cocinado. Encienda el horno  con  y  seleccione la función de cocinado deseada según el modelo.


 **Descongelado.** Descongele en un tiempo mínimo cualquier alimento.


 **Calor tradicional.** Pan, tartas, pasteles rellenos y carnes magras.


 **Calor de solera intenso.** El fuerte calor inferior se reparte uniformemente. Ideal para paellas, pizzas.

 **Grill suave.** Hamburguesas, tostadas y alimentos con pequeña superficie.


 **Grill fuerte.** Gratinados: pastas, soufflé y salsa bechamel.


 **Grill fuerte ventilado.** Gratina repartiendo el calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.


 **Turbo plus.** El calor es producido por la resistencia central.

 **Calor tradicional ventilado.** Para cualquier tipo de plato. Se pueden cocinar varios platos a la vez sin que se mezclen sabores ni olores.

 **Alimentos delicados.** Para yogures o desecado de alimentos (setas).

 **Calor 3D.** Permite cocinar con varias bandejas a la vez.

 **Grill 4 niveles.** Los gratinados son de mayor duración que en un grill normal.

 **Mantenimiento.** Mantiene calientes los alimentos ya cocinados.

Consulte la tabla para comprobar cual función es la más adecuada para el alimento a cocinar. Valide y el horno se pondrá en funcionamiento.

2.9 Selección de temperatura . Una vez seleccionado el programa, pulse . Modifique la temperatura con y . Valide pulsando . Si mantiene pulsada la tecla °C, se visualizará la temperatura real del interior del horno.

Nota: Se puede detener la cocción en cualquier momento pulsando la tecla . Para apagar el horno pulse .

Funciones de tiempo

2.10 Selección de la duración . Una vez seleccionado el programa y modificada la temperatura si es necesario, pulse hasta visualizar (2.10.1). Regule el tiempo con y , y valide con (2.10.2). La cuenta atrás comienza inmediatamente después del ajuste.

Al final de la cocción el horno emite una señal sonora. Pulse cualquier botón para silenciar.

2.11 Selección hora fin . Seleccione una función de cocinado, temperatura y duración (2.10). Pulse hasta visualizar (2.11.1). Pulse y para regular la hora fin de cocinado y valide con (2.11.2). Mientras el horno está a la espera, la pantalla muestra una línea discontinua en movimiento (2.11.3). La cocción termina a la hora indicada. Al terminar, el horno emite una señal sonora. Pulse cualquier tecla para silenciar.

Nota: Durante la cocción, el indicador de termómetro parpadea . Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, emite un pitido.

2.12 Apagado automático. Si por olvido no ha apagado el horno, éste se apaga automáticamente al cabo de un tiempo. Con una temperatura inferior a 100 °C el horno se apaga en 10 horas. Con una temperatura superior a 100 °C se apaga al cabo de 3 horas.


2.13 Función Celeris . Recomendada para platillos que requieren un calentamiento previo.


Horno pirolítico: Seleccione una función (2.9). Pulse y vuelva a pulsar durante 5 segundos, hasta que aparezca en la pantalla. Valide pulsando (2.13.1) Una vez alcanzada la temperatura, el indicador desaparece.


Horno no pirolítico: Encienda el horno y seleccione una función (2.9). Pulse (2.13.2). El horno alcanzará rápidamente la temperatura requerida para esa función. Una vez alcanzada, el símbolo desaparece y entonces puede introducir los alimentos.





Nota: En algunos programas la función Celeris no es aplicable.

2.14 Calor residual . Si el horno una vez apagado, aún se mantiene caliente, entonces podrá ver el indicador en la pantalla mientras la temperatura interior sea superior a 60 °C.











2.15 Función Bloqueo (botones). Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Con el horno cocinando o totalmente apagado mantenga el botón  presionado durante unos segundos (2.15.1). Para desbloquear el horno repita la operación.

En algunos modelos con el horno cocinando o totalmente apagado, pulse  durante unos segundos (2.15.2). Para desbloquear repita la operación.


Nota: Si bloquea el horno estando encendido, puede apagarlo manteniendo pulsado .

2.16 Función Recetas . Encienda el horno . Pulse  (2.16.1). Use los botones  y , para seleccionar la receta que desea de entre las incluidas.

ab	Receta	cd	ab	Receta	cd
P01	Tomates rellenos	P01	P08	Cordero asado	P18
P02	Pimientos rojos asados	P02	P09	Roti de ternera	P19
	Paella	P03	P10	Conejo asado	P20
	Pastel de merluza con gambas	P04	P11	Pollo asado	P21
	Hojaldre de puerros*	P05		Costilla de ternera	P22
	Arroz con conejo	P06		Solomillo mechado*	P23
	Pizza 4 quesos (masa fresca)*	P07		Rollo de carne relleno	P24
P03	*Merluza o bacalao asado*	P08		Pato a la naranja	P25
P04	*Salmón a la cerveza*	P09		Codornices asadas*	P26
P05	*Truchas con champiñones*	P10	P12	Bizcocho tradicional	P27
P06	*Langostinos*	P11	P13	*Magdalenas*	P28
	Rape con almejas*	P12	P14	Flan de huevo	P29
	Besugo asado	P13	P15	Pan, baguetinas precocinadas	P30
	Rodajas de bonito encebolladas*	P14		Tarta de almendras*	P31
	Anchoas abiertas*	P15		Tarta de manzana	P32
	Langosta*	P16		Petichoux*	P33
P07	Cinta de lomo de cerdo	P17		Brazo gitano*	P34
				Manzanas asadas	P35

Valide  (2.16.2). Ajuste el peso con  y , y valide  (2.16.3). Ajuste el grado de cocción (poco cocido  a bien cocido ) con  y , y valide  (2.16.4). El horno se pone en funcionamiento (2.16.5). Las recetas marcadas con * requieren de un calentamiento previo , excepto en programación diferida.

Alcanzada la temperatura el horno avisa mediante pitidos. En ese momento usted puede introducir los alimentos en el horno. Si lo desea, puede programar una hora para el fin de cocinado (2.11.1, 2.11.2). Al finalizar la cocción, el horno emite una señal sonora. Pulse cualquier botón para silenciar.

Nota: Durante la cocción, al mantener presionado el botón , se muestra la información de la receta en curso (2.16.6).

2.17 Función luz interior del horno. Cuando el horno está en modo ahorro de energía la luz, se enciende sólo durante unos segundos al pulsar °C. Usted puede desactivar el modo de ahorro de energía para que la luz permanezca encendida permanentemente durante el cocinado. Para esto, con el horno apagado, presione simultáneamente los botones y hasta escuchar un pitido. Para volver al modo de ahorro de energía, repita la operación.

3. Mantenimiento y limpieza

3.1 Limpieza de accesorios. Se pueden lavar en máquina lavavajillas. Si los limpia a mano, use detergente de uso corriente. Póngalos a remojo para facilitar la limpieza.

Hornos no pirólíticos

3.2 Modelos de paredes lisas. Limpie el horno a temperatura templada, pasando un paño con agua caliente y jabón.

3.3 Modelos de paredes rugosas autolimpiantes. En estos hornos, la placa posterior y los paneles laterales están recubiertos con un esmalte autolimpiante que elimina la grasa mientras el horno está en funcionamiento. Los paneles laterales son reversibles. De esta forma, duplican la duración del revestimiento.

Cuando los paneles no se limpian lo suficiente por sí mismos, es necesario regenerarlos. Para ello, retire todos los accesorios y recipientes del interior del horno. Limpie a fondo las superficies del horno que no son autolimpiantes. Encienda el horno y seleccione la función . Seleccione una temperatura de 250 °C y un tiempo de entre 30 y 60 minutos dependiendo del grado de suciedad. Cuando el programa de limpieza finaliza y el horno ya se encuentre frío, pase una esponja húmeda sobre los elementos autolimpiantes que volverán a ser completamente funcionales.

Hornos pirólíticos

3.4 Limpieza por pirólisis.




- La limpieza se produce por eliminación de la suciedad a altas temperaturas.
- Los humos y olores se eliminan al pasar por un catalizador.
- No es necesario esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar la limpieza.
- Después de la pirólisis, cuando el horno esté frío, pase un paño húmedo para retirar los restos de ceniza blanca.
- Antes de poner en marcha la pirólisis, retire todos los accesorios del horno, incluyendo los accesorios de cocina y guías telescópicas.
- Si hay derrames importantes, retírelos antes de efectuar la pirólisis para evitar que se inflamen o se produzca demasiado humo.
- Durante la pirólisis las superficies se calientan más que durante el uso normal. Mantenga alejados a los niños.

Usted puede seleccionar entre tres tipos de pirólisis para efectuar la limpieza.



[P] Pyro Turbo. Realiza la limpieza en 2 horas. Nota: En esta opción de pirólisis, es factible la limpieza de la bandeja esmaltada. Colóquela en el nivel 2 y retire antes el exceso de grasa acumulada.

[P_{eco}] Pyro Eco. Realiza la limpieza en 1 hora 30 minutos.








[P] Auto Pyro. La duración depende del grado de suciedad del horno.

Para activar, encienda el horno , pulse  hasta seleccionar el modo de limpieza deseado. Valide presionando  (3.4.1). La pirólisis comienza inmediatamente.

Nota: En la pirólisis, los parámetros de tiempo y temperatura son fijos y no pueden modificarse.

⚠ DURANTE EL PROCESO EL HORNO ALCANZA TEMPERATURAS MUY ALTAS. POR SEGURIDAD, LA PUERTA SE BLOQUEA Y LA PANTALLA MUESTRA  (3.4.2) CUANDO LA TEMPERATURA DISMINUYE, EL INDICADOR  DESAPARECE Y ENTONCES PODRÁ ABRIR LA PUERTA.

3.5 Pirólisis diferida.

Usted puede programar la hora en la que termina el proceso de pirólisis. Encienda el horno , presione  para seleccionar el modo de pirólisis adecuado (3.5.1). Presione . La pantalla muestra el símbolo . Introduzca la hora de fin de limpieza con  y . Valide presionando  (3.5.2).

3.6 Limpieza paredes interiores. Extraiga las guías laterales para limpiar los restos de grasa o ceniza que puedan quedar tras los procesos de limpieza.

Según el modelo de su horno, las guías laterales disponen de dos tipos de fijación, sin soporte (3.6.1, 3.6.2) o con soporte, (3.6.3, 3.6.4). Una vez extraídas utilice un paño húmedo para limpiar las paredes laterales (3.6.5).

Una vez limpias las paredes del horno, reinstale las guías.

Si su horno dispone de grill abatible, tire hacia arriba y presione para bajarlo (3.6.6) y limpie el techo con un paño húmedo (3.6.7).

3.7 Limpieza de los cristales.

Limpieza exterior: Utilice un trapo suave humedecido con un producto limpiacristales.

Limpieza interior: Si el interior de los cristales está sucio, puede desmontarlos para su limpieza.

Cuando el horno esté frío, abra la puerta del todo (3.7.1) y fijela con los topes rojos que se suministran en la bolsa de accesorios (3.7.2). Introduzca los dos accesorios restantes para levantar el cristal haciendo palanca (3.7.3). Retire el cristal (3.7.4), límpielo y séquelo con un paño (3.7.5).

Si es necesario, retire el conjunto de cristales interiores de la puerta. Este conjunto puede estar formado por uno o dos cristales según modelo con un tope negro en cada esquina. Para extraerlos introduzca la mano por la parte inferior de la puerta y tire hacia arriba (3.7.6). Una vez extraídos retire los topes para limpiar los cristales (3.7.7).

Cuando los cristales estén limpios (3.7.8), vuelva a encajarlos en los topes de goma, con el perno hacia arriba (3.7.9) y coloque los cristales de forma que los lados marcados "L" (izquierda) y "R" (derecha) queden al lado de las bisagras (3.7.10).

Para finalizar, coloque el cristal restante de forma que pueda leer la palabra PYROLYTIC (3.7.11). Retire los topes (3.7.12) y cierre la puerta.

3.8 Limpieza exterior del horno. Use productos neutros. Seque bien con un paño suave.

⚠ ADVERTENCIAS

- **ASEGÚRESE DE QUE EL HORNO ESTÉ APAGADO.**
- **ANTES DE RETIRAR EL CRISTAL, PERMITA QUE SE ENFRÍE.**
- **NUNCA USE MÁQUINAS DE LIMPIEZA A VAPOR.**

4. Solución de problemas

Hay una serie de incidencias que puede solucionar usted mismo.

4.1 El horno no calienta. Compruebe que esté conectado al suministro de energía y que el fusible no esté quemado. Incremente la temperatura seleccionada.

4.2 La luz interior no funciona. Reemplace la bombilla o el fusible.

4.3 Sale humo durante la cocción. Reduzca la temperatura y/o limpie el horno.

4.4 La limpieza por pirólisis no se realiza. Compruebe que la puerta esté bien cerrada. Fallo del sistema de bloqueo o sensor de temperatura. Llame al Servicio Técnico.

4.5 El horno emite un pitido. Se ha alcanzado la temperatura seleccionada. El ciclo de cocción ha finalizado.

4.6 Hace ruido después de la cocción. Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y exterior.

4.7 Avisos de incidencias.

F 01 Fallo del sensor de temperatura.

F 02 Puerta bloqueada (4.7.1).

F 03 No es posible realizar la pirólisis.

F 04 Fallo de bloqueo de la puerta.

F 05 Fallo del software.

F 10 Corte de la alimentación eléctrica durante el cocinado.

Auto Apagado automático por llevar varias horas funcionando (4.7.2).

⚠ ADVERTENCIA: NO MANIPULE EL HORNO, LLAME AL SERVICIO TÉCNICO SI SE REQUIERE DE UNA REPARACIÓN.

5. Seguridad


- La instalación del horno debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- La instalación eléctrica debe de estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente eléctrica con toma a tierra reglamentaria.
- El circuito de la red que alimenta al horno, debe tener un interruptor de corte omnipolar con 3 mm por lo menos de separación entre contactos.
- Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.
- Para evitar un choque eléctrico, asegúrese de que el aparato está desconectado del suministro de energía antes de reemplazar la lámpara.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que se puede rayar la superficie y provocar la rotura en añicos del vidrio.
- Mantenga alejados a los niños del horno. Durante su operación, hay partes accesibles que pueden calentarse.
- NO toque los elementos calefactores dentro del horno.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o que carezcan de experiencia o conocimiento, salvo bajo supervisión o después de recibir instrucciones relativas al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad. Debe supervisarse su uso por parte de niños para evitar que jueguen con el aparato.

6. Medio ambiente

El horno ha sido diseñado pensando en la conservación del medio ambiente.

Respete el medio ambiente. Precaliente el horno solamente cuando haga falta (consulte la tabla). Use preferentemente moldes de color oscuro. Durante periodos largos de horneado, apague el horno 5 ó 10 minutos antes del tiempo previsto.

Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.


































































El símbolo  indica que no debe eliminarse el aparato utilizando los contenedores tradicionales para residuos domésticos.

Entregue el horno en un centro especial de recolección.

El reciclado de aparatos electrodomésticos evita consecuencias negativas para la salud, el medio ambiente y permite ahorrar energía y recursos.

Para mas información, contacte a las autoridades locales o establecimiento donde adquirió el horno.

Tabla de cocción


	Alimento	Programa y temperatura		Tiempo	Posición	Precalentar	Accesorios
Carne y aves	Ternera (1,5 kg)	 190 °C	 210 °C	50-60 minutos	 1	No	
	Cerdo (1,5 kg)	 150 °C	 180 °C	85-95 minutos	 2	No	
	Cordero (1,2 kg)	 220 °C	 220 °C	40-50 minutos	 2	No	 
	Pavo (4 kg)	 170 °C	 190 °C	115-125 minutos	 1	No	
	Pollo (1,25 kg)	 210 °C	 230 °C	50-60 minutos	 1	No	
Verduras	Pimientos rojos asados (1,25 Kg)	 190 °C	 210 °C	30-40 minutos	 2	No	 
	Tomates rellenos (4 piezas)	 200 °C	 220 °C	15-19 minutos	 2	No	
Pescados y mariscos	Merluza asada (1,5 kg)	 210 °C	 230 °C	7-9 minutos	 2	Sí	
	Langostino al horno (1 kg)	 220 °C	 240 °C	4-5 minutos	 4	Sí	
	Pescado asado (1 kg)	 200 °C	 220 °C	13-17 minutos	 2	Sí	
	Bacalao al horno (1,5 kg)	 210 °C	 220 °C	7-9 minutos	 2	Sí	
Varios	Pizza	 200 °C	 220 °C	18-22 minutos	 1	Sí	
	Pan	 200 °C	 220 °C	18-22 minutos	 2	No	
	Magdalenas	 190 °C	 210 °C	15-19 minutos	 2	Sí	
	Flan	 130 °C	 150 °C	30-40 minutos	 1	No	
	Descongelado de todo tipo de alimentos	 75 °C			 2	No	

Cocción al vapor

Muy importante: Lea completamente este manual antes de utilizar el horno. Puede encontrar la documentación y accesorios en el interior del horno. Este manual está diseñado de manera que los textos están relacionados con los dibujos correspondientes.

Cocinar al vapor es sano y sabroso, ya que los alimentos mantienen su sabor natural y conservan todas las vitaminas y minerales.

El control electrónico del horno ilumina solamente los botones sobre los que usted puede actuar.








Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo vacío (sin alimentos en la posición ) 250 °C durante 30 minutos). Puede producir humo o mal olor (es normal debido al calentamiento de restos de grasa, etc.). Una vez que se haya enfriado, efectúe una limpieza previa pasando por el interior un paño húmedo.







7.1 Accesorios. Dispone de soporte recipiente, recipiente de cristal, bandeja y tapa recipiente (7.1.1) que funcionan en conjunto, en el orden mostrado (7.1.2) y nunca de manera independiente. Tenga en cuenta la posición del soporte recipiente al introducirlo en el horno. Dispone de topes laterales antivuelco (7.1.3).








7.2 Posición accesorio. De las 5 posiciones disponibles, la apropiada para cocinar al vapor es la posición 1.













7.3 Preparación de los alimentos. Para cocinar al vapor, vierta agua en el recipiente de cristal. La cantidad óptima es de 400 a 500 ml (7.3.1). Coloque la bandeja con los alimentos a cocinar encima del recipiente (7.3.2). Cierre la puerta del horno.










Nota: Si desea incrementar el tiempo de cocción, agregue agua en el recipiente y asegúrese de que no le falte nunca.

7.4 Selección del Modo Cocinado Manual. Encienda el horno  y presione , valide presionando  (7.4.1). Presione  e ingrese un tiempo de cocción apropiado para el alimento que va a cocinar usando los botones  y . Valide  (7.4.2).

Si lo desea, puede programar una hora para el fin de la cocción. Presione  hasta visualizar . Presione  o  para regular la hora de fin de cocción y valide presionando  (7.4.3). Mientras el horno se encuentra a la espera, el display muestra una línea discontinua en movimiento  (7.4.4). La cocción finaliza a la hora programada y el horno emite una señal sonora. Presione cualquier botón para silenciar.

7.5 Selección del Modo Cocinado con Recetas. Encienda el horno  y presione , presione de nuevo  y verá el ícono  (7.5.1). Usando los botones  y  seleccione la receta deseada entre las 12 disponibles y valide  (7.5.2).

-  1 Bavaois de coliflor
-  2 Crema de zanahorias
-  3 Champiñones rellenos
-  4 Espárragos trigueros
-  5 Papas con queso
-  6 Mejillones con papas
-  7 Merluza en rodajas
-  8 Salmón en rodajas
-  9 Solomillo de cerdo
-  10 Crema a la naranja
-  11 Frutas en papillote
-  12 Pera al vino de oporto

Ajuste el grado de acabado ( poco hecho a  muy hecho) usando  y , y valide 2 veces  (7.5.3). El horno se pone en funcionamiento. Si lo desea, puede programar una hora para el fin de la cocción. Presione . Ingrese la hora para el fin de cocción usando  y , y valide con  (7.5.4).

7.6 DURANTE LA COCCIÓN, NO ABRA LA PUERTA DEL HORNO. PUEDE QUEMARSE CON EL VAPOR. TENGA PRECAUCIÓN.

7.7 Fin de la cocción. Cuando ha finalizado la cocción al vapor, abra lentamente la puerta del horno, ya que el vapor que es expulsado proviene de agua muy caliente (7.7.1). Retire el conjunto del horno usando un guante para hornos (7.7.2, 7.7.3) y colóquelo sobre una superficie apropiada. No lo coloque so-

bre la puerta del horno (7.7.4). Retire la tapa levantándola por la parte posterior de modo que el vapor caliente salga por detrás (7.7.5).

⚠ ADVERTENCIA: NO LEVANTE LA TAPA POR LA PARTE DELANTERA YA QUE PODRÍA QUEMARSE CON EL VAPOR.

Alimento	Preparación	Cantidad de agua (en ml)	Tiempo (en minutos)
Papas	En rodajas finas	400	25-30
Papas	En mitades	400	35-40
Papas	Con piel	400	45-50
Pimientos	Enteros	400	35-40
Judías verdes	Sin hilos	400	35-40
Judías verdes congeladas		400	30-35
Zanahorias	En rodajas	400	40-45
Huevos duros	Hasta 30 piezas	400	30-35
Guisantes frescos		400	25-30
Guisantes congelados		400	20-25
Calabacines	En rodajas	400	25-30
Calabacines	Longitudinalmente cortados por la mitad	400	30-35
Col de Bruselas frescas		400	35-40
Col de Bruselas cong.		400	30-35
Espárragos trigueros	Enteros	400	45-50
Berenjenas	En rodajas	400	20-25
Champiñones	Enteros	400	45-50
Coliflor	En ramilletes sin tronco	400	35-40
Coliflor	Entera	400	40-45
Brócoli	En ramilletes sin tronco	400	35-40
Brócoli congelado	En ramilletes	400	25-30
Salmón	En rodajas	400	25-30
Merluza	En rodajas	400	25-30
Bacalao	En filetes	400	20-25
Mejillones		400	30-35
Txipirones	Medianos enteros	400	30-35
Calamares congelados	En anillas	400	25-30
Centollo	1 kg	400	30-35
Atún	Rodajas, 250 g	400	25-30
Halibut	Filete, 250 g	400	20-25
Vieiras		400	25-30
Plátanos	Sin piel	400	20-25
Melocotón	Sin piel	400	25-30
Peras	Mitades	400	25-30
Ciruelas	Enteras	400	20-25

- Las indicaciones y valores reflejados en esta tabla son orientativos.
- No descongele los alimentos antes de proceder a su cocción.

Muito importante

Leia o manual por completo antes de utilizar o seu forno. A documentação e os acessórios estão no interior do forno. Este manual foi concebido para que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.

Especificações

Tensão nominal (Volt)	220-240 V ~
Frequência nominal (hertz)	50-60 Hz
Potência nominal (Watt)	3 570 W

0. Identificação

Identifique o modelo do seu forno ("a", "b", "c", "d") comparando o painel de comandos do aparelho com as ilustrações.

1. Instalação




1.1 Desembalagem. Retire todos os elementos de protecção.

1.2 Ligação à rede eléctrica. Tenha sempre em conta os dados da placa de características (1.2.1) e as medidas do móvel onde vai encastrar o forno (1.2.2, 1.2.3).






O aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa monofásica, na qual a ligação neutra (cor azul) com neutro deve ficar garantida (1.2.4). Introduza o forno e centre-o no espaço (1.2.5). Tenha o cuidado de não deixar ficar o cabo que sobra na parte superior (1.2.6). Fixe-o ao móvel com os dois parafusos fornecidos (1.2.7).






2. Utilização

O forno acende apenas as teclas nas quais pode actuar.


2.1 Ajuste da hora. Ao ligar o forno, o visor fica a piscar (2.1.1). Ajuste a hora com  e , e prima  para validar (2.1.2).






Nota: Volte a ajustar a hora depois de um corte do fornecimento de energia.

2.2 Modificação da hora. Ligue o forno  e prima 2 vezes , o visor fica a piscar (2.2.1). Modifique a hora com  e , e valide premindo  (2.2.2).

2.3 Função alarme. Ligue o forno . Prima , o visor passa para 0:00 e fica a piscar (2.3.1). Ajuste o tempo com  e . Valide premindo  (2.3.2) para começar a contagem decrescente.

Após esse tempo o forno emite um sinal acústico. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.

2.4 Antes de utilizar o seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o vazio (sem alimentos no forno e na posição , a 250°C e durante 30 minutos. Pode produzir fumo ou mau cheiro (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc). Quando tiver arrefecido, faça uma limpeza ao forno passando um pano húmido no interior do forno.

2.5 Acessórios. Consoante os modelos existe um Tabuleiro standard , (2.5.1), Tabuleiro profundo  (2.5.2) e Grelha standard  (2.5.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro  com a grelha standard  (2.5.4) formando um conjunto. A grelha de




extracção parcial (2.5.5) e a grelha de extracção total (2.5.6, 2.5.7) são o suporte dos tabuleiros ou do conjunto (2.5.8). Se tem guias auto extraíveis "impulso", introduza-as primeiro no forno sem o tabuleiro (2.5.9). As guias "impulso" saem automaticamente com o peso do tabuleiro quando abrir o forno, s/ modelo para evitá-lo utilize o bloqueio (2.5.10). É obrigatório utilizar um tabuleiro como suporte dos alimentos com as guias "impulso" (2.5.11). Tenha em conta a posição das grelhas quando as introduzir no interior. Têm amortecedores laterais anti-viragem (2.5.12).


2.6 Posição acessório. Tem 5 posições para colocar os acessórios.





2.7 Alimento a cozinhar. Introduza o alimento no forno. Selecciono o acessório(s) e a sua posição recomendada ou consulte a tabela de cozedura. Feche a porta.


Preparar um prato


2.8 Selecção função de cozedura. Ligue o forno  com  e  seleccione a função de cozedura desejada de acordo com o modelo:


 **Descongelação.** Descongela em tempos mínimos qualquer produto.


 **Calor tradicional.** Pão, tartes, pastéis com recheio e carnes magras.


 **Calor da placa intenso.** O forte calor inferior reparte-se uniformemente. Ideal para paelhas, pizzas.

 **Grelhador suave.** Hambúrgueres, torradas e alimentos de pequena dimensão.


 **Grelhador forte.** Gratinados: massas, soufflé e molho bechamel.


 **Grelhador forte ventilado.** Gratina repartindo o calor de maneira uniforme. Ideal para assados de grande tamanho.


 **Turbo plus.** O calor é produzido pela resistência central.


 **Calor tradicional ventilado.** Para qualquer tipo de prato. Podem cozinhar-se vários pratos de uma vez, sem que se misturem os sabores ou os odores.






 **Alimentos delicados.** Para iogurtes ou secagem de alimentos (setas).



 **Calor 3D.** Permite cozinhar com vários tabuleiros ao mesmo tempo.

 **Grelhador 4 níveis.** Os gratinados são de maior duração do que num grelhador normal.







 **Manutenção.** Mantém quentes os alimentos já cozinhados.

Consulte a tabela para verificar qual é a função que mais se adequa ao alimento a cozinhar. Valide  e o forno começa a funcionar.








2.9 Alteração da temperatura . Uma vez seleccionado o programa, prima . Modifique a temperatura com  e . Valide pressionando . Se mantiver o botão °C premido, visualizar-se-á a temperatura real do interior do forno.


Nota: Se pretende parar a cozedura em qualquer momento prima a tecla . Para desligar o forno prima .

Funções de tempo


2.10 Selecção da duração . Uma vez seleccionado o programa e modificada a temperatura se necessário. Prima  até visualizar  (2.10.1) Regule o tempo com  e , e valide com  (2.10.2). A contagem decrescente começa de imediato após o ajuste.






No final da cozedura o forno emite um sinal sonoro. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.



2.11 Selecção hora fim . Seleccione uma função de cozedura, temperatura e duração (2.10). Prima  até visualizar  (2.11.1). Prima  e  para regular a hora de fim de cozedura e valide com  (2.11.2). Enquanto o forno estiver a aguardar é visualizado no visor uma linha descontínua em movimento  (2.11.3). A cozedura termina na hora indicada. Quando terminar, o forno emite um sinal sonoro. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.

Nota: Durante a cozedura o termómetro  fica a piscar. Uma vez atingida a temperatura seleccionada, é emitido um apito.



2.12 Desligação automática. Se por esquecimento não tiver desligado o forno, este desliga-se automaticamente após algum tempo. Com uma temperatura inferior a 100 °C o forno desliga-se em 10 horas. Com uma temperatura superior a 100°C desliga-se após 3 horas.


2.13 Função Celeris . Recomendada para pratos que requerem um aquecimento prévio.


Forno pirolítico: Seleccione uma função (2.9). Prima  e volte a premir  durante 5 segundos, até aparecer no visor . Valide pressionando  (2.13.1) Uma vez alcançada a temperatura  desaparece.


Forno não pirolítico: Ligue o forno e selecciona uma função (2.9). Prima  (2.13.2). O forno atingirá rapidamente a temperatura referida para essa função. Uma vez alcançada o símbolo  desaparece e pode introduzir os alimentos.






Nota: Em alguns programas a função Celeris não é aplicável.

2.14 Calor residual . Se o forno estiver desligado e ainda se mantiver quente irá visualizar  no visor, enquanto a temperatura interior for superior a 60°C.











2.15 Função bloqueamento (botões). Para evitar manipulações por crianças. Com o forno ainda a cozinhar ou totalmente desligado mantenha premida a tecla  durante alguns segundos (2.15.1). Para desbloquear o forno repita a operação.

Em alguns modelos, com o forno a cozinhar ou totalmente desligado, prima  durante alguns segundos (2.15.2). Para desbloquear, repita a operação.


Nota: Se bloquear o forno com o forno ligado, pode desligá-lo mantendo premido .



2.16 Função Receitas . Ligue o forno . Prima  (2.16.1), com  e  seleccione a receita adequada de entre as receitas incluídas.

ab	Receita	cd	ab	Receita	cd
P 01	Tomates recheados	P 01	P 08	Borrego assado	P 18
P 02	Pimentos vermelhos assados	P 02	P 09	Roti de vitela	P 19
	Paella	P 03	P 10	Coelho assado	P 20
	Pastéis de pescada com gambas	P 04	P 11	Frango assado	P 21
	Pastéis de massa folhada com alho-porro*	P 05		Costeletas de vitela	P 22
	Arroz com coelho	P 06		Guisado do acém*	P 23
	Pizza 4 queijos (massa fresca)*	P 07		Rolo de carne recheado	P 24
P 03	*Pescada ou bacalhau assado*	P 08		Pato com laranja	P 25
P 04	*Salmão com cerveja*	P 09		Codornizes assadas*	P 26
P 05	*Truta com cogumelos*	P 10	P 12	Pão-de-ló tradicional	P 27
P 06	*Lagostins*	P 11	P 13	*Madalenas*	P 28
	Tamboril com amêijoas*	P 12	P 14	Pudim flan de ovo	P 29
	Besugo assado	P 13	P 15	Pão, Baguetes pré-cocinhadas	P 30
	Rodelas de atum de cebolada*	P 14		Tarte de amêndoas*	P 31
	Anchovas abertas*	P 15		Tarte de maçã	P 32
	Lagosta*	P 16		Petit-choux*	P 33
P 07	Fatias de lombo de porco	P 17		Torta*	P 34
				Maças assadas	P 35

Valide  (2.16.2). Ajuste o peso com  e , e valide  (2.16.3). Ajuste o grau de acabamento (pouco assado  a muito assado ) com  e , e valide  (2.16.4). O forno começa a funcionar (2.16.5). As receitas marcadas com * requerem um aquecimento prévio , excepto na programação diferida.

Alcançada a temperatura avisa-o mediante alguns apitos. Nesse momento pode introduzir o alimento no forno. Se desejar pode programar uma hora de fi m da cozedura (2.11.1, 2.11.2). No final da cozedura o forno emite um sinal sonoro. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.

Nota: Durante a cozedura, ao manter premida a tecla  é apresentada a informação da receita em curso (2.16.6).


2.17 Função luz interior do forno. Quando o forno estiver no modo de poupança de energia a luz acende-se apenas alguns segundos ao premir °C. Pode desactivar esta função para que a luz permaneça acesa permanentemente durante a cozedura. Para isso, com o forno desligado prima simultaneamente as teclas  e  até ouvir um apito. Para voltar ao modo de poupança de energia repita a operação.

3. Manutenção e limpeza

3.1 Limpeza dos acessórios. Podem ir à máquina de lavar loiça. Se os lavar à mão, use detergentes de uso corrente. Coloque-os de molho para facilitar a limpeza.

Fornos não pirolíticos

3.2 Modelos de paredes lisas. Limpe o forno a uma temperatura média, passando um pano com água quente e detergente.

3.3 Modelos de paredes rugosas. Auto-limpeza. Nestes fornos a placa posterior e os painéis laterais estão revestidos com um esmalte de auto-limpeza que elimina a gordura enquanto o forno está a funcionar. Os painéis laterais são reversíveis e desta forma duplicam a duração do revestimento. Quando os painéis não ficarem suficientemente limpos por si próprios tem de os substituir. Para isso basta retirar todos os acessórios e recipientes do interior do forno. Limpe em profundidade as superfícies do forno que não são de auto-limpeza. Seleccione a função . Coloque a temperatura a 250 °C e o tempo entre 30 e 60 minutos dependendo do grau de sujidade. Quando o programa de limpeza terminar e o forno arrefecer passe com uma esponja humedecida nos elementos de auto-limpeza que voltarão a estar completamente funcionais.

Fornos pirolíticos

3.4 Limpeza por pirólise.




- A limpeza ocorre por eliminação da sujidade a altas temperaturas.
- Os fumos e odores são eliminados quando passam por um catalisador.
- Não é necessário esperar que o forno tenha muita gordura para fazer a limpeza.
- Depois da pirólise, quando o forno estiver frio, passe um pano húmido para retirar os restos de cinza branca.
- Antes de colocar a pirólise a funcionar retire todos os acessórios do forno, incluindo os acessórios de cozinha e guias telescópicas.
- Se ocorrerem transbordamentos grandes, retire-os antes de efectuar a pirólise para evitar que inflamem ou produzam muito fumo.
- Durante a pirólise as superfícies ficam mais aquecidas do que durante a sua utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.

Pode optar entre três tipos de pirólise para efectuar a limpeza.




P Piro Turbo. Faz a limpeza em 2 horas.
Nota: Nesta opção é possível a limpeza por pirólise, o acessório bandeja esmaltada. Posicione no nível 2. Previamente retire o excesso de gordura acumulado.

P Eco. Faz a limpeza em 1 hora e 30 minutos.








P Auto Piro. A duração depende do grau de sujidade do forno.

Para activar, ligue o forno , prima  até seleccionar o modo de limpeza desejado. Valide  (3.4.1). A pirólise começa de imediato.

Nota: Na pirólise, os parâmetros de tempo e temperatura são fixos e não podem ser modificados.

 Ao iniciar o processo o forno atinge temperaturas muito elevadas, por segurança a porta é bloqueada e é visualizado  (3.4.2). Quando a temperatura descer, o símbolo  desaparece e pode abrir a porta.

3.5 Pirólise diferida.

Pode programar a hora a que termina o processo de pirólise. Ligue o forno  e prima  para seleccionar o modo de pirólise adequado (3.5.1). Prima  e vai visualizar o símbolo . Introduza a hora de fim da limpeza com  e . Valide  (3.5.2).

3.6 Limpeza paredes interiores. Retire as guias laterais para limpar os restos de gordura ou cinza que possam ter ficado após os processos de limpeza.

De acordo com os modelos as guias laterais têm dois tipos de fixação, sem suporte (3.6.1, 3.6.2) ou com suporte, (3.6.3, 3.6.4). Uma vez retiradas utilize um pano húmido para limpar as paredes laterais (3.6.5).

Quando as paredes do forno estiverem limpas volte a colocar as guias.

Se o seu forno dispor de grill rebatível, puxe para cima e pressione para baixá-lo (3.6.6) e limpe o tecto com um pano húmido (3.6.7).

3.7 Limpeza dos vidros.

Limpeza exterior: Utilize um pano suave embebido com um produto para limpeza de vidros.

Limpeza interior: Se o interior dos vidros estiver sujo, pode desmontá-los para proceder à sua limpeza.

Quando o forno estiver frio, abra totalmente a porta (3.7.1), e fixe-a com os amortecedores vermelhos que são fornecidos na bolsa de acessórios (3.7.2). Introduza os dois acessórios restantes para levantar o vidro fazendo uma alavanca (3.7.3). Retire o vidro (3.7.4), limpe-o e seque-o com um pano (3.7.5).

Se for necessário retire o conjunto de vidros interiores da porta. Este conjunto pode ser formado por um ou dois vidros de acordo com o modelo e com um amortecedor preto em cada canto. Para retirá-los coloque a mão na parte inferior da parte e puxe para cima (3.7.6). Uma vez retirados tire os amortecedores para limpar os vidros (3.7.7). Quando os vidros estiverem limpos (3.7.8) volte a encaixá-los nos batentes de borracha, com o bico virado para cima (3.7.9) e coloque os vidros de forma que "L" esquerda e "R" direita fiquem ao lado das dobradiças (3.7.10).

Para terminar, coloque o restante vidro de forma a ler a palavra PIROLÍTICO (3.7.11). Retire os amortecedores (3.7.12) e feche a porta.

3.8 Limpeza exterior do forno. Use produtos neutros. Seque-o bem com um pano suave.

⚠ Avisos de utilização:

- Certifique-se de que o forno está desligado.
- Antes de retirar o vidro, deixe que arrefeça.
- Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.

4. Resolução de problemas

Existem várias incidências que você mesmo pode solucionar.

4.1 O forno não aquece. Verifique se está ligado ou se o fusível não está fundido. Aumente a temperatura seleccionada.

4.2 A luz interior não funciona. Mude a lâmpada ou o fusível.

4.3 Sai fumo durante a cozedura. Reduza a temperatura e/ou limpe o forno.

4.4 A limpeza por pirólise não se realiza. Verifique se a porta está bem fechada. Falha do sistema de bloqueio ou do sensor de temperatura. Contacte o Serviço Técnico.

4.5 O forno emite um apito. Foi alcançada a temperatura escolhida. O ciclo de cozedura está finalizado.

4.6 Faz ruído depois da cozedura. É normal, o ventilador continua a funcionar até reduzir a temperatura do interior e a temperatura do exterior.

4.7 Avisos de incidências.

F 01 Falha do sensor de temperatura.

F 02 Porta bloqueada (4.7.1).

F 03 Não é possível realizar a pirólise.

F 04 Falha de bloqueio da porta.

F 05 Falha do Software.

F 10 Corte da alimentação eléctrica durante a cozedura.

Auto Desligação automática por estar a funcionar há várias horas (4.7.2).

⚠ Não manipule o forno. Para repará-lo contacte o serviço técnico.

5. Segurança


- A instalação do forno deve ser efectuada por um instalador autorizado, que seguirá as instruções e esquemas do fabricante.
- A instalação eléctrica deve estar dimensionada à potência máxima indicada na placa de características e a tomada de corrente eléctrica com tomada de terra regulamentar.
- O circuito da rede que alimenta o forno deve ter um interruptor de corte unipolar de pelo menos 3 mm de separação entre contactos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado por um cabo semelhante com o fim de evitar danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar possíveis choques eléctricos.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de metal duros para limpar a porta do forno, já que pode arranhar a superfície e provocar a ruptura no vidro.
- Manter as crianças pequenas afastadas do forno. Durante o funcionamento, existem partes acessíveis que podem aquecer.
- Evitar tocar nos elementos aquecedores dentro do forno.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são diminuídas, ou têm falta de experiência ou conhecimentos, excepto sob supervisão ou após receber instruções sobre a utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança. Deverá supervisionar a sua utilização por crianças para evitar que brinquem com o aparelho.

6 Meio-ambiente

O forno foi concebido a pensar na conservação do meio ambiente.

Respeite o meio ambiente. Aqueça previamente o forno só quando fizer falta (consulte a tabela). Use preferentemente moldes de cor escura. Para grandes períodos de cozedura desligue o forno 5 ou 10 minutos antes do tempo previsto.

Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.

O símbolo  indica que o aparelho não deve ser eliminado usando os contentores tradicionais para resíduos domésticos. Entregue o seu forno num centro especial de recolha.

A reciclagem de electrodomésticos evita consequências negativas para a saúde e para o meio ambiente, e permite poupar energia e recursos.

Para mais informação, contacte as autoridades locais ou o estabelecimento onde adquiriu o forno.

Tabela de cozedura

	Alimento	Programa e temperatura		Tempo	Posição	Pré-aquecimento	Acessórios
Carnes e aves	Vitela (1,5 kg)	190 °C	210 °C	50-60 minutos	1	Não	
	Porco (1,5 kg)	150 °C	180 °C	85-95 minutos	2	Não	
	Borrego (1,2 kg)	220 °C	220 °C	40-50 minutos	2	Não	
	Peru (4 kg)	170 °C	190 °C	115-125 minutos	1	Não	
	Frango (1,25 kg)	210 °C	230 °C	50-60 minutos	1	Não	
Verduras	Pimentos vermelhos assados (1,25 kg)	190 °C	210 °C	30-40 minutos	2	Não	
	Tomates recheados (4 unid.)	200 °C	220 °C	15-19 minutos	2	Não	
Peixes e mariscos	Pescada assada (1,5 kg)	210 °C	230 °C	7-9 minutos	2	Sim	
	Camarão no forno (1 kg)	220 °C	240 °C	4-5 minutos	4	Sim	
	Peixes assados (1 kg)	200 °C	220 °C	13-17 minutos	2	Sim	
	Bacalhau no forno (1,5 kg)	210 °C	220 °C	7-9 minutos	2	Sim	
Vários	Piza	200 °C	220 °C	18-22 minutos	1	Sim	
	Pão	200 °C	220 °C	18-22 minutos	2	Não	
	Madalenas	190 °C	210 °C	15-19 minutos	2	Sim	
	Pudim flan	130 °C	150 °C	30-40 minutos	1	Não	
	Descongelação para todo o tipo de alimentos	75 °C			2	Não	


Cozedura ao vapor

Muito importante: Leia integralmente este manual antes de utilizar o forno. Poderá encontrar a documentação e acessórios no interior do forno.

Este manual foi concebido de forma a que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.

Cozinhar ao vapor é saudável e saboroso, já que os alimentos mantêm o seu sabor natural e conservam todas as vitaminas e minerais.

O forno ilumina somente os botões sobre as que pode actuar.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez aqueça-o vazio (sem alimentos, na posição , 250 °C e 30 minutos de duração). Pode produzir fumo ou mau odor (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc.). Assim que tiver esfriado, efectue uma limpeza prévia passando pelo interior um pano húmido.





7.1 Acessórios. Dispõe de suporte de recipiente, recipiente de vidro, bandeja e tampa recipiente (7.1.1) que funcionam em conjunto e na ordem que lhe mostramos (7.1.2) e nunca de forma independente. Tenha em conta a posição do suporte recipiente ao introduzi-lo no interior do forno. Dispõe de orifícios laterais protectores (7.1.3).




7.2 Posição do acessório. Das 5 posições que dispõe, a adequada para cozinhar ao vapor é a posição 1.







7.3 Preparação do alimento. Para cozinhar ao vapor deve verter água no recipiente de vidro. A quantidade óptima é de 400/500ml. (7.3.1). Coloque a bandeja com os alimentos a cozinhar em cima do recipiente (7.3.2), feche com a tampa (7.3.3). Feche a porta do forno.

Nota. Se quiser aumentar o tempo de cozinhado, adicione água no recipiente e certifique-se de que nunca falta.








7.4 Selecção Modo Cozinhado Manual.













Acenda o forno  e prima , valide premindo  (7.4.1). Prima  e introduza um tempo de cozedura adequado para o










alimento a cozinhar com  e . Valide  (7.4.2).

Se o desejar pode programar uma hora do fim de cozinhado. Prima  até visualizar . Prima  ou  para regular a hora do fim de cozinhado e valide com  (7.4.3). Enquanto o forno está à espera no display visualizar-se-á uma linha descontinua em movimento  (7.4.4). A cozedura termina à hora indicada. Ao terminar, o forno emite um sinal sonoro. Prima qualquer tecla para silenciar.

7.5 Selecção Modo Cozinhado com

Receitas. Acenda o forno  e prima , prima de novo  e visualizará o ícone  (7.5.1). Com  e  seleccione a receita desejada de entre as 12 disponíveis e valide  (7.5.2).

-  1 Bavaois de couve-flor
-  02 Creme de cenouras
-  03 Cogumelos recheados
-  04 Espargos trigueirões
-  05 Batatas com queijo
-  06 Mexilhões com batatas
-  07 Pescada em rodela
-  08 Salmão em rodela
-  09 Lombo de porco
-  10 Creme à laranja
-  11 Frutas em papelote
-  12 Pêras ao vinho do Porto

Ajuste o grau de acabamento ( pouco cozinhado a  muito cozinhado) com  e , e valide 2 vezes  (7.5.3). O forno é ligado. Se o desejar pode programar uma hora de fim de cozinhado. Prima . Introduza a hora do fim de cozinhado com  e , e valide  (7.5.4).

7.6 Durante o cozinhado. Não abra a porta do forno. Pode queimar-se com o vapor de água quente. Tenha cuidado.

7.7 Fim do cozinhado. Quando tiver finalizado a cozedura ao vapor, abra lentamente a porta do forno, já que o vapor que sai é de água quente (7.7.1). Retire o conjunto ao vapor do forno utilizando uma luva ou tecido isolante (7.7.2, 7.7.3) e coloque-o em cima da placa ou base

adequada. Não o coloque sobre a porta do forno (7.7.4). Retire a tampa levantando-a pela parte posterior, de modo a que o vapor quente saia por trás (7.7.5).

⚠ Advertência. Não levante a tampa pela parte dianteira, poderá queimar-se com o vapor de água quente.

Alimento	Preparação	Quantidade de água (ml)	Tempo em minutos
Batatas	Em rodelas finas	400	25-30
Batatas	Em metades	400	35-40
Batatas	Com pele	400	45-50
Pimentos	Inteiros	400	35-40
Feijões verdes	Sem fios	400	35-40
Feijões verdes congelados		400	30-35
Cenouras	Em rodelas	400	40-45
Ovos duros	Até 30 peças	400	30-35
Ervilhas frescas		400	25-30
Ervilhas congeladas		400	20-25
Abóboras	Em rodelas	400	25-30
Abóboras	Longitudinalmente cortados pela metade	400	30-35
Couves de Bruxelas frescas		400	35-40
Couves de Bruxelas cong.		400	30-35
Espargos trigueirões	Inteiros	400	45-50
Beringelas	Em rodelas	400	20-25
Cogumelos	Inteiros	400	45-50
Couve-flor	Em ramalhetes sem tronco	400	35-40
Couve-flor	Inteira	400	40-45
Brócolos	Em ramalhetes sem tronco	400	35-40
Brócolos congelados	Em ramalhetes	400	25-30
Salmão	Em rodelas	400	25-30
Pescada	Em rodelas	400	25-30
Bacalhau	Em filetes	400	20-25
Mexilhões		400	30-35
Chocos	Medianos inteiros	400	30-35
Calamares congelados	Em argolas	400	25-30
Santola	1 kg	400	30-35
Atum	Fatias, 250 gr.	400	25-30
Alabote	Filete, 250 gr.	400	20-25
Vieiras		400	25-30
Bananas	Sem pele	400	20-25
Pêssego	Sem pele	400	25-30
Peras	Metades	400	25-30
Ameixas	Inteiras	400	20-25

- As indicações e valores reflectidos nesta tabela são orientativos.
- Não descongelar os alimentos antes de proceder à sua cozedura.

Important!

Read the entire manual before using the oven. The documentation and accessories are inside the oven. The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

Specifications

Rated tension (Volt)	220-240 V ~
Rated frequency (hertz)	50-60 Hz
Rated power (Watt)	3 570 W

0. Identification

To find out which model your oven is ("a", "b", "c" or "d") compare its control panel with the control panels shown in the illustrations.

1. Installation

1.1 Unpacking. Remove all the protective packaging elements.

1.2 Mains connection. Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet the oven will be housed in (1.2.2, 1.2.3).

The appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral-to-neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space and centre it (1.2.5). Make sure there is no excess cable in the upper part (1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7).

2. Using the oven

Only the buttons that can be activated will light up.

2.1 Setting the time. When you switch on the oven, the display will flash (2.1.1). Adjust the time by pressing \oplus or \ominus and then press \Rightarrow to validate (2.1.2).

Note: The time will need to be reset if a power cut occurs.

2.2 Changing the time. Switch on the oven \Rightarrow and press \Rightarrow twice. The display will flash (2.2.1). Change the time by pressing \oplus or \ominus , then validate by pressing \Rightarrow (2.2.2).

2.3 Beeper function. Switch on the oven . Press , 0:00 will flash on the display (2.3.1). Adjust the time by pressing or . Validate by pressing (2.3.2) for the countdown to start.

When set time has elapsed, a beep will sound. Press any button to stop the beep.

2.4 Before using your new oven for the first time, heat it up while empty (with no food in it and with the control turned to , for 30 minutes at 250 °C). It may produce some smoke or a bad smell (this is normal and is caused by the oven heating up grease residue etc.). When it has cooled down, pre-clean it by wiping the inside with a damp cloth.

2.5 Accessories. Depending on the model, the oven is equipped with a Standard Tray (2.5.1), a Deep Tray (2.5.2) and a Standard Rack (2.5.3), which function separately. You may also combine any tray with the standard rack (2.5.4) to form a unit. The half-removable rack (2.5.5) and the fully-removable rack (2.5.6, 2.5.7) support the trays

or the unit (2.5.8). If your oven is equipped with "Impulse" slide-out runners, first slide them into the oven without the tray (2.5.9). The "Impulse" runners will come out automatically due to the weight of the tray when the oven is opened. Acc. model to prevent this from happening, use the locking system (2.5.10). You must use a tray under the food with the "Impulse" runners (2.5.11). Take the position of the racks into account when placing them inside the oven. They have anti-overturn side stops (2.5.12).

2.6 Accessory positions. The accessories can be fitted in 5 different positions.



2.7 Cooking the food. Place the food in the oven. Choose the accessory or accessories to be used and their recommended position, or consult the cooking table. Close the oven door.

Cooking

2.8 Selecting the cooking function. Press to switch on the oven. Then press or to select the desired cooking function according to the model.

Defrost. Rapidly thaws any kind of food.

Traditional heat. For bread, cakes, cakes with filling and lean meat.

High base heat. The heat from the oven base is evenly distributed. Ideal for paellas or pizzas.

Low grill. For hamburgers, toast and food with a small surface area.

High grill. For browning pasta, soufflés and bechamel sauce.

Fanned high grill. This browns the food, distributing the heat evenly. Ideal for large sized roasts.

Turbo plus. The heat is produced by the central element.


Traditional fanned heat. For any kind of dish. Several dishes may be cooked at once without their flavors or smells mixing.






Delicate food. For yoghurt or dried foods (dried mushrooms, for example).



3D heat. This enables you to cook several trays of food at the same time.

4-level grill. The browning time is longer than with a standard grill.







Keep warm function. This keeps already cooked food warm.

Consult the table to find out which function is the most suitable for the food to be cooked. Validate by pressing , and the oven will start cooking.








2.9 Changing the temperature . When you have selected the program, press . Change the temperature by pressing  or . Validate by pressing . If the °C button is pressed and held down, the real temperature inside the oven will appear on the display.


Note: The cooking process can be stopped at any time by pressing . To switch off the oven, press .

Time features

2.10 Set cooking time . When the program has been selected and the temperature changed if necessary, press  until  appears on the display (2.10.1) Adjust the time by pressing  or  and validate by pressing  (2.10.2). The countdown will start immediately after adjustment.






When the cooking process ends, a beep will sound. Press any button to stop the beep.



2.11 Selecting the end time . Select a cooking function, temperature and cooking time (2.10). Press  until  appears on the display. Press  or  to adjust the end of cooking time and validate by pressing  (2.11.2). While the oven is on hold, a moving dotted line  will appear on the display (2.11.3). The cooking process will end at the time indicated. When it ends, a beep will sound. Press any button to stop the beep.

Note: During the cooking process, the thermometer  will flash. When the selected temperature is reached, a beep will sound.



2.12 Automatic switch-off. If you forget to switch off the oven, it will switch off automatically after a certain time. If the temperature is lower than 100 °C, the oven will switch off after 10 hours. If the temperature is higher than 100 °C, it will switch off after 3 hours.

2.13 Celeris function . Recommended for dishes requiring preheating.

Pyrolytic oven: Select a function (2.9). Press  and then press  again and hold it down for 5 seconds until  appears on the display. Validate by pressing  (2.13.1) When the temperature is reached,  will disappear.

Non-pyrolytic oven: Switch on the oven and select a function (2.9). Press  (2.13.2). The oven will quickly reach the temperature required for this function. When the temperature is reached, the symbol  will disappear. You can now place the food in the oven.

Note: The Celeris function is not applicable to some programs.

2.14 Residual heat . If the oven is still hot after it has been switched off,  will appear on the display. It will only disappear when the temperature inside the oven drops below 60 °C.

2.15 (Button) lock function. For preventing children from playing with the oven. With the oven cooking or completely switched off, press **🔒** and hold it down for a few seconds (2.15.1). To unblock the oven, repeat the operation.

On some models, with the oven cooking or completely switched off, press **🔒** and hold it down for a few seconds (2.15.2). To unblock it, repeat the operation.

Note: If you block the oven when it is switched on, you can switch it off by pressing **🔒** and holding it down.



2.16 Recipe function **📖**. Switch on the oven **🔌**. Press **📖** (2.16.1) and use **➕** and **➖** to select the recipe from the ones you have stored.

ab	Recipe	cd	ab	Recipe	cd
<i>P 01</i>	Stuffed tomatoes	<i>P 01</i>	<i>P 08</i>	Roast lamb	<i>P 18</i>
<i>P 02</i>	Roasted red peppers	<i>P 02</i>	<i>P 09</i>	Beef roti	<i>P 19</i>
	Paella	<i>P 03</i>	<i>P 10</i>	Roasted rabbit	<i>P 20</i>
	Hake pie with prawns	<i>P 04</i>	<i>P 11</i>	Roasted chicken	<i>P 21</i>
	Leek pastry*	<i>P 05</i>		Beef ribs	<i>P 22</i>
	Rabbit and rice	<i>P 06</i>		Stuffed tenderloin*	<i>P 23</i>
	Pizza with 4 cheeses (fresh dough)*	<i>P 07</i>		Stuffed meat roll	<i>P 24</i>
<i>P 03</i>	*Baked hake or cod*	<i>P 08</i>		Duck in orange sauce	<i>P 25</i>
<i>P 04</i>	*Salmon in beer*	<i>P 09</i>		Roasted quail*	<i>P 26</i>
<i>P 05</i>	*Trout and mushrooms*	<i>P 10</i>	<i>P 12</i>	Traditional sponge cake	<i>P 27</i>
<i>P 06</i>	*King prawns*	<i>P 11</i>	<i>P 13</i>	*Fairy cakes*	<i>P 28</i>
	Monkfish and clams*	<i>P 12</i>	<i>P 14</i>	Egg flan	<i>P 29</i>
	Baked sea bream	<i>P 13</i>	<i>P 15</i>	Bread, precooked baguettes	<i>P 30</i>
	Tuna slices in onion sauce*	<i>P 14</i>		Almond tart*	<i>P 31</i>
	Filleted anchovies*	<i>P 15</i>		Apple tart	<i>P 32</i>
	Lobster*	<i>P 16</i>		Petit choux*	<i>P 33</i>
<i>P 07</i>	Pork tenderloin	<i>P 17</i>		Swiss roll*	<i>P 34</i>
				Baked apples	<i>P 35</i>

Validate by pressing **📖** (2.16.2). Adjust the weight by pressing **➕** or **➖** and validate by pressing **📖** (2.16.3). Adjust the cooking degree (rare **🔥**, or well done **🔥🔥🔥**) by pressing **➕** or **➖**, and validate by pressing **📖** (2.16.4). The oven will start functioning (2.16.5). The recipes marked with * require preheating **🔥**, except on delayed programming.

When the temperature is reached, a beeper will sound. You can then place the food in the oven. If you wish, you can set an end-of-cooking time (2.11.1, 2.11.2). When the cooking is complete, a beep will sound. Press any button to stop the beep.

Note: During the cooking process, if you press **📖** and hold it down, the information on the recipe in progress will appear on the display (2.16.6).

2.17 Interior oven light function. When the oven is in power saving mode, the light only comes on for a few seconds, when you press °C. You can deactivate this function so that the light remains permanently on during cooking if you wish. To do this, with the oven switched off, press the  and  buttons simultaneously and hold them down until you hear a beep. To return to power saving mode, repeat the operation.


3. Maintenance and cleaning

3.1 Cleaning the accessories. The accessories are dishwasher-safe. To wash them up by hand, use ordinary detergent. Leave them to soak for easier cleaning.

Non-pyrolytic ovens

3.2 Smooth-walls models. Clean the oven while it is warm, wiping the walls with a cloth soaked in hot soapy water.

3.3 Self-cleaning rough-walls models. On these models, the rear plate and side panels are covered with a self-cleaning enamel that removes the grease while the oven is functioning. The side panels are reversible, doubling the lifetime of the coating.

If the panels are not performing the self-cleaning process sufficiently, they will need regenerating. To do this, remove all the accessories and utensils from the inside of the oven. Thoroughly clean the oven surfaces that are not self-cleaning. Select the  function. Set a temperature of 250 °C and set the time between 30 and 60 minutes, depending on how dirty the oven is.

When the cleaning program ends and the oven has cooled down, wipe the self-cleaning elements with a damp sponge. They will then be totally functional again.

Pyrolytic ovens

3.4 Pyrolysis cleaning

- The cleaning process consists of the dirt being burnt at high temperatures.
- The smoke and smells are eliminated by a catalyzer.
- There is no need to wait until the oven has accumulated a large amount of grease to perform the cleaning process.
- After pyrolysis, when the oven has cooled down, wipe it with a damp cloth to remove the white ash residue.
- Before starting the pyrolysis process, take all the accessories out of the oven, including the cooking accessories and the telescopic runners.
- If any substances are stuck to the inside of the oven due to spillovers, remove them before carrying out the pyrolysis process as they could catch fire or give off large amounts of smoke.
- During the pyrolysis process the surfaces become hotter than during normal use. Keep children away from the oven.

You can choose between three types of pyrolysis for cleaning.

P **Pyro Turbo.** The cleaning process takes 2 hours.

Note: Pyrolysis cleaning is possible with this option, with the enamelled tray accessory. Place it at level 2. First remove the excess grease accumulated.

P **Pyro Eco.** The cleaning process takes one and a-half hours.

P **Auto Pyro.** The duration depends on how dirty the oven is.

To activate it, switch on the oven by pressing **⏻**, then press **P** repeatedly to select the desired cleaning mode. Validate by pressing **▶** (3.4.1). The pyrolysis will begin immediately.

Note: Time and temperature parameters for pyrolysis cannot be modified.

⚠ When the process begins, the oven reaches very high temperatures, the door safety lock is activated and **🔒** appears on the display (3.4.2). When the oven has cooled down, the symbol **🔒** disappears and the door can be opened.

3.5 Delayed pyrolysis.

You can set the pyrolysis end time. Press **⏻** to switch on the oven and then press **P** to select the most suitable pyrolysis mode (3.5.1). Press **⏻**. The symbol **🕒** will appear on the display. Enter the cleaning end time by pressing **+** and **-**. Validate by pressing **▶** (3.5.2).

3.6 Cleaning the inside walls. Take out the side runners and clean off any grease or ash that has been left after the cleaning processes.

Depending on the model, the side runners are fixed in two ways, either without a support (3.6.1, 3.6.2) or with a support (3.6.3, 3.6.4). When you have removed them, use a damp cloth to clean the side walls (3.6.5).

When you have cleaned the oven walls, replace the runners.

If your oven has a fold-down grill, pull upwards and press to fold it down (3.6.6) and clean the top wall with a damp cloth (3.6.7).

3.7 Cleaning the glass

Cleaning the outside of the glass: Use a soft cloth soaked in a glass cleaning product.

Cleaning the inside of the glass: If the inside of the glass is dirty, you can remove it for cleaning.

When the oven has cooled down, open the door as far as it will go (3.7.1) and fix it in place with the red stops supplied in the accessory bag (3.7.2). Insert the two remaining accessories so that they provide leverage to lift up the glass (3.7.3). Remove the glass (3.7.4), clean it and dry it with a cloth (3.7.5). If necessary, remove the whole glass panel unit inside the door. This unit consists of either one or two glass panels, depending on the model, with a black stop in each corner. To remove them, place your hand under the door and pull upwards (3.7.6). When you have taken out the unit, remove the stops to clean the glass panels (3.7.7).

When glass panels are clean (3.7.8) fit them onto the rubber stops again, with the stud facing upwards (3.7.9) and replace the glass panels so that the letters "L" (left) and "R" (right) are beside the hinges (3.7.10).

Finally, place the remaining glass panel so that the word PYROLYTIC can be read (3.7.11). Remove the stops (3.7.12) and close the door.

3.8 Cleaning the outside of the oven. Use neutral cleaning products. Dry the oven well with a soft cloth.

⚠ Warnings:

- Make sure the oven is switched off.
- Allow the glass to cool down before removing it.
- Never use steam cleaning machines.

4. Troubleshooting

You can solve the following problems yourself.

4.1 The oven is not heating up. Check it is plugged in and switched on and that the fuse has not blown. Select a higher temperature setting.

4.2 The interior light is not working. Change the bulb or replace the fuse.

4.3 Smoke is coming out during cooking. Turn the temperature down and/or clean the oven.

4.4 The pyrolysis cleaning process is not being carried out. Ensure the door is correctly closed. Locking system or temperature sensor failure. Call the Technical Service.

4.5 A beep is sounding. The selected temperature setting has been reached. The cooking cycle is complete.

4.6 The oven makes a noise after cooking. This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.

4.7 Failure warnings.

F 01 Temperature sensor failure.

F 02 Door blocked (4.7.1).

F 03 Pyrolysis cannot be carried out.

F 04 Door block failure.

F 05 Software failure.

F 10 Power cut during cooking.

Auto The oven automatically switches off as it has been functioning for several hours (4.7.2).

⚠ Warning: Do not try to repair the oven yourself. Call the technical assistance service.

5. Safety


- The oven must be installed by an authorized installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- The mains circuit supplying the oven must have a single-pole cutoff switch with at least 3 mm between contacts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- To prevent an electric shock, make sure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Keep small children away from the oven. Parts that will heat up during operation.
- Do not touch the heating elements inside the oven.
- This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory, or mental capacities are reduced or who lack experience or knowledge, except under supervision or after receiving instruction regarding use of the appliance from a person responsible for their safety. Use by children should be supervised to prevent them playing with the appliance.

6. The environment

This oven has been designed with environmental protection in mind.

Respect the environment. Preheat the oven only when necessary (see table). Use dark colored cookware whenever possible. For long cooking times, switch off the oven 5 or 10 minutes before the end of cooking time.

Management of waste electrical and electronic equipment.

The symbol  indicates that the appliance must not be disposed of in traditional bins for domestic waste.

Take your oven to the a special collection centre.

Recycling domestic appliances will prevent negative consequences for health and the environment and will allow savings on energy and resources.

For further information, contact the local authorities or the shop where you bought the oven.

Cooking Table

	Food	Program and temperature		Time	Position	Preheat	Accessories
Meat and poultry	Beef (1,5 kg)	190 °C	210 °C	50-60 minutos	1	No	
	Pork (1,5 kg)	150 °C	180 °C	85-95 minutos	2	No	
	Lamb (1,2 kg)	220 °C	220 °C	40-50 minutos	2	No	
	Turkey (4 kg)	170 °C	190 °C	115-125 minutos	1	No	
	Chicken (1,25 kg)	210 °C	230 °C	50-60 minutos	1	No	
Vegetables	Roasted red peppers (1,25 kg)	190 °C	210 °C	30-40 minutos	2	No	
	Stuffed tomatoes (4 servings)	200 °C	220 °C	15-19 minutos	2	No	
Fish and seafood	Baked hake (1,5 kg)	210 °C	230 °C	7-9 minutos	2	Sí	
	Roasted lobster (1 kg)	220 °C	240 °C	4-5 minutos	4	Sí	
	Baked fish (1 kg)	200 °C	220 °C	13-17 minutos	2	Sí	
	Baked cod (1,5 kg)	210 °C	220 °C	7-9 minutos	2	Sí	
Various	Pizza	200 °C	220 °C	18-22 minutos	1	Sí	
	Bread	200 °C	220 °C	18-22 minutos	2	No	
	Sponge cakes	190 °C	210 °C	15-19 minutos	2	Sí	
	Flan	130 °C	150 °C	30-40 minutos	1	No	
	Defrosting, all types of food.	75 °C			2	No	


Using the steaming function

Important! Read this entire manual before using the oven. The documentation and accessories are inside the oven.

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

Steaming is a healthy, tasty form of cooking, as food retains its natural flavours and preserves all its vitamins and minerals.

Only the buttons that can be activated will light up.

Before using your new oven for the first time, heat it up while empty (with no food in it and with the control turned to , for 30 minutes at 250 °C). It may produce some smoke or an odor (this is normal and is caused by the oven heating up grease residues, etc.). When it has cooled down, clean it by wiping the inside with a damp cloth.

7.1 Accessories. The oven has a cooking vessel support, a glass cooking vessel, a tray and a cooking vessel lid (7.1.1), which function together as a unit in the order shown here (7.1.2), never separately.








Take the position of the cooking vessel support into account when placing it inside the oven. It has anti-tip side stops (7.1.3).







7.2 Accessory position. Of the 5 available positions, the most suitable for steam cooking is position 1.








7.3 Cooking the food. To steam food, pour some water into the glass cooking vessel. The ideal amount is around 400 – 500 ml. (7.3.1). Place the tray containing the food to be cooked above the cooking vessel (7.3.2) and cover the vessel with the lid (7.3.3). Close the oven door.


Note. If you wish to increase the cooking time, add water to the cooking vessel and make sure it never dries up.

7.4 Selecting the Manual Cooking Mode.


Switch on the oven  and press , then validate by pressing  (7.4.1). Press  and enter a suitable cooking time for the food by pressing  or . Validate by pressing  (7.4.2).


If you wish, you can program an end-of cooking time. Press  until  appears on the display. Press  or  to adjust the end-of-cooking time and validate by pressing  (7.4.3). While the oven is on hold, a moving dotted line will appear on the display  (7.4.4). The cooking process will end at the set time. When it ends, a beep will sound. Press any button to stop the beep.

7.5 Selecting the Recipe Function. Switch on the oven  and press . Then press  again. The icon  will appear (7.5.1). Use  and  to select the desired recipe from the 12 available, and validate by pressing  (7.5.2).


 01 Bavaois cauliflowers

 02 Carrot cream

 03 Stuffed mushrooms

 04 Green asparagus

 05 Potatoes with cheese

 06 Mussels and potatoes

 07 Hake slices










 08 Salmon slices

 09 Pork tenderloin

 10 Orange cream

 11 Foil-baked fruit

 12 Pears in port wine

Adjust the cooking degree (rare  to well done ) by pressing  or  and validate by pressing  twice (7.5.3). The oven will start operation. If you wish, you can program an end of cooking time. Press . Enter the end of cooking time by pressing  or  and validate by pressing  (7.5.4).

7.6 Do not open the oven door while the food is being cooked, as the hot steam could cause burns. Be very careful.

7.7 End of Cooking. When the steaming process is complete, open the oven door slowly, as the steam that comes out is hot (7.7.1). Remove the steaming unit from the oven using an oven glove or a suitable heatproof cloth (7.7.2, 7.7.3), and place it on a hob or on a suitable surface. Do not place it on the

oven door (7.7.4). Remove the lid by lifting up the rear part, so that the hot steam comes out at the rear (7.7.5).

⚠ Warning. Never lift up the front of the lid as the hot steam could cause burns.

Food	Preparation	Amount of water (ml)	Time in minutes
Potatoes	Finely sliced	400	25-30
Potatoes	Halves	400	35-40
Potatoes	In their skin	400	45-50
Peppers	Whole	400	35-40
Green beans	Stringless	400	35-40
Frozen green beans		400	30-35
Carrots	Sliced	400	40-45
Hard-boiled eggs	Up to 30 pieces	400	30-35
Peas in the pod		400	25-30
Frozen peas		400	20-25
Courgettes	Sliced	400	25-30
Courgettes	Halved lengthwise	400	30-35
Fresh sprouts		400	35-40
Frozen sprouts		400	30-35
Green asparagus	Whole	400	45-50
Aubergines	Sliced	400	20-25
Mushrooms	Whole	400	45-50
Cauliflower	Stalkless bunches	400	35-40
Cauliflower	Whole	400	40-45
Broccoli	Stalkless bunches	400	35-40
Frozen broccoli	Bunches	400	25-30
Salmon	Sliced	400	25-30
Hake	Sliced	400	25-30
Cod	In fillets	400	20-25
Mussels		400	30-35
Squid	Medium-sized whole	400	30-35
Frozen squid	Rings	400	25-30
Spider crab	1 kg	400	30-35
Tuna	250 g slices	400	25-30
Halibut	250 g fillets	400	20-25
Scallops		400	25-30
Banana	Skinless	400	20-25
Peach	Skinless	400	25-30
Pear	Halves	400	25-30
Plum	Whole	400	20-25

- The indications and values in this table are for guidance purposes only.
- Do not thaw the food before cooking.



Notas/Notes



Unico servicio directo de fábrica
especialistas certificados

serviplus[®]

Instalación, reparación, pólizas, refacciones originales y garantía por 3 meses

D.F. 5329-1304

01 800 6678 230

www.serviplus.com.mx

Costa Rica
(506) 2277.2100

Ecuador
01 800 737 847

El Salvador
(503) 2527.9300

Guatemala
(502) 6644.6464

Perú
(511) 705 3600

Venezuela
(0501) 737 8475

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca.
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía.
- Contratos de extensión de garantía.
- Venta de refacciones originales.

serviciomabe[®]

Servicio exclusivo para
Argentina, Chile y Colombia

Argentina:
Teléfono: (5411) 4489.8900

Chile:
Teléfono: 600.364.3000
www.serviciomabe.cl

Colombia:
Dentro de Bogotá:
(571) 423.3177
Fuera de Bogotá:
01800.051.6223
www.serviciomabe.com.co

Póliza de garantía

Mabe, garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Serviplus/ Serviciomabe*, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. Mabe, se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de Serviplus/Serviciomabe* están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando nuestro técnico de Serviplus/Serviciomabe* asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio Serviplus/Serviciomabe*.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
 - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
 - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
 - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
6. Limitaciones de la garantía. Esta garantía no será válida:
 - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
 - Por la eliminación o modificación de los números de serie o la ruptura de cualquier sello que lleve el artefacto.
 - Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
 - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
 - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
 - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
 - Rotura de piezas por mal manejo.
 - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
 - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
 - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

Advertencia: Esta garantía no tiene cobertura internacional. Solamente tiene vigencia en el país en donde fue adquirido el producto, de acuerdo con los términos establecidos para cada país por parte del fabricante y respetando las leyes de garantía del mismo. El cliente debe presentar la factura de compra para respaldar el origen de la misma.

Mabe garantiza la disponibilidad de repuestos por 5 años (aplica solamente para Colombia).

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____	Marca: _____
Modelo: _____	No. de Serie: _____
Fecha de venta: _____	Distribuidor: _____

Importado y comercializado por:

<input type="checkbox"/> México Mabe S.A. de C.V. Av. Prolongación Ingenieros Militares 156 Col. San Lorenzo Tlaltemango Del. Miguel Hidalgo México D.F. C.P. 11210 R.F.C.: MAB911203RR7	<input type="checkbox"/> Colombia Mabe Colombia S.A. Carrera 21 No. 74-100 Parque Industrial Alta Suiza Manizales - Caldas Tel.: (096) 878 3700 Colombia. U.A.P. #141 de la DIAN	<input type="checkbox"/> Perú Mabe Perú S.A. Calle Los Gavilanes No. 375 San Isidro Lima - Perú CP. Lima 27 R.U.C. 20293670600
<input type="checkbox"/> Chile Mabe Chile Ltda. Av. Presidente Riesco Nro. 5711 Piso 14 Oficina 1403 Las Condes, Santiago, Chile	<input type="checkbox"/> Ecuador Mabe Ecuador KM 14 ½ Vía Daule Guayaquil - Ecuador RUC: 0991321020001	<input type="checkbox"/> Venezuela Mabe Venezuela C.A. Av. Sanatorio del Avila, Urb. Boleíta Norte, Edif. La Curacao, Piso 1 al 3, Caracas, zona postal 1060 RIF: J-00046480-4

*Exclusivo Serviciomabe Colombia

Información aplica a Argentina **exclusivamente**

Certificado de garantía

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de KRONEN INTERNACIONAL S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

La garantía quedará anulada si los defectos, faltas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y exceso o caída de tensión.

Caducará igualmente la validez de este certificado en los casos de culpa del adquiriente, intervención de personal extraño al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado o la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días a partir del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes le otorgarán el número de "orden de servicio" correspondiente.

Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos, debiendo previamente comunicarlo el Servicio al usuario.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, KRONEN INTERNACIONAL, S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km. de los mismos.

Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, caídas, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados.

En ningún caso KRONEN INTERNACIONAL S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por KRONEN INTERNACIONAL S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, KRONEN INTERNACIONAL S.A. se reserva el derecho de cotejar la exactitud de estos datos contra los registros de control de salida de la Empresa.
2. Que los talones de la garantía sean completados con todos los datos solicitados, y el sello del comercio vendedor. Es de su interés exigirle al mismo que complete los datos que se solicitan en este certificado en el momento de la compra y guardarlo prolijamente, es único medio para gozar de esta garantía.
3. Antes de instalar y usar el aparato, leer cuidadosamente el manual de instrucciones, uso e instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
4. Conectar correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
5. Verificar que la tensión de línea corresponda a 220 V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2. Hacemos constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar, por tal motivo su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amparado por esta garantía.
3. Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de la Capital Federal.

Identificación de la unidad

Propietario: _____

Lugar y fecha de compra: _____ Factura No.: _____

Firma y sello de la casa vendedora: _____

REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

Identificación de la unidad:

Nombre del propietario: _____

Calle: _____ No.: _____

Localidad: _____ Código postal: _____

Provincia: _____ Teléfono: _____

No. factura: _____ Fecha de compra: _____

Casa vendedora: _____

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1 AÑO

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso doméstico.
2. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se obliga durante el término de un año contado a partir de la fecha de compra de producto a reparar sin costo alguno las fallas causadas por defectos de los materiales, componentes o por defectos de fabricación.
Para hacer uso de esta garantía el cliente debe contar con la boleta, factura de compra o la guía de despacho respectiva.
Para solicitar servicio por parte de COMERCIAL MABE CHILE LTDA., el cliente debe contactar nuestro call center al número 376.8649 en la región metropolitana, al 600-364-3000 para el resto del país o en el sitio Web www.serviciomabe.cl
Así mismo, COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se entiende autorizada para efectuar una revisión técnica del artefacto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. En todo caso el comprador conviene expresamente en que la sustitución del artefacto solo se procederá en caso de que, a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación, a juicio de COMERCIAL MABE CHILE LTDA.
3. EXCLUSIONES DE GARANTÍA: Esta garantía no cubre los daños causados por mal trato, accidente, por transporte, uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo, por causas de las condiciones ambientales en que se instale o daños por uso inapropiado del artefacto como uso industrial o comercial en restaurantes, hoteles, moteles, lavanderías, hogares de acogida, casas de reposo, fábricas. Tampoco cubre averías causadas por el empleo de energía eléctrica diferente a la especificada, daños causados por fluctuaciones de voltaje o ciclaje, o por causas fuera del control de COMERCIAL MABE CHILE LTDA. como corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas, intervención técnica no autorizada, y en fin, cualquier otra causa semejante a las anteriores.
En el caso de incurrir en destapes de bomba de lavadora, corrección de instalaciones que afecten el funcionamiento correcto del producto hechas por personal ajeno a COMERCIAL MABE CHILE LTDA., deben ser pagadas por el consumidor final al servicio técnico asignado para atenderlo.
4. CANCELACION DE LA GARANTÍA: Este certificado quedará automáticamente cancelado por las siguientes causas:
 - a) Intervención técnica del artefacto por personas no autorizadas por COMERCIAL MABE CHILE LTDA., ya sea en la instalación o reparación de los productos que requieren ser intervenidos o abiertos para su correcto funcionamiento como son los equipos de Aire Acondicionado, Máquinas Lavadoras y Secadoras de uso comercial o Doméstico y cualquier producto comercializado por la compañía.
 - b) Por eliminación o modificación de los números de serie o la rotura de cualquier sello que el artefacto lleva.
 - c) Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
 - d) Por el vencimiento del término de vigencia de la garantía.
5. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. no asumirá, ni autoriza asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta de artefactos o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

ADVERTENCIA

Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y el tiempo del técnico.
Rogamos por lo tanto, antes de solicitar un servicio, comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.

mabe

