FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

ES Manual de uso

PT Manual de instruções

IO-CFS-2452 / 9516731 (04.2025 V5)

ES Cocina a gas con horno eléctrico

PT Fogão a gás com forno elétrico

3CLG-610BB
3CLG-610BX

Se puede encender la cocina solo después de leer este manual.
O fogão apenas deve ser iniciado após a leitura do presente manual.

ESTIMADO CLIENTE,

La cocina es una combinación de facilidad de uso excepcional y excelente eficiencia. Después de leer el manual, el uso de la cocina no será ningún problema.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalada, la seguridad y la funcionalidad de la cocina fueron minuciosamente comprobadas en los puestos de control de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato.
Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá del uso inadecuado.

Guarde este manual para tenerlo siempre accesible.
Siga estrictamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.

¡Advertencia!

Usar la cocina solamente después de leer el presente manual.

La cocina está destinada solamente para usarse en casa.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

CONTENIDO

Información básica.....2

Instrucciones referentes a la seguridad de uso.....4

Descripción de producto.....11

Característica del producto.....12

Instalación 13

Manejo.....19

Cocemos en horno - consejos prácticos.....27

Platos de prueba.....30

Limpieza y mantenimiento de la cocina.....32

Solución de problemas.....37

Datos técnicos.....38

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD DE USO

Nota: El aparato y sus partes expuestas se calientan durante el uso. En caso de tocar los elementos calefactores hay que tener especial cuidado. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años sin el cuidado de los adultos.

El presente horno no debe ser usado por niños de 8 años de edad y mayores, personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento en caso de hacerlos bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de uso del aparato, enseñado por personas responsables de su seguridad. Hay que prestar atención a los niños para que no jueguen con el aparato Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por los niños sin supervisión.

Atención: Cocinar con grasa o aceite sin supervisión puede resultar peligroso, ya que podría ocasionar un incendio.

NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.

Atención: Riesgo de incendio: no colocar objetos en la superficie de la cocina.Durante el uso el equipo se calienta. Se recomienda mantener precaución y no tocar los elementos calientes dentro del horno.Las partes disponibles pueden calentarse a la hora de usar. Por ello, se recomienda cuidar que los niños pequeños estén lejos del dispositivo.

Atención. No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que pueden rayar la superficie, y provocar una rajadura en el vidrio.

Atención. Para evitar el choque eléctrico, antes de sustituir la bombilla asegúrese de que el aparato está apagado.

Se recomienda limpiar la tapa de todas las impurezas antes de abrirla. Se recomienda que la superficie de la placa de cocina se enfría antes de cerrar la tapa.

No utilice un limpiador de vapor para limpiar la cocina.

¡Peligro de quemadura! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga el vapor. Durante o después de terminar la cocción hay que abrir con cuidado la puerta del horno. A la hora de abrir no inclinarse por encima de la puerta. Hay que recordar que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.

Atención: El proceso de cocinado debe ser supervisado. El cocinado de corta duración debe ser supervisado de forma continua.

Atención: Utilizar solamente protecciones de la placa diseñadas por el fabricante de aparato o indicadas por el fabricante en el manual de uso como adecuadas. EL uso de protecciones inadecuadas puede ocasionar accidentes.

El aparato debe instalarse conforme a la normativa vigente y solo debe usarse en una estancia debidamente ventilada. Antes de instalar y utilizar el dispositivo lea el manual de uso.

Por favor, preste atención a los niños durante el uso de la cocina, ya que los niños no conocen las reglas de uso de la cocina. Los quemadores, cámara de horno, rejillas, cristal de la puerta, recipientes con líquidos calientes colocados sobre la placa podrían ocasionar quemaduras del niño.

Preste atención a que el cable de otros electrodomésticos no entre en contacto con las zonas calientes de la cocina.

No ponga material inflamable en el cajón, ya que este material se puede encender durante el funcionamiento del horno.

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD DE USO

No se debe dejar sin supervisión la cocina a la hora de freír. Los aceites y las grasas podrían incendiarse debido a su sobrecalentamiento.

Ponga atención en el momento de ebullición para evitar que se inundan los quemadores.

Después de presentarse un defecto de la cocina, ésta se podrá usar eliminada la avería por un técnico especializado.

No abra el grifo de alimentación de gas o la válvula de la bombona sin comprobar que todos los mandos de control están cerrados.

No permita que se derramen líquidos sobre los quemadores ni que los quemadores se ensucien. Limpie y seque los quemadores inmediatamente después de que se enfríen.

Está prohibido colocar los recipientes de cocina directamente sobre los quemadores.

En la rejilla encima de un quemador no se deben colocar recipientes de cocina que pesen más de 10 kg, y en toda la rejilla, de máximo 40 kg.No se debe golpear los mandos de control ni los quemadores.En la puerta abierta del horno no se deben colocar recipientes de cocina que pesen más de 15 kg.Nunca coloque los recipientes o suplementos de horno calientes (por encima de 75°C) y materiales inflamables en el cajón. Está prohibido hacer modificaciones y reparaciones de la cocina por personas sin capacitación profesional.

Está prohibido abrir los mandos de control de la cocina sin tener en la mano una cerilla encendida o un dispositivo de encendido de gas.

Está prohibido apagar la llama del quemador soplando.

La tapa de vidrio puede agrietarse cuando se calienta. Apague todos los quemadores antes de bajar la tapa. Está prohibido realizar modificaciones arbitrarias de la cocina a otro tipo de gas, cambiar el lugar de la cocina o realizar modificaciones de la instalación de suministro. Estas actividades pueden ser realizadas por un instalador cualificado y homologado.

EN CASO DE SOSPECHAR ESCAPES DE GAS NO SE PUEDE:
encender cerillas, fumar cigarrillos, conectar ni desconectar receptores eléctricos (timbre o encendedor de luz) ni utilizar otros aparatos eléctricos y mecánicos que generen chispa eléctrica o de percusión. En tal caso hay que cerrar inmediatamente la válvula de la bombona o el grifo de cierre de suministro de gas y ventilar bien el sitio. Después llamar a un especialista cualificado para eliminar la causa de la avería.

En cualquier caso generado por una avería técnica se debe absolutamente desconectar la alimentación eléctrica de la cocina (aplicando la norma arriba mencionada) y notificar la reparación de la avería.No está permitido conectar a la instalación de gas ningún tipo de cables de antena, por ejemplo, receptores de radio.

En caso de encenderse el gas que escapa de la instalación no estanca, se debe cerrar inmediatamente el suministro de gas con la válvula de cierre.En caso de encenderse el gas que escapa de la válvula no estanca de la bombona se debe: echar encima de la bombona una manta mojada para enfriar la bombona y cerrar la válvula de la bombona. Después de enfriarla, hay que sacar la bombona al aire libre. Está prohibido volver a utilizar una bombona dañada.En caso de una pausa de varios días de utilizar la placa se debe cerrar la válvula principal de la instalación de gas, y en caso de usar la bombona - cada vez después de su uso.

INDICACIONES REFERENTES A LA SEGURIDAD DE USO

ATENCIÓN: El uso de la cocina de gas con horno genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalada. Asegúrese de que la zona de la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.El uso intensivo y prolongado del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, mayor capacidad de ventilación mecánica cuando exista, ventilación adicional para eliminar de forma segura los productos de la combustión al exterior, garantizando al mismo tiempo el intercambio de aire en la habitación. Consulte a un profesional antes de instalar la ventilación adicional.

ATENCIÓN: El electrodoméstico solo puede utilizarse para cocinar y hornear. No debe utilizarse para otros fines, como la calefacción.Este electrodoméstico está diseñado para funciones típicas en un entorno doméstico (por ejemplo, cocinar) que lleven a cabo usuarios no expertos.

Ejemplos de entornos domésticos:

- casas y pisos,
- tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo similares,
- explotaciones agrícolas,
- hoteles, moteles y otros edificios residenciales en las que el electrodoméstico sea utilizado por usuarios no expertos.

ATENCIÓN: En caso de que se rompa la superficie de la placa de vidrio:

- cierre inmediatamente todos los quemadores de gas, apague las resistencias eléctricas y desconecte la alimentación eléctrica,
- no toque la superficie del electrodoméstico,
- no utilice el electrodoméstico.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable protegemos el presupuesto de casa y actuamos conscientemente a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto se hace de la siguiente forma:

• Usar recipientes adecuados para cocinar.
Las ollas con el fondo plano y grueso, permiten ahorrar hasta un tercio de la electricidad. Recuerde el uso de la tapa; de lo contrario, ¡el consumo de la electricidad está multiplicándose por cuatro!

• Usar recipientes adecuados al tamaño de la zona de cocción.
El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la zona de cocción.

• Cuidar de la limpieza de las zonas de cocción y de los fondos de los recipientes.
La suciedad perturba la transmisión de calor, y una suciedad quemada muchas veces se deja eliminar tan sólo usando medios que afectan al medio ambiente.

• Evitar mirar el contenido de los recipientes de forma innecesaria.
No abra demasiadas veces la puerta del horno al no ser necesario.

• Apagar a tiempo y aprovechar el calor residual.
En caso de largos tiempos de cocción, apague las zonas unos 5-10 minutos antes de terminar la cocción. De este modo se puede ahorrar hasta un 20 % de energía eléctrica.

• Use el horno solamente en caso de preparar muchos platos.
La carne que pesa menos de 1 kg se prepara con más ahorro en la placa.

• Aproveche el calor residual del horno.
En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es necesario desconectar el horno absolutamente a 10 minutos antes del tiempo.

¡Advertencia! En caso de usar el programador hay que introducir los tiempos relativamente más cortos de la preparación de platos.

• Asar con la función de aire caliente encendida.

• Apertura cuidadosa de la puerta del horno. El calor se sale por las suciedades que se encuentran en la puerta del horno. Lo mejor es eliminarlas inmediatamente.

• No empotrar la cocina cerca de las neveras/los congeladores. En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin sentido.

DESEMBALAJE



El aparato ha sido asegurado contra daños antes del transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea nociva para el medio ambiente.
Todos los materiales empleados para embalar no son nocivos para el medio ambiente, en un 100% sirven para ser reciclados y llevan símbolos respectivos.

¡Advertencia! Los materiales de embalaje (saquitos de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben ser guardados lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

FINALIZAR LA VIDA ÚTIL

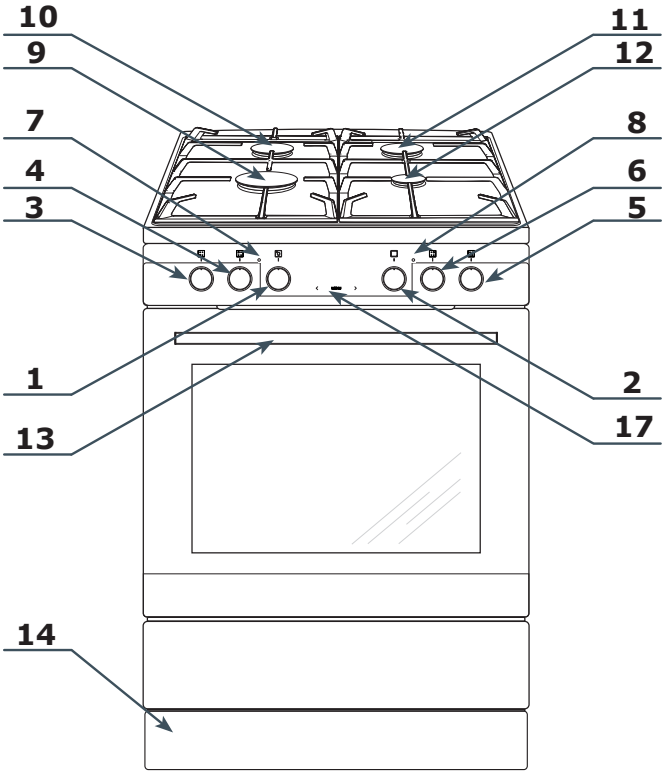


Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para desechos tachado, según la Directiva Europea 2012/19/CE y la ley polaca sobre aparatos eléctricos y electrónicos gastados.

Dicho símbolo informa que este aparato, pasado el periodo de su uso, no debe ser eliminado junto con los demás desechos procedentes de hogares.
El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger el equipo eléctrico y electrónico gastado. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos.

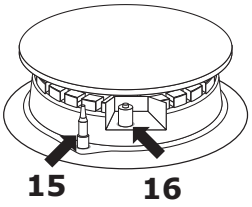
El adecuado uso del equipo eléctrico y electrónico gastado ayuda a evitar las consecuencias que son nocivas para humanos y para el medio ambiente procedentes de la presencia de componentes peligrosos e inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



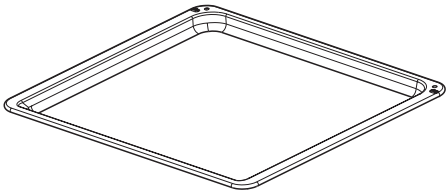
1 Regulador de temperatura

2 Mando de selección de las funciones del horno
3, 4, 5, 6 Mando de control de los quemadores de gas
7 Indicador luminoso del termorregulador L
8 Indicador luminoso de funcionamiento de la cocina R
9 Quemador grande
10 Quemador mediano
11 Quemador mediano
12 Quemador auxiliar
13 Mango de la puerta del horno
14 Cajón
15 Dispositivo de seguridad de escape de gas
16 Encendedor de chispa
17 Programador

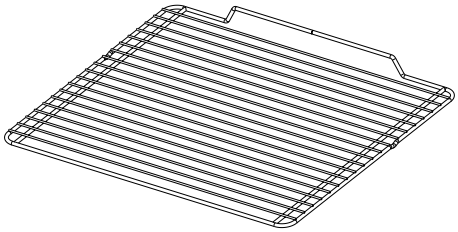


CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

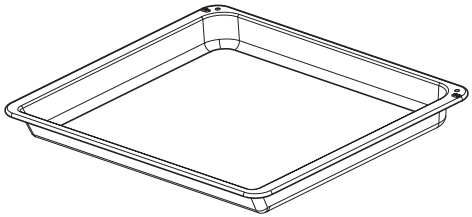
Accesorios



Bandeja para hornear pan*

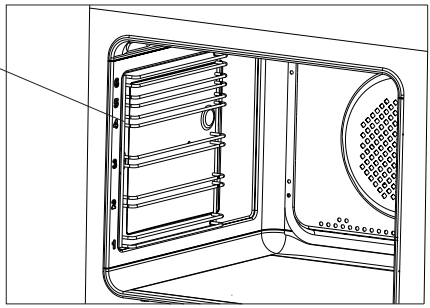


Parrilla estándar
(rejilla para secar)



Bandeja para asar*

Guías metálicas*



*en algunos modelos

INSTALACIÓN

Las instrucciones siguientes están destinadas para el técnico cualificado que instalará el aparato. Estas instrucciones tienen por objetivo garantizar la más profesional ejecución de la instalación y mantenimiento del aparato.

Colocación del aparato

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución de gas (tipo de gas y presión) y la configuración del dispositivo son adecuadas.
- Las condiciones de configuración de este dispositivo se indican en la placa de características.
- Este dispositivo no está conectado a los conductos de gases de combustión. Debe ser instalado y conectado de conformidad con las normas de instalaciones en vigor. En particular, se debe tener en cuenta los requisitos referentes a la ventilación.

Colocación de la cocina

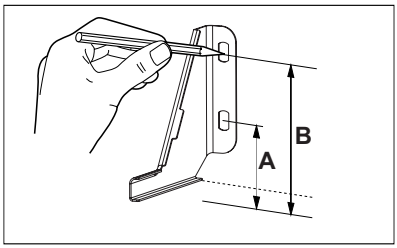
- La cocina deberá estar seca y bien ventilada y disponer de una ventilación eficiente, de acuerdo con la legislación técnica vigente. El lugar debe estar dotado de un sistema de ventilación que evacue al exterior los gases de combustión generados durante la combustión. La instalación deberá componerse de una rejilla de ventilación o de campana extractora. Las campanas extractoras deben montarse según las indicaciones contenidas en sus manuales de uso. La colocación de la cocina deberá garantizar libre acceso a todos los elementos de control.
- El local también debe posibilitar el flujo de aire indispensable para la correcta combustión de gas. El flujo debe ser no inferior a 2 m^3/h por 1 kW de potencia de los quemadores. El aire puede ser suministrado por flujo directo desde el exterior a través de un canal de sección mín. de 100 cm^2 , o directamente desde los locales adyacentes, equipados de canales de ventilación que den al exterior.
- El gas licuado es más pesado que el aire y, por tanto, tiende a acumularse en los niveles inferiores. Los lugares, donde están instaladas las bombonas de gas licuado, deben estar equipadas con conductos de ventilación que salen al exterior, lo que permite que el gas escape en caso de existir una fuga de gas. Por la misma razón, las bombonas de gas, tanto las vacías como las que estén parcialmente llenas, no se deben instalar ni almacenar en lugares situados por debajo del suelo (por ejemplo en sótanos).Las bombonas no pueden estar demasiado cerca de fuentes de calor (estufas, chimeneas, hornos, etc.) que podrían aumentar la temperatura en el interior de la bombona por encima de 50 ^0C.

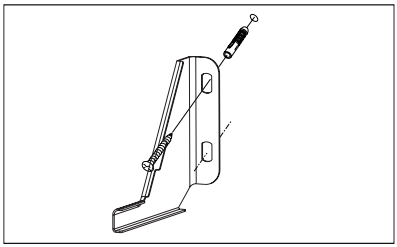
INSTALACIÓN

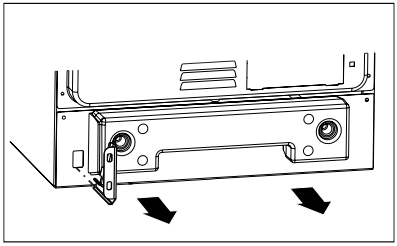
Montaje del dispositivo de protección contra vuelcos de la cocina.

Dicho dispositivo se monta para evitar el vuelco de la cocina. Gracias a la protección contra vuelcos no será posible que, por ejemplo, un niño se suba a la puerta del horno y así provoque el vuelco de la cocina.

ATENCIÓN: Para impedir que el aparato se vuelque, hay que instalar el estabilizador.







Cocina alto 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cocina alto 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALACIÓN

Conexión de la cocina a la instalación de gas

¡Advertencia!

La cocina debe ser conectada a la instalación de suministro con el tipo de gas para el que está diseñada por el fabricante. La información del fabricante sobre el tipo de gas para el que está diseñada la cocina se encuentra en la placa de características. La cocina debe ser conectada sólo por un instalador cualificado y homologado y sólo él tiene el derecho exclusivo de adaptarla a otro tipo de gas.

Consejos para el instalador

El instalador deberá:

- disponer de un certificado de instalador homologado de gas,
- informarse sobre las informaciones contenidas en la placa de características del tipo de gas al que está adaptada la cocina, comparar la información con las condiciones de suministro de gas en el lugar de instalación,
- verificar:
- la eficacia de ventilación, o sea de intercambio del aire en el local,
- la estanqueidad de las conexiones de grifería de gas,
- la eficacia de funcionamiento de todos los elementos funcionales,
- si el sistema eléctrico está diseñado para su uso con el conductor de protección (neutro).
- para el funcionamiento correcto de los encendedores y del dispositivo de seguridad, regular el ajuste de los mandos usando las arandelas adjuntas,
  - comprobar el funcionamiento de los encendedores y del dispositivo de seguridad,
- en caso de funcionamiento incorrecto, se debe retirar el mando, realizar el ajuste colocando la arandela (arandelas) en el pasador de la válvula,
  - realizado el ajuste, asegurar el sistema con una arandela de apriete y colocar el mando.
- expedir al usuario el certificado de conexión de la cocina de gas e informarle sobre su uso.

Conexión a la manguera flexible de acero.

En el caso de instalar la cocina de acuerdo con las condiciones para la clase 2, subclase I, para conectar la cocina a la instalación de gas se recomienda utilizar solo la manguera flexible de metal que corresponde a la legislación nacional aplicable. La conexión del suministro de gas a la cocina es un conector con rosca de tubería G1/2". Se recomienda sellar la conexión con una cinta de teflón para sellar.

Para la conexión, utilice solamente los tubos y juntas correspondientes a las normas aplicables en la actualidad. La longitud máxima de la manguera flexible no debe exceder de 2000 mm.

Asegúrese de que la conexión no estará en contacto con las piezas móviles que podrían dañarla.

La conexión a la tubería rígida.

La cocina dispone de un tubo de empalme roscado 1/2". Se recomienda sellar la conexión con una cinta de teflón para sellar.

La conexión a la instalación de gas debe hacerse de tal manera que no cause esfuerzos en cualquier punto en la instalación, ni en cualquier parte del dispositivo.

El uso de un par de apriete excesivo (mayor de 20 Nm), o de estopa para sellar la conexión puede causar daños o fugas.

INSTALACIÓN

Conexión con la manguera flexible.
La manguera flexible para la conexión de la cocina de gas se usa sólo en caso de instalaciones de bombonas de gas licuado.
Para hacer la conexión se debe usar la manguera de gas correspondiente a los requisitos especificados por las normas nacionales.
Si la cocina está conectada a la instalación de gas licuado, utilice un regulador de presión que cumple con las normas técnicas nacionales.

Advertencia!

Si durante el uso es necesario sustituir el reductor, la placa debe pasar una inspección técnica que incluya la revisión de las válvulas de gas y del funcionamiento de dispositivo

de protección.

Las principales disposiciones de las normas técnicas aplicables establecen que:

- el diámetro interior de la manguera debe ser de: 8 mm,
- para fijar la manguera se deben usar las abrazaderas estándar,
- se debe comprobar si la manguera se ajusta firmemente en ambos extremos,
- la manguera no debe entrar en contacto con los componentes “calientes” de la cocina,
- la manguera no debe tener más de 1,5 m de largo,
- la manguera no debe estar doblada en ningún punto o estirada en la totalidad de su longitud, tampoco debe tener dobleces o estrangulamientos,
- la manguera debe estar accesible en la totalidad de su longitud para poder controlar su grado de desgaste,
- en el caso de descubrir una fuga de gas, hay que sustituir la manguera por completo; está prohibida la reparación de la manguera con fugas.

Advertencia!

Finalizado el montaje de la placa, se debe comprobar la estanqueidad de todas las juntas, usando para ello, por ejemplo, agua con jabón. No está permitido usar el fuego para comprobar la estanqueidad.

Advertencia!

Aunque se ha hecho todo lo posible para eliminar rebabas y bordes afilados en este aparato, se debe tener cuidado al manipularlo. Se recomienda el uso de guantes de protección durante la instalación.

Conexión de la cocina a la instalación eléctrica

- El horno está configurado de fábrica para una corriente alterna monofásica (230 V 1N~50 Hz) y está equipado con un cable de conexión de 3 x 1,5 mm^2 de aproximadamente 1,5 m de largo con una toma de tierra.
- La caja de conexión de la instalación eléctrica debe tener el macho protector y no puede estar por encima de la cocina. Después de situar la cocina se requiere que el usuario tenga acceso a la caja de conexión de la instalación eléctrica.
- Antes de conectar la cocina al enchufe hay que comprobar si:

  - el fusible y la instalación eléctrica resisten la carga de la cocina,

  - la instalación eléctrica está dotada del sistema eficaz de toma a tierra que cumpla los requisitos de las normas y leyes actuales,

  -el enchufe es fácilmente accesible.

Advertencia! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra un daño deberá ser sustituido por el fabricante o reparado por un especialista o por persona cualificada para evitar el riesgo.

INSTALACIÓN

Adaptación de la cocina a un tipo de gas diferente.

Esta operación puede ser realizada sólo por un instalador que dispone de la homologación correspondiente.
Si el gas que será suministrado a la cocina es distinto al tipo de gas previsto para la cocina en la versión de fábrica, es decir, al G20 20 mbar, G20 25 mbar será necesario sustituir los inyectores del quemador y ajustar la llama.

¡Advertencia!

Las cocinas suministradas por el fabricante disponen de quemadores adaptados por la fábrica para la combustión del gas detallado en la placa de características y en la garantía.

Para adaptar la cocina a la combustión de otro tipo de gas, será necesario:

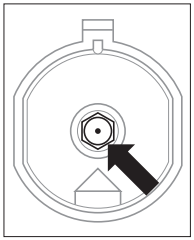
- sustituir los inyectores (véase la tabla abajo),
- ajustar la "llama económica".

Quemador tipo Defendi (según la marcación „*DEFENDI*" en el cuerpo del quemador)			**Tipo de gas**	
			G20 2H 20 mbar G20 2H 25 mbar	G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30 3B/P 37mbar
Auxiliar	Diámetro inyector	mm	0,77	0,50
	Carga térmica	kW	1,00	1,00
	Consumo de gas	g/h	-	73
Mediano	Diámetro inyector	mm	0,97	0,65
	Carga térmica	kW	1,75	1,75
	Consumo de gas	g/h	-	127
Grande	Diámetro inyector	mm	1,29	0,87
	Carga térmica	kW	3,00	3,00
	Consumo de gas	g/h	-	218

Llama del quemador	Conversión de GLP a gas natural	Conversión de gas natural a GLP
Completo	1.Sustituir el inyector del quemador por uno correspondiente según la tabla de inyectores.	1. Sustituir el inyector del quemador por uno correspondiente según la tabla de inyectores.
Económica	2. Destornillar ligeramente el tornillo de ajuste y ajustar el tamaño de la llama.	2. Atornillar ligeramente el tornillo de ajuste y comprobar el tamaño de la llama.

Para llevar a cabo los ajustes, quite los mandos de las válvulas.

Los quemadores de la cocina no requieren ajuste de aire primario. La llama correcta tiene conos claramente visibles, dentro de color azul-verde. Una llama corta que genera un silbido o una llama larga de color amarillo sin los conos claramente visibles indican que el gas en la instalación es de mala calidad o que el quemador está dañado o sucio. Para comprobar la llama se debe calentar el quemador con la llama completa durante aprox. 10 min y después cambiar la posición del mando de la válvula a llama económica. La llama no debe apagarse ni saltar al inyector.

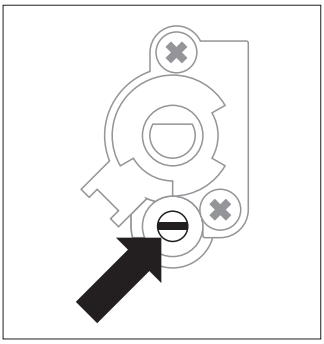


Recambio del inyector de quemador: destornillar el inyector con una llave tubular 7 y sustituir por uno nuevo, conforme al tipo de gas (tabla).

¡Advertencia!

El reajuste del aparato con el fin de adaptarlo a un gas distinto del determinado por el fabricante en la placa de características de la placa de gas o la compra de una placa a gas distinto al suministrado a la vivienda es cuestión exclusiva de un acuerdo entre el usuario y el instalador.

El suministro de gas a los quemadores se abre y ajusta mediante válvulas con protección contra escapes. El ajuste de las válvulas se debe realizar con el quemador encendido en posición “llama económica” usando un destornillador de ajuste de 2,5 mm de tamaño.



Ajuste de válvula

¡Advertencia!

Después de finalizar el ajuste, se debe colocar una pegatina con el tipo de gas a que ha sido adaptada la cocina.

Antes de activar la cocina por primera vez

- elimine los elementos de embalaje, limpie el compartimento del horno de los productos de fábrica,
- saque los accesorios del horno y lávelos en agua templada con lavavajillas,
- ponga en marcha la ventilación en la cocina o abra la ventana,
- gire el mando de funciones del horno a la posición ▭ o ⊛ (véase el capítulo: funcionamiento del programador y control del horno),
- caliente el horno (a la temperatura de 250 °C, durante 30 minutos aproximadamente), elimine la suciedad y lave minuciosamente.

¡Advertencia! Quitar el plástico protector de las guías telescópicas antes de activar el horno.

¡Advertencia!

En los hornos equipados con programador electrónico, después de conectarlos a la red, en el campo de la pantalla aparecerá la hora parpadeando cíclicamente "**0.00**".

Hay que ajustar la hora actual del programador (véase el uso del programador). En caso contrario el horno no funcionará.

¡Importante!

El programador electrónico está equipado con sensores que funcionan tocando con el dedo las superficies marcadas.
Cada reacción del sensor es confirmada con señal acústica.
La superficie de los sensores debe mantenerse limpia.

¡Importante!
El interior del horno debe lavarse solamente con agua templada y un suave detergente lavaplatos.

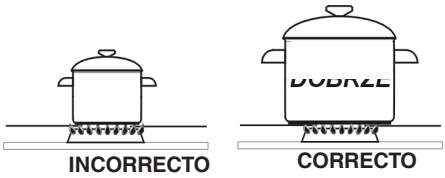
USO

Uso de los quemadores

Selección del recipiente

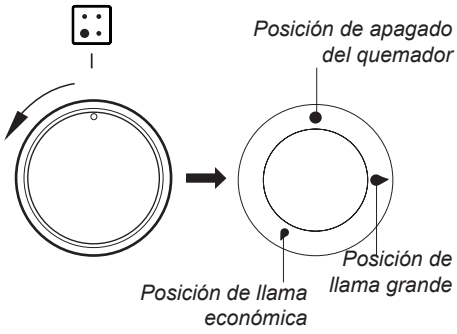
Hay que prestar atención a que el diámetro del fondo del recipiente sea siempre un poco más grande que la llama del quemador y el recipiente debe estar tapado. Se recomienda que el diámetro del recipiente sea de 2,5 a 3 veces más grande que el diámetro del quemador, es decir, para un quemador:

- auxiliar, un recipiente de diámetro de 90 a 150 mm,
- mediano, un recipiente de diámetro de 160 a 220 mm,
- grande, un recipiente de diámetro de 200 a 240 mm, y la altura del recipiente no deberá ser superior a su diámetro.



¡Advertencia!
En la placa de cocina no use los recipientes que se extienden más allá de sus bordes.

Perillas de control de los quemadores



Encendido de los quemadores sin encendedor*

- encender una cerilla,
- apretar el mando hasta sentir resistencia y girar a la izquierda, a la posición “llama grande” ,
- encender el gas con una cerilla,
- establecer la llama deseada,
- después de cocina, apague el quemador girando el mando hacia la derecha (posición «apagado» •).

Encendido de los quemadores con un encendedor en el mando

- apretar el mando del quemador seleccionado hasta sentir resistencia y girar a la izquierda, a la posición “llama grande” ,
- mantenerlo presionado hasta que se encienda el gas,
- cuando se encienda la llama, suelte y coloque el mando en el tamaño deseado de la llama.

*en algunos modelos

¡Advertencia!

En los modelos de cocina equipadas con dispositivo de seguridad por termopar de quemadores, durante el encendido hay que mantener el mando unos 10 s presionado al máximo en la posición «llama grande» para accionar el termopar.

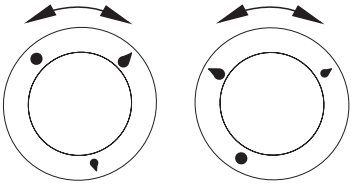
Si tiene alguna dificultad en encender el gas debido a los cambios en la composición de gas, centre la tapa con respecto a la bujía de encendido.

Selección de la llama del quemador

Los quemadores ajustados de forma correcta tienen una llama de color azul claro con un claramente trazado cono interior. La selección del tamaño de la llama depende de la posición del mando de quemador:

- llama grande
- llama pequeña (léase «económica»)
- quemador apagado (flujo de gas cerrado)

En función de la necesidad, se puede ajustar el tamaño de la llama de forma fluida.



INCORRECTO **CORRECTO**

¡Advertencia!

Está prohibido ajustar la llama en el rango entre la posición «quemador apagado» ● y la posición «llama grande» .

Funcionamiento de protección de la válvula antirretorno

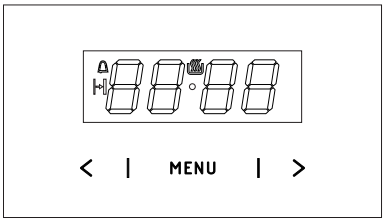
Las cocinas están equipadas con cierre automático del suministro de gas al quemador, si la llama se apaga.

Este sistema protege contra el escape de gas, si la llama del quemador se apaga, por ejemplo como consecuencia de su inundación.

El usuario tiene que encender el quemador de nuevo.

USO

Reloj electrónico



MENÚ - sensor de selección del modo de funcionamiento
> - sensor Más
< - sensor Menos
- símbolo de listo para el funcionamiento
- símbolo del temporizador
- símbolo del tiempo de funcionamiento

Ajuste y correción de la hora actual

- Después de conectar el horno a la corriente (o después de un apagón) en la pantalla parpadeará el mensaje 0•00.
- Mantenga presionado el sensor MENÚ hasta oír una señal acústica. Asimismo, se mostrará el símbolo en la pantalla. El punto debajo del símbolo comenzará a parpadear.
- A los 7 segundos fije la hora actual con los sensores **<** / **>**.

A los 7 segundos la hora fijada se memorizará y el punto por debajo del símbolo dejará de parpadear.

Si quiere cambiar la hora fijada, mantenga pulsados los dos sensores **<** / **>** hasta oír una señal sonora. Además, el punto por debajo del símbolo empezará a parpadear, en este momento podrá introducir cambios en la hora fijada.

Advertencia: Podrá poner en marcha el horno justo después de que en la pantalla aparezca el símbolo .

Temporizador

Puede activar la función del temporizador independientemente de otras funciones del programador. Se puede configurar un rango de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.

- Mantenga presionado el sensor MENÚ hasta oír una señal acústica. Empezará a parpadear el símbolo en la pantalla.
- Ajuste el tiempo del temporizador con los sensores **<** / **>**. Tras el ajuste correcto, después de unos 7 segundos se encenderá el símbolo de forma fija. Una vez transcurrido el tiempo declarado, sonará un pitido y el símbolo del temporizador comenzará a parpadear.
- Para desactivar la señal acústica, mantenga presionado el sensor MENÚ o mantenga pulsados al mismo tiempo los sensores **<** / **>**. Se apagará el símbolo y la pantalla mostrará la hora actual.

Advertencia: Si no apaga la señal acústica manualmente, lo hará automáticamente tras unos 7 minutos.

Tiempo de funcionamiento

Con esta función, puede configurar el tiempo tras el cual se apaga el horno.

- Para activar la función del tiempo de funcionamiento, coloque la perilla de función del horno en la función deseada y la perilla de temperatura a la temperatura adecuada.
- Mantenga pulsado el sensor MENÚ hasta que dur aparezca brevemente en la pantalla. El símbolo parpadeará.
- Ajuste el tiempo de funcionamiento con los sensores **<** / **>**. El intervalo de tiempo es de 1 minuto a 10 horas.

Tras 7 segundos, se volverá a mostrar la hora actual y en la pantalla aparecerá el símbolo ⊢|. De esta forma se indica que los ajustes se han introducido correctamente y el horno comenzará a funcionar.
Una vez transcurrido el tiempo predefinido, el horno se apagará automáticamente, se emitirá una señal acústica y el símbolo ⊢| parpadeará.

- Coloque el mando de función en la posición 0 y el mando de ajuste de la temperatura en la posición de apagado.
- Para desactivar la señal acústica, mantenga presionado el sensor MENÚ o mantenga pulsados al mismo tiempo los sensores **<** / **>**. Se apagará el símbolo ⊢| y la pantalla mostrará la hora actual.
-

Cancelación de los ajustes

Puede restablecer los ajustes del temporizador o el tiempo de funcionamiento en cualquier momento.

- Para restablecer los ajustes del tiempo de funcionamiento, pulse al mismo tiempo los sensores **<** / **>**.
- Para cancelar los ajustes del temporizador, seleccione con el sensor MENÚ la función del temporizador y luego pulse al mismo tiempo los sensores **<** / **>**.

Cambio de tono de la señal acústica

Se puede cambiar el tono de la señal acústica en el programador.

- Si desea cambiar el tono de la señal, mantenga pulsados al mismo tiempo los sensores **<** / **>** hasta oír la señal sonora.
- Pulse el sensor MENÚ para seleccionar la función de cambio de tono. En la pantalla empezará a parpadear el mensaje *ton I*.
- Seleccione el tono deseado con el sensor **>** en el rango 1-3 y con el sensor **<** en el rango 3-1.

Cambio del brillo de la pantalla

En el programador se puede cambiar el brillo de la pantalla en el rango de 1 a 9, donde 1 significa la configuración más oscura y 9, la más brillante. El valor introducido se aplica cuando el reloj está inactivo (es decir, el usuario no ha tocado ninguno de los sensores durante al menos 7 segundos).

- Para cambiar el brillo de la pantalla, mantenga pulsados al mismo tiempo los sensores **<** / **>** hasta oír la señal sonora.
- Pulse el sensor MENÚ para seleccionar la función *bri 9* (al tocar una vez, se pasa a la función *ton I*, al tocar dos veces, a *bri 9*).
- Seleccione el brillo deseado con el sensor **>** en el rango 1-9 y con el sensor **<** en el rango 9-1.

Advertencia: Cuando el reloj está activo (es decir, el usuario ha presionado el sensor en los últimos 7 segundos), la pantalla se muestra con el brillo máximo.

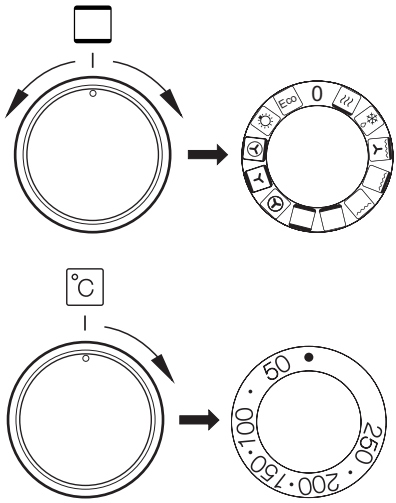
Modo nocturno

De 22:00 a 6:00 el reloj reduce automáticamente el brillo de la pantalla.

USO

Perillas del horno

El horno se puede calentar con el calentador inferior, el calentador superior, el calentador del ventilador turbo o el asador. Puede seleccionar la función deseada con la perilla de selección de función.
El siguiente dibujo presenta las funciones (en un orden particular) que se encuentran en la perilla:
Puede ajustar la temperatura con la perilla de control de temperatura. Los valores de temperatura se encuentran en la perilla tal como se muestra a continuación:



Advertencia: Solo es posible poner en marcha el horno después de configurar la función adecuada y seleccionar la temperatura.

0 Modo de apagado del horno

Precalentamiento rápido
Termoventilador y parrilla encendidos. Calentamiento previo de horno.

Descongelar
Función útil para descongelar alimentos. Solo el ventilador está encendido, sin ningún calentador.

Ventilador, parrilla y calentador superior
El uso de esta función permite acelerar el proceso de tostado y aumentar el sabor de los alimentos.

Parrilla reforzada (Supergrill)
Al activar la función «parrilla reforzada», es posible usar la parrilla con el calentador superior encendido. Esta función le permite obtener una mayor temperatura en la parte superior del horno, con el fin de dorar más los alimentos y también asar porciones más grandes.

Tostador
"Tostado" de superficies se usa para tostar pequeñas porciones de carne: filete, escalope, pescado, tostadas, chorizo, gratinados (el espesor del alimento tostado no debe ser superior a 2-3 cm, durante el asado hay que darle vuelta).



Calentador inferior
En esta posición del mando, el horno realiza calentamiento solamente con el uso del calentador inferior. Asado de pasteles por debajo (por ejemplo, pasteles húmedos y rellenos con frutas).



Calefactor superior e inferior (modo convencional)
Colocar el mando en esta posición permite realizar el calentamiento del horno de forma convencional. Es ideal para hornear pasteles, carnes, pescados o pan (es necesario precalentar el horno y utilizar una bandeja oscura). El asado se lleva a cabo en un nivel.



Termoventilador
Al colocar la perilla en esta posición, se calienta el horno por medio de un termoventilador ubicado en el centro de la pared trasera de la cámara del horno. En comparación con el horno convencional se usan temperaturas inferiores. El uso de esta forma de calentamiento permite circulación homogénea de calor alrededor de alimentos colocados en el horno.

Ventilador, calentador inferior y calentador superior



Función similar al modo convencional, pero la distribución del calor es uniforme en toda la cámara.



Termoventilador y calentador inferior
En esta posición del mando el horno realiza la función turbo (distribución uniforme del aire caliente) con el calentador inferior activado, aumentando la temperatura por abajo del alimento preparado. Gran número de calor suministrado por debajo para pasteles, pasteles húmedos y pizza.



Luz del horno
Al seleccionar esta función, se enciende la luz interior del horno.



Termoventilador eco
Con el uso de esta función se arranca la forma óptima de calentamiento que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de comida. Con esta posición la perilla de la iluminación del horno está desactivada.

Indicadores luminosos

El encendido del horno (calentamiento) se indica al encenderse la luz roja de control del termorregulador. Cuando la luz roja se apaga, significa que el horno ha alcanzado la temperatura establecida. Si las recetas de cocina recomiendan el precalentamiento del horno, no debe hacerlo antes de que la luz roja se apague por primera vez. Durante el horneado, la luz roja se encenderá y apagará periódicamente (para mantener la temperatura dentro del compartimento del horno). El encendido del horno también se indica con el indicador luminoso naranja.

USO

Uso de tostador

El proceso de tostado se hace como consecuencia de actividad de los rayos infrarrojos, emitidos por el calefactor de tostador calentado al rojo.
Para apagar el tostador, es necesario:

- poner el mando del horno en la posición marcada con el símbolo ,
- calentar el horno durante unos 5 minutos (con la puerta cerrada del horno).
- colocar la bandeja con el plato en el adecuado nivel de funcionamiento del horno y en caso de asar a la parrilla, poner en el nivel directamente inferior (por debajo de la parrilla) la bandeja para la grasa,
- cerrar la puerta del horno.

Para la función tostado y tostado fuerte, ajuste la temperatura máxima en 220 ^{0}C y para la función tostado con ventilador en 190 ^{0}C.

Atención: El tostado debe ser realizado con la puerta cerrada del horno.

En caso de usar el tostador, las partes disponibles pueden hacerse calientes. Se recomienda no admitir a los niños al horno.

HORNEADO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de pasteles

- se recomienda preparar pasteles en bandejas incluidas en la cocina,
- se pueden también preparar pasteles en bandejas compradas de empresas terceras que deben situarse en la rejilla, **para hornear se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo,**
- no recomendamos el uso de moldes y bandejas para pasteles con superficie clara y brillante en caso de usar la calefacción convencional (calefactor superior + inferior); el uso de este tipo de formas puede hacer que el fondo del pastel no esté bien asado,
- en el momento de usar la función de aire caliente no es necesario calentar previamente el compartimento del horno, para los demás tipos de calefacción, antes de introducir el pastel, el compartimento del horno debe estar precalentado,
- antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del pastel con un palillo de madera (en caso de picar el pastel, deberá permanecer seco y limpio),
- se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagar el horno durante unos 5 minutos,
- las temperaturas de los pasteles realizados con el uso de la función aire caliente suelen ser unos 20 – 30 grados inferiores en relación a los pasteles convencionales (con el empleo de calefactor superior e inferior),
- los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios,
- en caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla, recomendamos seguir el manual.

Asado de carnes

- en el horno hay que preparar las porciones de carne de más de 1 kg, para las porciones más pequeñas, es mejor prepararlas en la placa,
- para el asado, se recomienda usar un recipiente resistente al calor. Las asas de dicho recipiente también deben resistir las altas temperaturas,
- en caso de asar en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja al nivel inferior con un poco de agua,
- al menos una vez, a la mitad del asado se recomienda dar la vuelta a la carne y durante el asado hay que regar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada - NO se debe echar agua fría en la carne.

HORNEADO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Función de convección ECO

- Mediante la función de convección ECO, se activa un método de calentamiento optimizado para ahorrar energía al preparar los platos. El tiempo de horneado no se puede acortar con temperaturas más altas, tampoco se recomienda precalentar el horno antes de hornear, no cambie los ajustes de temperatura ni abra la puerta durante el horneado.

Parámetros recomendados al usar la función de convección ECO

Tipo de alimentos	Función del horno	Temperatura [°C]	Nivel	Tiempo [min]
Bizcocho	Eco	180 - 200	2-3	50 - 70
Pastel babka con levadura/espolvoreado	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Pescado	Eco	190 - 210	2	45 - 60
Ternera	Eco	200 - 220	3	90 - 120
Carne de cerdo	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Pollo	Eco	180 - 200	2	80 - 100

HORNEADO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Horno con circuito de aire forzado (calentador de circotherm +ventilador)

Tipo de cocción	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Hora (min)
Bizcocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pastel babka con levadura/espolvoreado		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pastel babka con levadura/espolvoreado		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		220	4	14 - 18
Ternera		225 - 250	2	120 - 150
Ternera		160 - 180	2	120 - 160
Carne de cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Carne de cerdo		160 - 190	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Pollo		175 - 190	2	60 - 70
Verduras		190 - 210	2	40 - 50
Verduras		170 - 190	3	40 - 50

Los tiempos se refieren al horno en frío, a menos que se indique lo contrario. Si se precalienta el horno, se debe reducir el tiempo unos 5-10 minutos.

[1)] Calentar el horno vacío

[2)] Los tiempos indicados se aplican al horneado en moldes pequeños

Advertencia: Los parámetros indicados en la tabla son aproximados y se pueden corregir según su propia experiencia y gustos culinarios.

PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.

Horneado de galletas

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Función de calentamiento	Temperatura (ºC)	Tiempo de horneado (min)
Pasteles pequeños	Bandeja para hornear pan	4		160 [1)]	28 - 32
	Bandeja para hornear pan	3		155 [1)]	23 - 26
	Bandeja para hornear pan	3		150 [1)]	26 - 30
	Bandeja para hornear pan Bandeja para asar	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		150 [1)]	27 - 30
Masa quebrada (fajas)	Bandeja para hornear pan	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Bandeja para hornear pan	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Bandeja para hornear pan	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Bandeja para hornear pan Bandeja para asar	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		160 - 175 [1)]	25 - 35
Bizcocho sin grasa	Parrilla + molde para pastel cubierto en negro Ø 26 cm	3		170 - 180 [1)]	38 - 46
Pastel de manzana	Parrilla + dos moldes para pastel cubierto en negro Ø 20 cm	2 molde en parrilla colocado en diagonal, derecha trasera, izquierda frente		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Calentar el horno vacío unos 5 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.

Parrilla

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Función de calenta-miento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Tostadas de pan blanco	Parrilla	4		220 [1)]	3 - 7
Hamburguesas de ternera	Parrilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	4 - parrilla 3 - bandeja para asar		220 [1)]	1 página 13 - 18 2 página 10 - 15

[1)] Calentar el horno vacío activando para 8 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

Asado

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Función de calenta-miento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pollo entero	Parrilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parrilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	70 - 90
	Parrilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parrilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	80 - 100

Los tiempos se refieren al horno en frío, a menos que se indique lo contrario. Si se precalienta el horno, se debe reducir el tiempo unos 5-10 minutos.

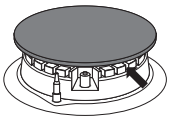
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COCINA

El cuidado del usuario por mantener limpia la cocina y su mantenimiento adecuado influyen de forma notable en la prolongación del periodo de su funcionamiento sin averías.

Antes de empezar la limpieza u otros trabajos de mantenimiento siempre se debe desconectar la corriente eléctrica o bien a través del interruptor principal o bien al sacar el enchufe de alimentación de la toma. Las actividades de limpieza deberán empezar después de enfriamiento de la cocina.

Quemadores, rejilla de la placa, carcasa de la cocina

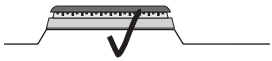
- Para limpiar los quemadores y las rejillas se deben dichos elementos y lavarlos con agua caliente y un detergente para eliminar la grasa y la suciedad. Después se deben secar. Después de quitar las rejillas, lavar cuidadosamente la superficie de la placa y secarla con un paño suave. Es muy importante mantener limpios los orificios de las llamas bajo las tapas de los quemadores (véase la siguiente figura). Los orificios de los inyectores de quemadores deben limpiarse destapándolos con un fino alambre de cobre. No se debe usar alambre de acero ni escariar los orificios.



¡Advertencia!
Los elementos de los quemadores siempre deben estar secos. Las partículas de agua podrían frenar el flujo de gas y provocar que el gas no arda uniforme.

Después de la limpieza hay que comprobar que los elementos de quemadores han sido colocados de forma correcta.
La posición desalineada de la tapa del quemador puede causar daños permanentes en el quemador.

CORRECTO





INCORRECTO



- Para lavar las superficies esmaltados se deben usar detergentes delicados. No utilice ningún tipo de detergentes agresivos o abrasivos, como productos que contengan abrasivos, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedras pómez, esponjas de alambre, etc.
- Se debe lavar minuciosamente la placa de acero inoxidable de la cocina antes de usarla. Se debe prestar especial atención a la eliminación de restos de pegamento de las láminas de plástico eliminadas durante el montaje o de la cinta adhesiva colocada durante el embalaje de la cocina. La placa debe ser limpiada de forma regular después de cada uso. No se debe permitir que la superficie de trabajo se ensucie muy fuerte, especialmente con quemaduras provenientes de la comida derramada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COCINA

Horno

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno deberá encender la luz para ver mejor el espacio de trabajo.
- El interior del horno debe lavarse solamente con agua templada y un detergente lavaplatos delicado.

- **Limpieza con vapor - Steam Clean:**
  - en la bandeja situada en el horno en el primer nivel desde el fondo echar un vaso de agua (0,25 l),
  - cerrar la puerta del horno,
  - fijar el regulador de temperatura en la posición 50ºC y el mando de función en la posición calentador inferior ⎵,
  - calentar la cámara de horno durante unos 30 minutos,
  - después de terminar la limpieza, abrir la puerta del horno, limpiar el interior con esponja o con trapo y, luego, lavar con agua templada y lavavajillas.

- Después de lavar el compartimento del horno, hay que secarlo completamente.

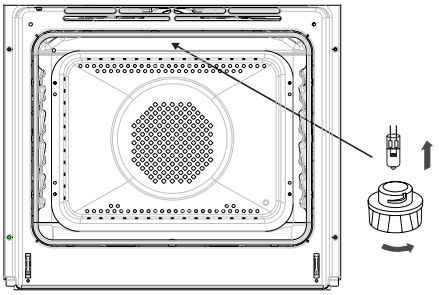
- Los elementos esmaltados del equipamiento de la cocina deben lavarse con una solución de agua caliente con lavavajillas.

- No use líquidos que contengan ácidos orgánicos (p.ej., ácido cítrico) y que puedan producir manchas permanentes o eliminar el brillo del esmalte cerámico.

Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno

Para evitar la posibilidad de un choque eléctrico, antes de cambiar la bombilla halógena, asegúrese de que el equipo está desconectado de la red eléctrica.

- Desenrosque y lave la pantalla de la luz. Recuerde secarla bien posteriormente.
- Extraiga la bombilla halógena del portalámparas con un paño o papel.
- Si es necesario, reemplace la bombilla halógena por una nueva con los siguientes parámetros:
  1. Tipo G9.
  2. Voltaje 230 V.
  3. Potencia 25 W.
- Asegúrese de que la bombilla nueva esté completamente asentada en el portalámparas de cerámica.
- Enrosque la pantalla de la bombilla.

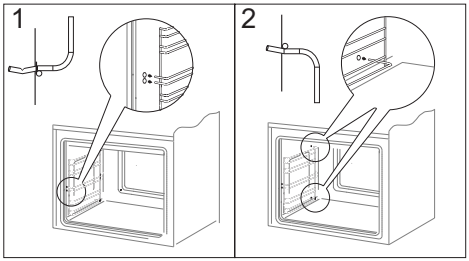


Luz del horno

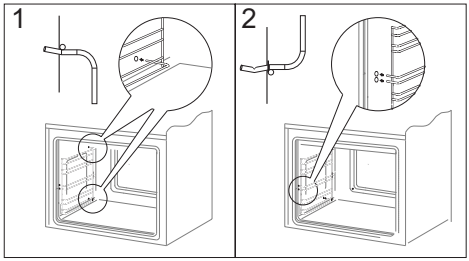
Advertencia: ¡Debe tener cuidado al colocar la bombilla halógena y no tocarla directamente con los dedos!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COCINA

- Las cocinas marcadas con la letra **D** están dotadas de guías metálicas que se extraen fácilmente de las bandejas del horno. Si desea retirarlas para limpiarlas, tire del enganche que se encuentra en la parte delantera y, luego, aparte la guía y saque del enganche trasero.



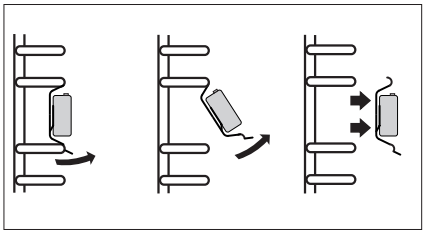
Eliminación de rejillas

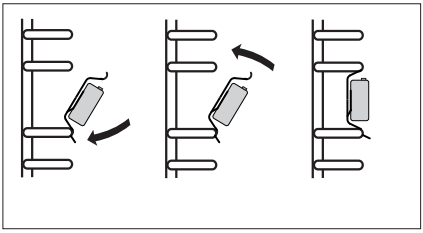


Colocación de rejillas

- Las cocinas marcadas con las lateras **Dp** tienen guías inoxidables para bandejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben retirarse y lavar junto con los carriles de metal. Antes de situar las bandejas en las guías hay que sacar las guías (cuando el horno está calentado, hay que sacar las guías tirando del borde posterior de los elementos salientes en la parte delantera de las guías) y, luego, empujar las guías junto con la bandeja.

¡Advertencia!
Las guías telescópicas no deben lavarse en lavavajillas.

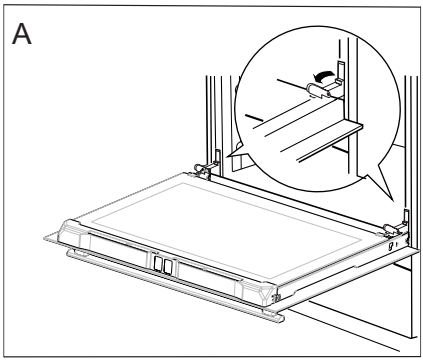

Modo de extraer las guías telescópicas


Modo de colocar las guías telescópicas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COCINA

Desmontaje de puerta

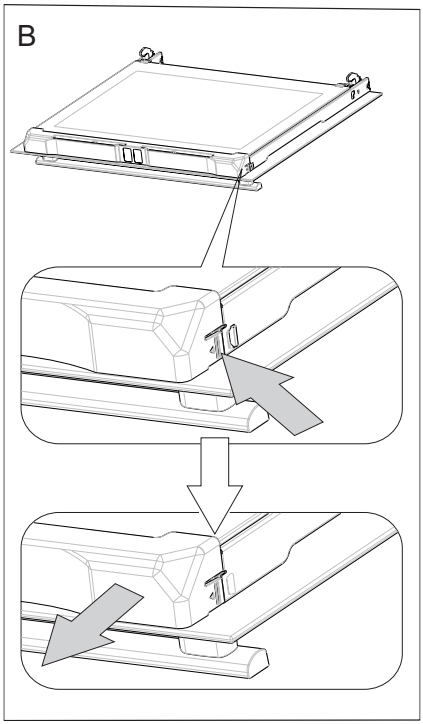
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer lo contrario. A la hora de introducir hay que fijarse de situar correctamente el corte de bisagra en la ranura de bisagra. Después de meter la puerta en el horno hay que bajar el elemento protector y apretarlo con cuidado. Si situamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.

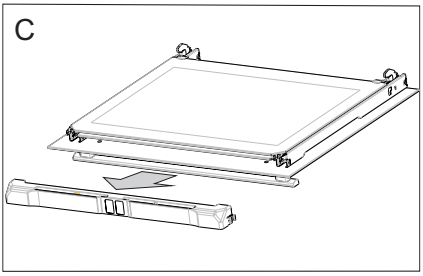


Desmontaje de las protecciones de bisagras

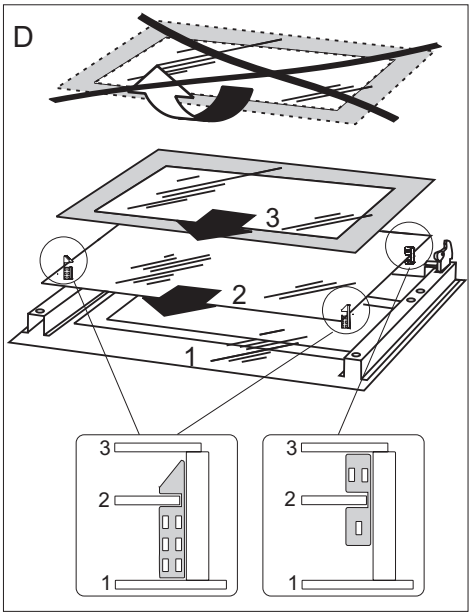
Desmontaje del cristal interno

1. Presione los lugares que se muestran en la imagen y extraiga el listón superior de la puerta. (Figura B, C).





2. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta, figura D).
Advertencia: Peligro de daño de cristales. Hay que sacar el cristal, no levantar hacia arriba.
3. Extraiga el cristal interior (figura D).
4. Lave el cristal con agua caliente y con detergente.
Para volver a montar el cristal, proceda en el orden contrario. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba, las rinconeras abajo.



Desmontaje del cristal interno

En cada situación de emergencia es necesario:

- desconectar los elementos de la cocina
- desconectar la alimentación eléctrica
- el propio usuario puede reparar pequeños defectos siguiendo las instrucciones de la tabla de abajo; antes de consultar el problema con el servicio técnico, es necesario comprobar los siguientes puntos de la tabla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En cada situación de emergencia es necesario:
- desconectar los elementos de la cocina
- desconectar la alimentación eléctrica
- el propio usuario puede reparar pequeños defectos siguiendo las instrucciones de la tabla de abajo; antes de consultar el problema con el servicio técnico, es necesario comprobar los siguientes puntos de la tabla.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1. El quemador no se enciende	orificios de llama sucios,	cerrar la válvula de corte del gas, cerrar las llaves de los quemadores, ventilar la habitación, extraer el quemador, limpiar y soplar los orificios de llama,
2. El encendedor de gas no funciona	interrupción del suministro eléctrico,	comprobar el fusible de la instalación doméstica y reemplazarlo si está fundido,
	interrupción del suministro de gas,	abrir la válvula de suministro de gas,
	encendedor de gas sucio (grasiento),	limpiar el encendedor de gas,
	la perilla de la llave no se ha presionado lo suficiente,	mantener presionada la perilla hasta que la llama se encuentre completamente alrededor de la corona del quemador,
3. Al encender el quemador, la llama se apaga	la perilla de la llave se ha soltado demasiado rápido,	mantener presionada la perilla más tiempo en la posición de «llama grande»
4. Los componentes eléctricos no funcionan	interrupción del suministro eléctrico,	comprobar el fusible de la instalación doméstica, reemplazarlo si está fundido,
5. La pantalla del programador muestra la hora «12:00» o «0:00»	el aparato se ha desconectado de la red eléctrica o ha habido una avería temporal en el suministro eléctrico,	ajustar la hora actual (Véanse las *Instrucciones de uso del programador*)
6. No funciona la iluminación del horno	bombilla suelta o dañada	apretar o sustituir la bombilla fundida (véase el apartado *Limpieza y mantenimiento*)

Datos técnicos:

Tensión nominal	230V~50 Hz
Potencia nominal	máx. 3,6 kW
Categoría del dispositivo	CZ, SK, BG,RO II2H3B/P HR II2H3P, SI ,ES,PT II2H3+
Dimensiones de la cocina (altura/ancho/profundidad)	85 / 60 / 60 cm

Consumo de energía en modo de espera [W]	0,5
Consumo de energía en modo apagado [W]	-
Consumo de energía en modo de espera conectado a Internet (por wifi o cable ethernet) o emparejado mediante Bluetooth [W].	-
Tiempo de cambio automático al modo de espera/apagado [min]	-

El producto cumple con los requisitos de las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, vigentes en la Unión Europea.

Los datos en las etiquetas energéticas de hornos eléctricos se dan de conformidad con la norma EN 60350-1 /IEC 60350-1. Estos valores se determinan con la carga estándar con las funciones activas: calentador inferior y superior (modo convencional) y asistencia de calentamiento con ventilador (si tales funciones están disponibles).

La clase de eficacia energética fue determinada en función de la función disponible en el producto de conformidad con la siguiente prioridad:

Circulación de aire forzada Eco (calentador del termoventilador + ventilador)	Eco
Circulación de aire forzada Eco (calentador inferior + superior + parrilla + ventilador)	Eco
Modo Eco convencional (calentador inferior + superior)	Eco

Durante la determinación de gasto de energía se debe desmontar las guías telescópicas (si forman parte del producto).

Declaración del fabricante:

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- directiva de baja tensión 2014/35/UE,
- directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/CE,
- directiva sobre aparatos de gas 2009/142/CE (hasta 20.04.2018)
- Reglamento (UE) 2016/426 del Parlamento Europeo y del Consejo (de 21 de abril de 2018)
- directiva sobre diseño ecológico 2009/125/CE

y por lo tanto el producto fue marcado CE y tiene declaración de conformidad compartida a las entidades supervisoras del mercado.

PREZADO CLIENTE,

O fogão é uma combinação de excepcional facilidade de uso e excelente eficiência. Após a leitura do presente manual, a utilização do fogão não será um problema.

O fogão, que abandonou a fábrica, foi inspeccionado do ponto de vista da sua segurança e funcionalidade nos postos de controlo, antes de ser enviado.

Pedimos uma leitura atenta do o manual de instruções antes de iniciar o aparelho.
O respeito pelas indicações do manual permite evitar uma utilização incorrecta.

O manual deve ser guardado e armazenado de forma a encontrar-se sempre à mão.
Respeitar por completo as instruções do manual, para evitar acidentes infelizes.

Atenção!

O fogão apenas pode ser operado, após tomar conhecimento do presente manual.

O fogão serve apenas para uso doméstico.

Ao fabricante reserva-se o direito de introduzir alterações, que não influenciem o funcionamento do aparelho.

ÍNDICE

Informações básicas.....40

Indicações relativa s à utilização segura.....42

Descrição do produto.....48

Característica do produto.....50

Instalação.....51

Utilização.....57

Assadura no forno–conselhos práticos.....65

Pratos de teste......68

Limpeza e manutenção do fogão.....70

Solução de problemas.....75

Especificações técnicas.....76

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

Atenção.O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve prestar especial atenção ao risco de contacto com os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas fora do alcance do aparelho, a não ser que encontrem-se sob supervisão contínua.O presente equipamento pode ser utilizado por crianças com ou mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se estas encontrarem--se sob supervisão ou procederem de acordo com a instrução de utilização, transmitida pelas pessoas responsáveis pela sua segurança. Prestar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho. A limpeza e as actividades de operação do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Atenção. A cozedura de gordura ou óleo sobre a placa sem supervisão, pode ser perigosa e levar a um incêndio.

NUNCA tente apagar o fogo com água, mas sim desligue antes o aparelho e então cubra a chama, p. ex. com uma tampa ou manta incombustível.

Atenção. Perigo de incêndio: não acumular objectos sobre a superfície de cozedura.O aparelho aquece durante a sua utilização. Recomenda-se que mantenha a atenção, para evitar um contacto com os elementos quentes no interior do forno.As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Recomenda-se que mantenha as crianças pequenas longe do aparelho.

Atenção. Não utilizar produtos de limpeza ásperos ou objectos de metal afiados para a limpeza do vidro da porta, pois podem riscar a sua superfície, o que pode levar à quebra do vidro.

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

Atenção. Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.Recomenda-se limpar a tampa de todas as sujidades, antes de abri-la. Recomenda-se deixar arrefecer a superfície da placa do fogão antes de fechar a tampa.

Não utilizar equipamento de limpeza com vapor para limpar o fogão.Perigo de queimadura! Quando abrir a porta do forno, pode ser libertado vapor quente. Durante ou após terminar a cozedura, deve abrir a porta do forno com cuidado. Quando abrir a porta, não deve debruçar-se sobre a mesma. Deve ter em conta, de que o vapor pode ser invisível, dependendo da temperatura.

Atenção. O processo de cozinhar deve ser monitorado. O cozinhado de curta duração deve ser monitorado continuamente.

Atenção. Utilizar somente as protecções de placa projetadas pelo fabricante do aparelho ou por indicados pelo fabricante no manual de utilização como adequados. A utilização de protecções inadequadas pode ocasionar acidentes.O aparelho deve ser instalado de acordo com as normas vigentes e utilizado apenas num compartimento devidamente

ventilado. Consultar o manual antes da instalação e utilização.

Pedimos que preste especial atenção às crianças durante a utilização do fogão, pois estas não conhecem as regras de utilização do fogão. Os queimadores superficiais quentes, a cavidade do forno, as grades, o vidro da porta, os utensílios com líquidos quentes, podem ser particularmente causa de uma queimadura das crianças.

Prestar atenção para que o cabo de alimentação do equipamento mecânico p. ex. batedor, não toque nas peças quentes do fogão.

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

Não colocar materiais inflamáveis na gaveta, pois podem incendiar-se durante a utilização do forno.Não deve deixar o fogão sem supervisão durante a fritura. Os óleos e gorduras podem incendiar-se devido ao sobreaquecimento.Prestar atenção ao momento de fervura, para não permitir uma inundação do queimador. Se o fogão sofrer um defeito, o mesmo pode ser utilizado após o defeito ser eliminado por um profissional.Não abrir a torneira do terminal de gás ou a válvula do botijão sem ter verificado se todas as maçanetas estão fechadas.Não permitir um encharcamento dos queimadores ou que fiquem sujos. As partes sujas devem ser limpas e secas imediatamente após terem arrefecido.Não colocar os utensílios directamente sobre os queimadores.Não colocar panelas na grelha acima de um queimador com mais de 10 kg e pratos com peso total superior a 40 kg em toda a grelha.

Não bater nos botões e nos queimadores.

Não colocar objectos com uma massa superior a 15 kg sobre a porta do forno aberta.

É proibida a colocação de utensílios e cartuchos quentes (acima dos 75°C) tal como de materiais inflamáveis no recipiente da gaveta.

É proibido efectuar alterações e arranjos do fogão por pessoas sem formação profissional. É proibido abrir as maçanetas do fogão sem ter um fósforo aceso na mão ou um dispositivo para acender o gás.

É proibido apagar a chama do queimador soprando.

A tampa de vidro pode quebrar-se quando aquecer. Apagar todos os queimadores antes de baixar a tampa. É proibido efectuar alterações do fogão para outro tipo de gás, a deslocação do fogão para outro lugar e a efectuação de alterações na instalação de alimentação. Estas operações podem ser efectuadas por um instalador autorizado.

NO CASO DE SUSPEITA DE VAZAMENTO DE GÁS É PROIBIDO:
acender fósforos, fumar cigarros, ligar e desligar receptores eléctricos (alarme ou o interruptor da iluminação) nem utilizar equipamento eléctrico e mecânico, que provoque o surgimento de faísca eléctrica ou de impacto. Nesse caso deve fechar imediatamente a válvula do botijão de gás ou a válvula de bloqueio de gás e ventilar o compartimento, seguidamente deve chamar uma pessoa autorizada a eliminar a causa do vazamento.

Em cada situação provocada por um defeito técnico deve desconectar obrigatoriamente a alimentação eléctrica do fogão (de acordo com a regra mencionada acima) e notificar um ponto de arranjo sobre o defeito.

Não se deve conectar à instalação de gás nenhuns condutores antenas, p. ex. receptores de rádio.

No caso de um vazamento de gás com fogo de uma instalação com um defeito de estanquicidade, deve fechar imediatamente o abastecimento de gás com o dispositivo de bloqueio.

No caso de um vazamento de gás com fogo de uma válvula do botijão de gás com um defeito de estanquicidade deve: cobrir a botija com uma manta molhada para resfriar a botija, fechar a válvula do botijão. Após o arrefecimento, deve colocar o botijão ao ar livre. É proibida uma utilização nova do botijão danificado. No caso de um intervalo de alguns dias na utilização do fogão, deve fechar a válvula principal da instalação de gás, no caso de utilização de um botijão com gás, a válvula deve ser fechada após cada utilização.

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

ATENÇÃO: A utilização do aparelho para cozedura e assadura produz calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Certifique-se de que esta área da cozinha esteja bem ventilada, especialmente quando o aparelho estiver em uso.

O uso intensivo prolongado do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo, o aumento da eficiência da ventilação de forma mecânica, se usada, uma ventilação adicional para remover com segurança os produtos da combustão para o exterior, garantindo ao mesmo tempo a troca de ar no ambiente.

Consulte um especialista antes de instalar uma ventilação adicional.

ATENÇÃO: O aparelho só pode ser utilizado para cozedura e assadura. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, para aquecimento de ambientes.

Este aparelho destina-se a funções comuns em ambientes domésticos (por exemplo, cozedura) por utilizadores não experientes.

Exemplos de ambientes domésticos:

- casas e apartamentos,
- lojas, escritórios e outros locais de trabalho semelhantes,
- fazendas,
- hotéis, motéis e outras instalações residenciais onde o aparelho seja utilizado por utilizadores não experientes.

ATENÇÃO: Se a superfície da placa de vidro estiver rachada:

- desligar imediatamente todos os queimadores de gás, desligar os elementos de aquecimento elétricos e desligar a alimentação elétrica,
- não tocar na superfície do aparelho,
- não usar o aparelho.

COMO POUPAR ENERGIA



Quem utiliza a energia de forma responsável, protege não só o seu orçamento, mas também age conscientemente a favor do meio ambiente natural. Por isso ajudemos, poupemos energia eléctrica! Pode fazê-lo do seguinte modo:

• Utilização de utensílios de cozedura apropriados.
Os tachos com um fundo raso e espesso permitem poupar até 1/3 de energia eléctrica. Deve lembrar-se da tampa, caso contrário o consumo de energia eléctrica quadruplica!
• Adaptação de utensílios de cozedura à superfície da zona de cozedura.
O utensílio de cozedura nunca deve ser menor do que a placa.
• Cuidado com a limpeza das zonas de cozedura e dos fundos dos tachos.
As sujidades provocam interrupções na transmissão de calor – as sujidades fortemente queimadas, por muitas vezes apenas podem ser removidas já com produtos que têm um impacto forte no meio ambiente.
• Evitar o "controlo dos tachos" desnecessário.
Não abrir a porta do forno com demasiada frequência.
• Desligamento a tempo e aproveitamento do calor residual.
No caso de tempos de cozedura prolongados, deve desligar a zona de cozedura cerca de 5-10 minutos antes de terminar a cozedura. Desta forma poupa até 20% de energia eléctrica.
• Utilizar o forno apenas no caso de maiores quantidade de comida.
A carne com um peso até 1 kG pode ser preparada de forma mais poupada num tacho sobre o fogão de cozinha.
• Aproveitamento do calor restante no forno.
No caso de um tempo de preparação maior do que 40 minutos, deve desligar obrigatoriamente o forno 10 minutos antes de terminar a preparação.

Atenção! No caso de utilização do programador, deve configurar um tempo de preparação do prato devidamente mais curto.

• Assadura com convecção e porta do forno fechada.
• Fechar bem a porta do forno. O calor escapa pela sujidade, que encontra-se sobre as vedações da porta. Por isso a mesma deve ser limpa imediatamente.
• Não encastramento do fogão na vizinhança imediata de frigoríficos/congeladores.
O consumo de energia dos mesmos cresce desnecessariamente.

DESEMPACOTAMENTO



O aparelho foi protegido durante o seu transporte contra uma danificação. Após desembalar o aparelho, por favor elimine os elementos de embalagem sem qualquer prejuízo do ambiente.

Todos os materiais utilizados para a produção da embalagem são inofensivos ao ambiente natural, são 100 % recicláveis e foram identificados com o respectivo símbolo.

Atenção! Manter todos os materiais de embalagem (os sacos de polietileno, os pedaços de esferovite, etc.) fora do alcance de crianças durante o desempacotamento.

ELIMINAÇÃO

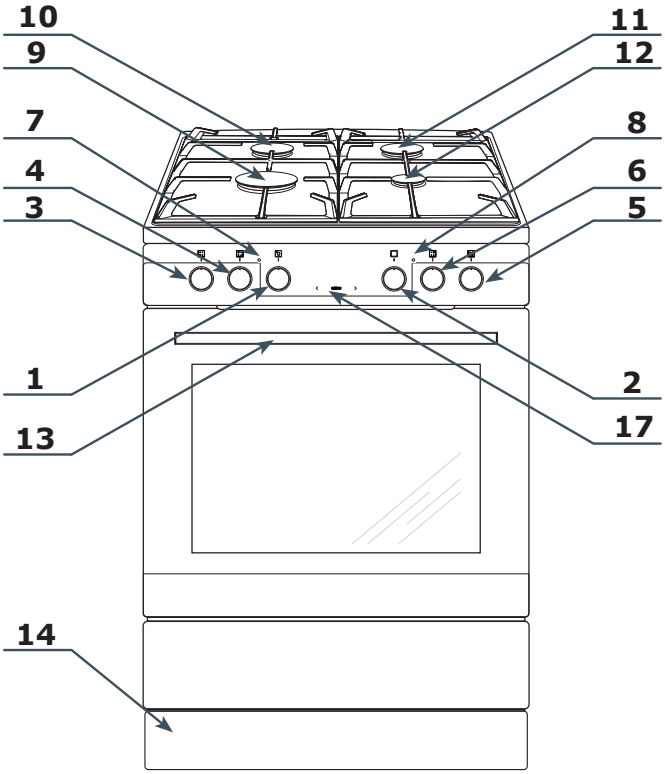


O presente aparelho está identificado com o símbolo de contentor de lixo barrado de acordo com a Directiva da União Europeia 2012/19/UE e a Lei polaca sobre a gestão de equipamento eléctrico e electrónico gasto.

Esta identificação informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização. O utilizador é obrigado a entregá-lo num ponto de recolha de aparelhagem eléctrica e electrónica gasta. Os pontos de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, as lojas e as unidades municipais, criam um sistema apropriado, que possibilita a entrega de tal equipamento.

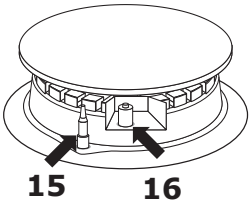
O tratamento correto dos resíduos de equipamento elétrico e eletrónico permite evitar consequências nocivas para a saúde de pessoas e para o meio ambiente, resultantes da presença de substâncias perigosas e da sua eliminação e tratamento incorretos.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



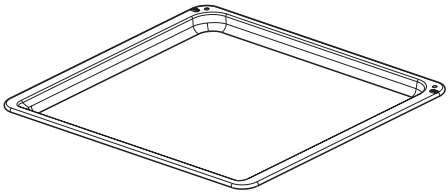
1 Botão do regulador de temperatura

2 Botão de seleção de função do forno
3, 4, 5, 6 botões de controlo do queimador de gás
7 Lâmpada de controlo do termorregulador L
8 Lâmpada de controlo do funcionamento do fogão R
9 Queimador grande
10 Queimador médio
11 Queimador médio
12 Queimador auxiliar
13 Pega da porta do forno
14 Gaveta
15 Sistema de bloqueio do gás
16 Acendedor de faísca
17 Programador

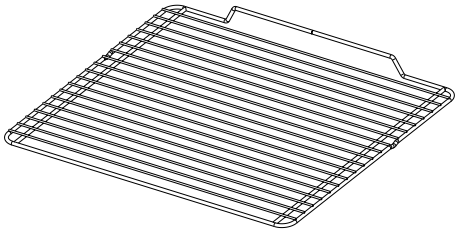


CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

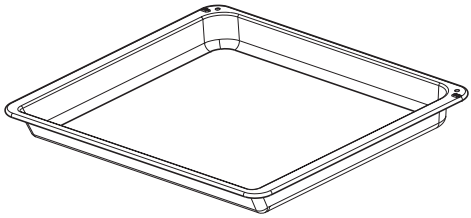
Acessórios



Chapa para pão*

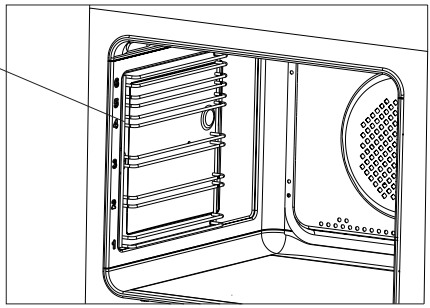


Grade para grelhar
(degraus de estufa)



Chapa para assar*

Guias de arame*



*em alguns modelos

INSTALAÇÃO

As seguintes instruções são direccionadas a um especialista qualificado, que efectuará a instalação do aparelho. As instruções têm como objectivo o asseguramento de uma operação de instalação e manutenção do aparelho mais profissional possível.

Ustavení sporák

- Antes da instalação, deve-se certificar-se de que as condições locais de distribuição (tipo de gás e a sua pressão) tal como a configuração do aparelho são adequadas.
- As condições de configuração do presente aparelho encontram-se na chapa de identificação.
- O aparelho não deve ser conectado aos conectores de evacuação dos gases de escape. Deve ser instalado e conectado de acordo com as normas de instalação actuais. Deve prestar particular atenção aos requisitos relativos à ventilação.

Configuração do fogão

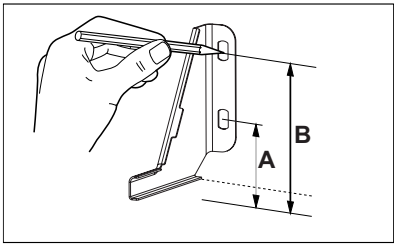
- O compartimento da cozinha deve ser seco e ventilado e ter um sistema de ventilação eficiente de acordo com as normas técnicas vigentes. O compartimento deve estar equipado com um sistema de ventilação que extraia para fora o escape formado durante a combustão. A instalação deve ser composta por uma grade de ventilação e um exaustor. Os exaustores devem ser montados de acordo com as indicações dos manuais de instruções anexados. O posicionamento do fogão deve assegurar um acesso livre a todos os elementos de controlo.
- O compartimento também deve possibilitar um abastecimento com ar, que é indispensável para a combustão correcta do gás. O abastecimento de ar não pode ser menor do que 2 m^3/h por 1 kW de potência dos queimadores. O ar pode ser abastecido através de um fluxo directo do exterior através de um canal com um diâmetro de no mínimo 100cm^2, ou indirectamente de outros compartimentos, que estejam equipados com canais de ventilação, que saiam para o exterior.
- O gás liquefeito é mais pesado do que o ar e por isso tende a acumular-se nas partes de baixo. Os compartimentos, em que forem instaladas botijas com gás liquefeito, devem estar equipados com canais de ventilação com saída para o exterior, que possibilitem um libertação do gás no caso de falta de estanqueidade. Pela mesma razão, as botijas com gás, tanto vazias com parcialmente cheias, não devem ser, nem instaladas nem armazenadas, em compartimentos por baixo de terra (p. ex. caves).As botijas não podem encontrar-se demasiado perto de fontes de calor (aquecedores, lareiras, fornos, etc.), que possam aumentar a temperatura na botija, acima de 50°C.

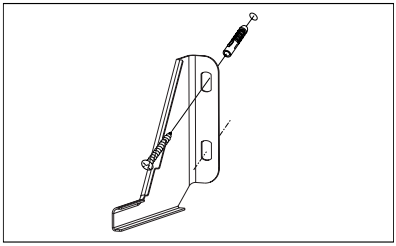
INSTALAÇÃO

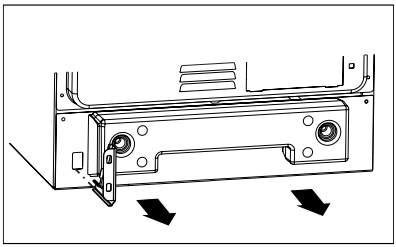
Montagem do bloqueio, que protege contra a capotagem do fogão.

O bloqueio é montado para evitar a capotagem do fogão. Graças ao bloqueio de protecção contra a capotagem do fogão, a criança não será capaz de p. ex. trepar a porta do forno e em consequência provocar a capotagem do fogão.

ATENÇÃO. Instalar o bloqueio de estabilização para evitar uma capotagem do aparelho.







Cozinha altura 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cozinha altura 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALAÇÃO

Conexão do fogão à instalação de gás

Atenção!

O fogão deve ser conectado à instalação de gás do tipo de gás para o qual foi concebido durante o processo de fabrico. A informação sobre o tipo de gás para o qual foi concebido o fogão durante o processo de fabrico, encontra-se na chapa de identificação. O fogão apenas pode ser conectado por um instalador devidamente autorizado e apenas ele pode adaptar o fogão a outro tipo de gás.

Indicações para o instalador

O instalador deve:

- ter uma autorização de instalação de gás,
- tomar conhecimento das informações, que se encontram na chapa de identificação do fogão sobre o tipo de gás para o qual foi adaptado o fogão, as informações devem ser comparadas com as condições de fornecimento de gás no lugar de instalação,
- verificar:
  - a eficiência de ventilação, ou seja troca de ar no compartimento,
  - a estanqueidade da conexão das torneiras de gás,
  - a eficácia operacional de todos os elementos funcionais do fogão
  - se a instalação eléctrica está adaptada a funcionar com um condutor de protecção (zero).
- para o funcionamento correcto dos botões de acendimento e do sistema de bloqueio, deve-se regular as configurações das maçanetas de gás com as arruelas anexadas,
  -verificar o funcionamento dos botões de acendimento e do sistema de bloqueio,
- no caso de um funcionamento incorreto, deve remover a maçaneta, proceder com a regulação através da colocação da arruela (arruelas) sobre a haste da válvula, -após a regulação, deve proteger o sistema com um clipe de terminal e colocar a maçaneta.
- entregar ao utilizador um atestado de conexão do fogão a gás e familiarizá-lo com a utilização.

Conexão a um cabo de aço elástico.

No caso de instalação do fogão atendendo às disposições para a classe 2, subclasse I, para conectar o fogão à instalação de gás, recomenda-se a utilização apenas de um cabo de aço elástico, correspondente às normas nacionais vigentes. O terminal de fornecimento de gás para o fogão é um terminal com rosca em tubo 1/2". Recomenda-se a selagem da conexão com fita de selagem em teflon.

Para a conexão, deve utilizar apenas os tubos e vedações correspondentes às normas actuais vigentes. O comprimento máximo do cabo elástico não pode exceder 2000 mm.

Assegurar-se de que o cabo não terá contacto com nenhumas peças móveis, que possam danificá-lo.

Conexão a uma instalação por tubo rígida.

O fogão está equipado com um conector por tubo com rosca 1/2". Recomenda-se a selagem da conexão com fita de selagem em teflon.

A conexão à instalação a gás deve ser feita de forma a não provocar tensões em nenhum ponto da instalação nem em nenhuma peça do aparelho.

A utilização de um momento excedente durante o aparafusamento (superior a 20 Nm) ou estopas para a selagem, podem provocar uma danificação da conexão ou a sua falta de estanqueidade.

INSTALAÇÃO

Conexão com mangueira elástica.
O fogão a gás deve ser conectado com uma mangueira elástica apenas no caso de instalação com gás liquefeito de botija.
Para a conexão deve utilizar uma mangueira de gás correspondente aos requisitos definidos pelas normas nacionais. Se o fogão for alimentado com gás liquefeito, deve aplicar um regulador de tensão, que preencha as normas técnicas nacionais.

Atenção!
Se durante a instalação for necessária a troca do redutor, o fogão deve ser submetido a uma revisão técnica, que deve abranger as válvulas de gás e o funcionamento do sistema de bloqueio.

As disposições principais das normas técnicas vigentes estipulam que:
- o diâmetro interno da mangueira devem ser de: 8 mm,
- para fixar a mangueira deve-se utilizar braçadeiras normais,
- verificar se a mangueira está precisamente instalada em ambas as pontas,
- a mangueira não deve estar em contacto em qualquer lugar com os elementos "quentes" do fogão,
- a mangueira não deve ser maior do que 1,5 metro,
- a mangueira não dever ser dobrada nem esticada em nenhum lugar, também não deve ter nenhumas dobras nem estreitamentos em todo o seu comprimento,
- a mangueira deve encontrar-se acessível ao longo do seu comprimento total, da maneira a poder controlar o seu desgaste,
- no caso de deteção de falta de estanqueidade, a mangueira deve ser trocada por completo; é proibido o arranjo da mangueira com falta de estanqueidade.

Atenção!
Após terminar a instalação do fogão, deve-se verificar a estanqueidade da todas as conexões, utilizando p. ex. água com sabão.
Não utilizar a chama para verificar a estanqueidade.
Atenção!
Apesar de todos os cuidados terem sido tomados para eliminar rebarbas e bordas pontiagudas deste produto, tome cuidado ao manuseá-lo. Recomendamos o uso de luvas de proteção durante a instalação.
Recomendamos o uso de luvas de proteção durante a instalação.

Conexão do fogão à instalação eléctrica

- O fogão foi preadaptado para ser alimentado com uma corrente alternada, monofásica (230V 1N -50 Hz) e está equipado com um cabo de conexão 3 x 1,5 mm^2 com um comprimento de cerca de 1,5 m com uma tomada com pino de protecção.
- A tomada de conexão da instalação eléctrica tem que estar protegida com um pino de protecção e não pode encontrar-se por cima do fogão. Após posicionar o fogão, a tomada de conexão da instalação eléctrica deve encontrar-se ao alcance do utilizador.
- Antes de conectar o fogão à tomada, deve verificar se:

  -o fusível e a instalação eléctrica têm capacidade de carga suficiente para o fogão,

  -a instalação eléctrica está equipada com um sistema de terra eficaz que preenche os requisitos das normas e leis vigentes,

  -a ficha encontra-se facilmente acessível.

Atenção! Se o cabo de alimentação inseparável sofrer um defeito, o mesmo deve ser trocado pelo produtor ou num ponto de arranjo especializado ou por uma pessoa qualificada para evitar qualquer perigo.

INSTALAÇÃO

Adaptação do fogão a outro tipo de gás.

Esta operação apenas pode ser efectuada por um instalador autorizado.
Se o gás, que for utilizado para alimentar o fogão for diferente do gás previsto para o fogão na versão de fabrico, ou seja G20 20 mbar, G20 25 mbar deve-se trocar os bocais do queimador e regular a chama.

Atenção!

Os fogões fornecidos pelo fabricante estão equipados com bocais preadaptados para a combustão do gás indicado na chapa de identificação e no cartão de garantia.

Para adaptar o fogão à combustão de outro tipo de gás, deve:

• troca dos bocais (consultar a tabela abaixo),

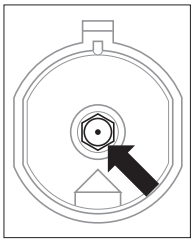
• regulação da chama "económica".

Queimador tipo Defendi (segundo a marca "*DEFENDI*" no corpo do queimador)			**Tipo de gás**	
			G20 2H 20 mbar G20 2H 25 mbar	G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30 3B/P 37mbar
Auxiliar	Diâmetro do bocal	mm	0,77	0,50
	Carga térmica	kW	1,00	1,00
	Consumo de gás	g/h	-	73
Médio	Diâmetro do bocal	mm	0,97	0,65
	Carga térmica	kW	1,75	1,75
	Consumo de gás	g/h	-	127
Grande	Diâmetro do bocal	mm	1,29	0,87
	Carga térmica	kW	3,00	3,00
	Consumo de gás	g/h	-	218

Chama do queimador	Conversão de gás petróleo liquefeito para gás natural	Conversão de gás natural para gás de petróleo liquefeito
Cheio	1. O bocal do queimador deve ser substituído por um bocal adequado segundo a tabela de bocais.	1. O bocal do queimador deve ser substituído por um bocal adequado segundo a tabela de bocais.
Económico	2. Desapertar ligeiramente o parafuso de regulação e regular a altura da chama.	2. Apertar ligeiramente o parafuso de regulação e verificar a altura da chama.

Para efectuar a regulação, deve remover as maçanetas das válvulas.

Os queimadores superficiais não necessitam de uma regulação do ar primário. A chama correcta deve ter os cones bem assinalados com cor azul-verde. Uma chama curta com interrupções ou uma chama comprida, amarela e com fumo, sem os cones bem assinalados, é sinal de uma qualidade de gás na instalação doméstica incorrecta ou de uma danificação ou sujidade do queimador. Para verificar a chama, deve aquecer o queimador com a chama completa durante cerca de 10 min., seguidamente mover a maçaneta da válvula para a chama económica. A chama não deve apagar-se nem passar para o bocal.

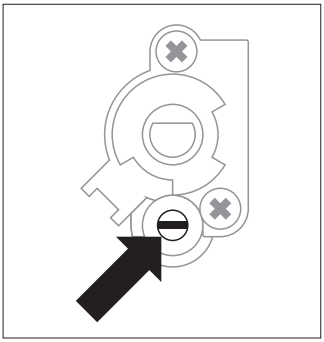


Troca do bocal do queimador - desapertar o bocal com uma chave de caixa especial 7 e trocar por um bocal novo dependendo do tipo de gás (consultar a tabela).

Atenção!

A configuração do aparelho para adaptá-lo a um tipo de gás diferente daquele indicado pelo fabricante na chapa de identificação do fogão ou a compra de um fogão com outro tipo de gás, do que o gás instalado na habitação, cabe apenas ao utilizador - instalador.

O abastecimento de gás aos queimadores superficiais é aberto e regulado com as válvulas com o sistema de bloqueio. A regulação das válvulas dever ser feita com o queimador aceso em posição - chama económica, com o parafuso de regulação com tamanho de 2,5 mm.



Regulação da válvula

Atenção!

Após terminar a regulação, deve colocar um autocolante com a descrição do tipo de gás para o qual foi adaptado o fogão.

Antes do primeiro ligamento do fogão

- eliminar os elementos de embalagem, limpar a câmara do forno dos produtos de conservação do fabrico,
- remover o equipamento do forno e lavar em água quente com adição de um detergente para a louça,
- ligar a ventilação no espaço interior ou abrir a janela,
- girar o botão de funções do forno para a posição ⊟ ou ⊛ (ver secção: Funcionamento do temporizador e controlo do forno),
- aquecer o forno (a uma temp. de 250°C, por cerca de 30 min.), eliminar as sujidades e lavar bem.

Atenção! Retirar a película protetora das guias telescópicas antes de ligar o forno.

Atenção!

Nos fornos equipados com o programador electrónico, após conectar à rede, no campo do ecrã aparece a hora "**0.00**", que pulsa repetidamente.

Deve configurar o tempo actual do programador (consultar utilização do programador). A falta de configuração do tempo actual impossibilita o funcionamento do forno.

Importante!

O programador electrónico está equipado com sensores que são operados através de um toque com os dedos das superfícies marcadas.
Cada alteração da posição do sensor é confirmada com um sinal acústico.
As superfícies dos sensores devem ser mantidas limpas.

Importante!
A cavidade do forno apenas deve ser lavada com água quente com adição de uma pequena quantidade de detergente para a louça.

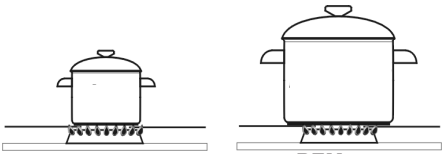
USO

Utilização dos queimadores superficiais

Escolha do utensílio

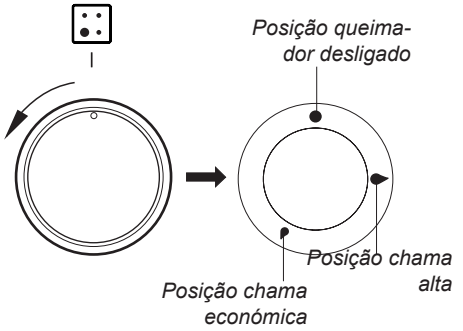
Deve prestar atenção para que o diâmetro do fundo do utensilio seja sempre ligeiramente maior do que a coroa da chama do queimador e para que o utensílio esteja tapado com uma tampa. Recomenda-se que o diâmetro do tacho seja cerca de 2,5 - 3 vezes maior do que o diâmetro do queimador, ou seja no caso do queimador:

- auxiliar, um utensilio com um diâmetro de 90 a 150 mm,
- médio, um utensilio com um diâmetro de 160 a 220 mm,
- grande, um utensílio com um diâmetro de 200 a 240 mm e a altura do tacho não deve ser maior do que o seu diâmetro.



Atenção!
Não deve utilizar utensílios de cozedura sobre a placa, se excederem as bermas da placa.

Botão de regulação de funcionamento dos queimadores



*em alguns modelos

Acendimento dos queimadores sem botão de acendimento*

- acender o fósforo,
- premir a maçaneta até sentir resistência e rodar para a esquerda até à posição "chama alta" 🔥,
- acender o gás com o fósforo,
- configurar a chama desejada,
- desligar o queimador após terminar a cozedura, rodando a maçaneta para a direita (pos. desligada •).

Acendimento dos queimadores com botão de acendimento associado com a maçaneta

- premir o botão de regulação do respectivo queimador até sentir resistência e rodar para a esquerda para a posição "chama alta" 🔥,
- manter premida até ao acendimento do gás,
- após o acendimento da chama do queimador, pode soltar a maçaneta e configurar a altura da chama pretendida.

USO

Atenção!

Nos modelos dos fogões equipados com um sistema de bloqueio, durante a operação de acendimento dos queimadores superficiais, deve manter a maçaneta premida no ponto de resistência durante cerca de 10 s na posição “chama alta” para o sistema de protecção ser iniciado.

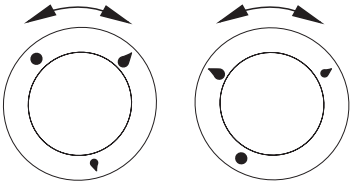
No caso de dificuldades relacionadas com o acendimento resultante da alteração e da composição do gás, deve centrar a capa relativamente ao magneto.

Escolha da chama do queimador

Os queimadores correctamente regulados têm uma chama de cor azul clara com o cone interior claramente delineado. A adaptação do tamanho da chama depende da configuração da válvula do queimador:

- chama alta
- chama pequena (ou seja “económica”)

●queimador desligado (fluxo de gás fechado)
Pode configurar de forma fluente o tamanho da chama dependendo das necessidades.



MAL BEM

Atenção!

É proibido ajustar a chama na faixa entre a posição do queimador desligado ● e a posição de chama alta .

Funcionamento do sistema de bloqueio de gás

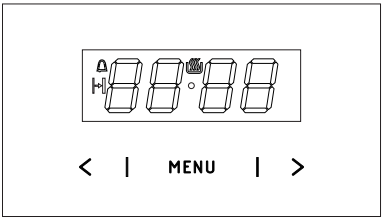
Os fogões estão equipados com um sistema automático de corte de fornecimento de gás ao queimador, no caso de uma falha de chama.

Este sistema protege contra um vazamento de gás, se a chama sobre o queimador se apagar, p. ex. devido à sua inundação.

A repetição do acendimento do queimador, exige uma intervenção do utilizador.

USO

Relógio electrónico



MENU - sensor de escolha do modo de trabalho
> - sensor Mais
< - sensor Menos
- símbolo de prontidão
- símbolo do conta-minutos
- símbolo do tempo de duração do trabalho

Configuração e correção da hora atual

- Depois de conectar o forno à fonte de alimentação (ou após reconexão devido a uma falha de energia), uma mensagem irá piscar no ecrã 0•00.
- Prima e segure o sensor MENU até soar um sinal sonoro, além disso, aparecerá no ecrã o símbolo . O ponto abaixo do símbolo começará a piscar.
- Dentro de 7 segundos, defina a hora atual usando os sensores **<** / / **>**.

Após cerca de 7 segundos, o tempo definido será lembrado e o ponto será salvo sob o símbolo deixará de pulsar.

Se quiser alterar o horário definido, prima e segure ambos os sensores **<** / **>** até que o sinal sonoro soe. Além disso o ponto sob o símbolo começará a piscar, neste momento pode-se mudar o tempo definido.

Atenção: Você pode ligar o forno somente depois que o símbolo aparecer no ecrã.

Temporizador

É possível ativar a função de temporidador independentemente do status ativo de outras funções do programador. O intervalo que pode definir é de 1 minuto a 23 horas e 59 minutos.

- Prima e segure o sensor MENU até soar um sinal sonoro. No visor o símbolo começará a piscar.
- Definir o tempo do conta-minutos com os sensores **<** / / **>**, após configuração correta, após cerca de 7 segundos no programador o símbolo acenderá continuamente. Depois de decorrido o tempo declarado, um sinal sonoro será ativado, o símbolo do conta-minutos começará a piscar.
- Para desligar o sinal sonoro, prima e segure o MENU ou prima e segure os sensores **<** / **>**, o símbolo apagará, e o ecrã indicará o tempo corrente.

Atenção: Se não desligar o sinal sonoro manualmente, ele desligará automaticamente após cerca de 7 minutos.

Duração do trabalho

Graças a esta função, pode definir o tempo após o qual o forno deve parar de funcionar.

- Para ativar a função de tempo da operação, ajuste o botão de funções do forno para a função da sua escolha e o botão de temperatura para a temperatura desejada.
- Prima e segure o sensor MENU até a mensagem dur aparecer brevemente no ecrã, o símbolo piscará.
- Defina o tempo de trabalho com sensores **<** / / **>**, o intervalo de tempo de operação é de 1 minuto a 10 horas.

Após cerca de 7 segundos, o ecrã mostrará a hora atual novamente e

o símbolo aparecerá no ecrã. Isso será um sinal de que as configurações foram inseridas corretamente e o forno começará a funcionar.
Após o tempo pré-definido, o forno desliga-se automaticamente e ouve-se um sinal sonoro, e o símbolo irá piscar.

- Coloque o botão de função na posição 0 e o botão de controlo de temperatura na posição desligado.
- Para desligar o sinal sonoro, prima e segure o sensor MENU ou prima e segure os sensores ao mesmo tempo **<** / / **>**,
- O símbolo apagará e o ecrã mostrará a hora atual.

Eliminação das configurações

A qualquer momento pode-se redefinir o cronômetro ou a duração do trabalho.

- Para limpar as configurações de duração, prima ao mesmo tempo os sensores **<** / / **>**.
- Para limpar as configurações do conta-minutos, selecione com o sensor MENU a função de conta-minutos, em seguida, prima ao mesmo tempo os sensores **<** / / **>**.

Alteração do tom do sinal sonoro

O programador tem a capacidade de alterar o tom do sinal sonoro.

- Para alterar o tom do sinal, prima e segure ao mesmo tempo os sensores **<** / / **>** até soar um sinal sonoro.
- Prima o sensor MENUpara selecionar a função de mudança de tom, no ecrã piscará a mensagem *tom I*.
- Selecione o tom apropriado com o sensor **>** na faixa de 1-3, com o sensor **<** na faixa de 3-1.

Mudança do brilho do ecrã

O programador tem a capacidade de alterar o brilho da tela na faixa de 1 a 9, onde 1 significa a configuração mais escura e 9 - a mais clara. O valor inserido aplica-se quando o relógio está em inatividade (ou seja, o usuário não tocou em nenhum dos sensores por pelo menos 7 segundos).

- Para alterar o brilho do ecrã, prima e segure ao mesmo tempo os sensores **<** / / **>** até soar um sinal sonoro.
- Toque no sensor MENUpara selecionar a função *bri 9* (o primeiro toque irá para a função *tom I*, segundo a *bri 9*).
- Selecione o brilho apropriado com o sensor **>** na faixa de 1-9, com o sensor **<** na faixa de 9-1.

Atenção: Quando o relógio está ativo (ou seja, o usuário pressionou o sensor nos últimos 7 segundos), o brilho do ecrã é o máximo.

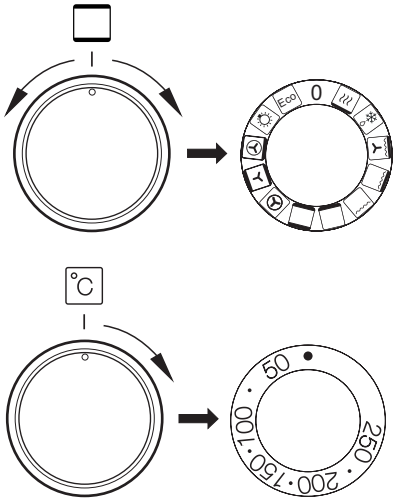
Modo noturno

Das 22:00 às 6:00, o relógio reduz automaticamente o brilho do ecrã.

USO

Botões do forno

O forno pode ser aquecido usando o elemento de aquecimento inferior, elemento de aquecimento superior, ar quente ou torrador. Selecione a função apropriada usando o botão de função.
A figura abaixo mostra as funções (em uma ordem específica) localizadas no mostrador:
É possível definir a temperatura adequado usando o botão de controlo de temperatura. Os valores da temperatura estão no botão conforme abaixo:



Atenção: Iniciar o funcionamento do forno só é possível depois de definir a função apropriada e selecionar a temperatura de operação.

0 Modo forno desligado

Aquecimento rápido
Termo circulação e torradeira ligados. Aplicação para o pré-aquecimento do forno.

Descongelamento
Função útil para descongelar alimentos. Apenas o ventilador está ligado, sem nenhum aquecedor.

Ventilador, torradeira e aquecedor superior
A utilização desta função permite na prática acelerar o processo de assadura e o aumento dos valores do sabor dos produtos.

Grelha Reforçada (Supergrill)
A ativação da função "torradeira reforçada" permite torrar enquanto o aquecedor superior está ligado. Esta função permite a obtenção de uma temperatura mais alta na área funcional de cima do forno, o que provoca o bronzeamento do alimento, permitindo também a assadura de maiores doses.

Torradeira
“Grelha” superficial, utiliza-se para assar pequenas doses de carne: bifes, escalopes, peixes, tostas, chouriços, caçarolas (a espessura do produto preparado não deve ser maior do que 2-3 cm, durante a assadura deve virá-la para o outro lado).



Aquecedor inferior
Nesta posição da maçaneta, o forno realiza o aquecimento apenas com o aquecedor de baixo. Cozedura dos bolos por baixo (p. ex. bolos húmidos e recheados com frutos).



Calor superior e inferior (modo convencional)
A configuração da maçaneta nesta posição permite realizar o aquecimento do forno de modo convencional. É ideal para cozer bolos, carne, peixe ou pão (necessário pré-aquecer o forno e utilizar um tabuleiro escuro). O cozimento ocorre em um nível.



Circulação de ar quente
A colocação do botão nesta posição permite aquecer o forno de forma forçada através de um termoventilador localizado no centro da parede traseira da câmara do forno. Relativamente ao forno convencional aplica-se temperaturas de assadura mais baixas. A utilização deste modo de aquecimento permite uma circulação uniforme do calor à volta do produto colocado no forno.



Ventilador, aquecedor inferior e aquecedor superior
Função semelhante ao modo convencional, mas a distribuição de calor é uniforme em toda a câmara.



Circulação de ar quente e aquecedor inferior
Nesta posição da maçaneta o forno realiza a função de convecção e aquecedor de baixo ligado, o que provoca o aumento da temperatura por baixo do produto. Grande quantidade de calor fornecida por baixo do produto, bolos húmidos, pizza.



Iluminação do forno
Definir esta função liga a iluminação dentro da câmara



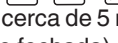
Ar quente eco
Ao utilizar esta função uma forma de aquecimento otimizado é ativado para economizar energia ao preparar as refeições. Nesta posição do botão, a iluminação do forno está desligada.

Lâmpadas de controlo

O acendimento do forno (aquecimento) é sinalizado pelo acendimento da lâmpada - vermelha - de controlo do termorregulador. Quando a luz indicadora vermelha se apaga, significa que o forno atingiu a temperatura definida. Se as receitas culinárias recomendam colocar os alimentos no forno pré-aquecido, isso não deve ser feito antes que a luz indicadora vermelha se apague pela primeira vez. Durante a cozedura, a luz vermelha acenderá e apagará periodicamente (mantendo a temperatura dentro da câmara do forno). O acendimento do forno também é sinalizado pelo acendimento da lâmpada indicadora de funcionamento laranja.

Utilização da torradeira

O processo de assadura é feito como resultado do efeito de raios infravermelhos, emitidos pelo aquecedor da torradeira incandescente sobre o produto.
Para ligar o aquecedor deve:

- posicionar o botão do forno na posição marcada com o símbolo ,
- aquecer o forno durante cerca de 5 minutos (com a porta do forno fechada).
- colocar a chapa com o produto no forno sobre o respectivo nível operacional, no caso de assadura sobre a grelha, deve colocar sobre o nível directamente por baixo (abaixo da grelha) uma chapa para a gordura escorrente,
- fechar a porta do forno.

Para a função de assadura e assadura reforçada, a temperatura deve ser configurada no máximo em 220 °C e para a função de assadura com ventilador, no máximo em 190 °C.

Atenção. A assadura deve ser feita com a porta do forno fechada.

Quando for utilizado a torradeira, as peças acessíveis podem ficar quentes. Recomenda-se manter as crianças longe do forno.

ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Bolos

- recomenda-se que a cozedura dos bolos seja feita sobre as chapas, que fazem parte do equipamento de fabrico do forno,
- os bolos também podem ser cozidos em formas e chapas comerciais, que devem ser colocadas sobre os degraus de estufa, **recomenda-se que as chapas usadas para fazer bolos sejam pretas, pois são melhores condutoras térmicas e encurtam o tempo de assadura,**
- não recomendamos a utilização de formas e chapas com superfície clara e brilhante no caso de utilização de aquecimento convencional (aquecedor de cima + de baixo) , a utilização deste tipo de formas pode levar a uma má cozedura da parte de baixo do bolo,
- no caso de utilização da função de convecção não é necessário o pré-aquecimento da cavidade do forno, no caso dos restantes tipos de aquecimento, a cavidade do forno deve ser aquecida, antes de colocar o bolo,
- antes de remover o bolo do forno, deve verificar a qualidade do bolo com um pauzinho de madeira (no caso de uma cozedura correcta, o pauzinho deve estar limpo e seco após ter picado o bolo),
- recomenda-se que o bolo fique no forno ainda cerca de 5 minutos após o mesmo ser desligado,
- as temperaturas dos bolos preparados com a função de convecção normalmente são cerca de 20 – 30 graus mais baixas comparando à assadura convencional (com utilização dos aquecedores de cima e de baixo),
- os parâmetros dos bolos indicados na tabela são uma estimativa e podem ser corrigidos dependendo da sua experiência e gostos culinários,
- se as informações fornecidas nos livros de receitas diferirem substancialmente dos valores indicados no manual de instruções, pedimos que siga as recomendações do presente manual.

Assadura de carnes

- no forno devem ser preparadas doses de carne acima de 1 kg, recomenda-se que os pedaços mais pequenos sejam feitos na placa de cozedura,
- recomenda-se a utilização de louça resistente ao calor, também as pegas da louça têm de ser resistentes a altas temperaturas,
- no caso de assadura no degrau de estufa ou sobre a grelha, recomenda-se colocar uma chapa de assadura com uma pequena quantidade de água sobre o nível mais baixo,
- recomenda-se virar a carne para o outro lado pelo menos uma vez durante a assadura, durante a assadura também deve-se regar periodicamente a carne com o molho que se formar ou com água quente salgada, a carne não pode ser regada com água fria.

ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Função de aquecimento por termo ventilação ECO

- através da função de convecção ECO, um método de aquecimento otimizado é ativado para economizar energia ao preparar os pratos, o tempo de cozedura não pode ser encurtado definindo temperaturas mais altas, também não é recomendado pré-aquecer o forno antes de assar, não altere as configurações de temperatura durante o cozimento nem abra a porta durante o cozimento.

Parâmetros recomendados ao usar a função termo ventilação ECO

Tipo de alimento	Função do forno	Temperatura [°C]	Nível	Tempo [min]
Biscoito	Eco	180 - 200	2-3	50 - 70
Bolo de levedura/ pound cake	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Peixe	Eco	190 - 210	2	45 - 60
Carne de vaca	Eco	200 - 220	3	90 - 120
Carne de porco	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Frango	Eco	180 - 200	2	80 - 100

ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Forno de convecção forçada (aquecedor por ventoinha + ventilador)

Tipo de assadura do produto	Função do forno	Temperatura (°C)	Nível	Tempo (mín.)
Biscoito		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bolo de levedura/ pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bolo de levedura/ pound cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Peixe		210 - 220	2	45 - 60
Peixe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Peixe		190	2 - 3	60 - 70
Chouriços		220	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vaca		160 - 180	2	120 - 160
Carne de porco		160 - 230	2	90 - 120
Carne de porco		160 - 190	2	90 - 120
Frango		180 - 190	2	70 - 90
Frango		160 - 180	2	45 - 60
Frango		175 - 190	2	60 - 70
Legumes		190 - 210	2	40 - 50
Legumes		170 - 190	3	40 - 50

Números aplicáveis com compartimento não aquecido, salvo indicação em contrário. Em caso do forno aquecido os números indicados devem ser diminuídos aproximadamente 5-10 minutos.

[1)] Aquecer o forno vazio

[2)] Os tempos indicados dizem respeito a bolos em formas pequenas

Atenção: Os parâmetros indicados no quadro são uma estimativa e podem ser corrigidos dependendo da sua experiência e gostos culinários.

PRATOS DE ENSAIO. De acordo com a norma EN 60350-1.

Cozedura de biscoitos

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função de aquecimento	Temperatura (ºC)	Tempo de (mín.)
Pequenos bolos	Chapa para o pão	4		160 [1)]	28 - 32
	Chapa para o pão	3		155 [1)]	23 - 26
	Chapa para o pão	3		150 [1)]	26 - 30
	Chapa para o pão Chapa para assar	2 + 4 2 – forma para pão ou cozedura 4 – forma para pão		150 [1)]	27 - 30
Massa quebrada (tiras)	Chapa para o pão	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Chapa para o pão	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Chapa para o pão	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Chapa para o pão Chapa para assar	2 + 4 2 – forma para pão ou cozedura 4 – forma para pão		160 - 175 [1)]	25 - 35
Biscoito sem gordura	Grelha + forma para bolo revestida a preto Ø 26 cm	3		170 - 180 [1)]	38 - 46
Tarte de maçã	Grelha + duas formas para bolo revestidas a preto Ø 20 cm	2 as formas foram colocadas na grelha pela diagonal, traseira direita, frente esquerda		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Aquecer o forno vazio durante 5 minutos, não usar a função de aquecimento rápido.

PRATOS DE ENSAIO. De acordo com a norma EN 60350-1.

Grelha

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função de aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)
Tostas de pão branco	Grelha	4		220 [1)]	3 - 7
Hambúrgueres de vaca	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	4 – grelha 3 – forma para cozedura		220 [1)]	1 página 13 - 18 2 página 10 - 15

[1)] Aquecer o forno vazio durante 8 minutos, não usar a função de aquecimento rápido.

Cozedura

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função de aquecimento	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)
Frango inteiro	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	2 – grelha 1 – forma para cozedura		180 - 190	70 - 90
	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	2 – grelha 1 – forma para cozedura		180 - 190	80 - 100

Números aplicáveis com compartimento não aquecido, salvo indicação em contrário. Em caso do forno aquecido os números indicados devem ser diminuídos aproximadamente 5-10 minutos.

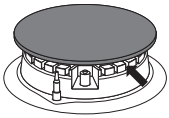
LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FOGÃO

O cuidado do utilizador pela manutenção corrente do fogão limpo e a sua manutenção correcta, influenciam significativamente o prolongamento do seu funcionamento sem defeitos.

Antes de iniciar a limpeza ou outras actividades de manutenção, deve desligar sempre o aparelho da corrente com o interruptor principal ou removendo a ficha do cabo de alimentação da tomada. As actividades de limpeza apenas devem ser iniciadas após o fogão ter arrefecido.

Queimadores, grelha da placa do queimador, carcaça do fogão

- No caso de sujidades sobre os queimadores e a grade, estes elementos do equipamento devem ser removidos do fogão e lavados em água quente com adição de um produto de lavagem da gordura e sujidade. Seguidamente deve secá-los. Após remover a grade deve lavar cuidadosamente a placa operacional e secar com um pano macio e seco. Deve-se manter os orifícios das chamas dos anéis interiores particularmente limpos (consultar desenho abaixo). Os orifícios dos bocais dos queimadores devem ser limpos, utilizando um arame de cobre fino para o desentupimento. Não deve utilizar um arame de aço, nem fresar os orifícios.



Atenção!
Os elementos do queimador têm que estar sempre secos. As partículas de água podem interromper o fluxo de gás e provocar uma acendimento incorrecto do queimador.

Deve verificar se os elementos do queimador foram devidamente colocados após a limpeza.
A posição da tampa do queimador fora do eixo pode resultar numa danificação duradoura do queimador.

CORRECTAMENTE





INCORRECTAMENTE



- Utilizar líquidos com um efeito delicado para a lavagem das superfícies de esmalte. Não se deve utilizar produtos para a limpeza, com um efeito fortemente abrasivo, como p. ex. pós para escovar abrasivos, pastas e pedras abrasivas, pedras pomes, limpadores de arame, etc.
- O fogão com placa inoxidável necessita de uma pré-lavagem precisa da placa do queimador, antes de iniciar a utilização. Deve prestar especial atenção à remoção dos restos de cola da folha removível das chapas, durante a montagem, eventualmente da fita adesiva colocada durante o empacotamento do fogão. A placa deve ser regularmente limpa após cada utilização. Não deve permitir uma sujidade demasiado forte de placa operacional, particularmente queimaduras provocadas por salpicos de líquidos ferventes.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FOGÃO

Forno

- O forno deve ser limpo após cada utilização. Durante a limpeza do forno, deve ligar a iluminação, que permite uma melhor visão da área de trabalho.
- A cavidade do forno apenas deve ser lavada com água quente com adição de uma pequena quantidade de detergente para a louça.

- **Limpeza a vapor-Steam Clean:**
  -colocar 0,25 l de água (1 copo) sobre a chapa colocada no forno no primeiro nível a contar de baixo,
  -fechar a porta do forno,
  -colocar a maçaneta do regulador de temperatura na posição 50^{0}C e a maçaneta das funções na posição do aquecedor de baixo,
  -aquecer a cavidade do forno durante cerca de 30 minutos,
  -após terminar o processo de limpeza, deve abrir a porta do forno, passar o interior da câmara com uma esponja ou um pano e lavar com água quente com detergente para a louça.

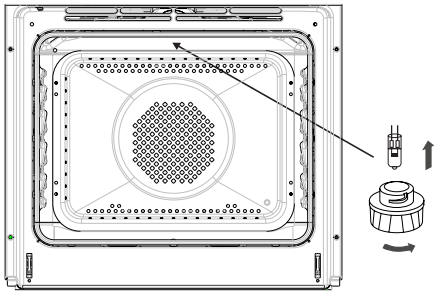
- Secar a cavidade do forno após a sua lavagem.
- Os elementos de equipamento do fogão em esmalte devem ser lavados com uma solução de água quente com adição de detergente para a louça.

- Não se deve utilizar líquidos, que contenham ácidos orgânicos (p. ex. ácido cítrico), que possam provocar manchas duradouras ou turvação do esmalte cerâmico.

Substituição da lâmpada de halogéneo de iluminação do forno

Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada de halogéneo, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.

- Desapertar e lavar a lente da lâmpada, lembrando-se de uma secagem completa.
- Puxe a lâmpada halógena do bocal usando um pano ou papel.
- Se necessário, substitua a lâmpada halógena por uma nova com os seguintes parâmetros:
  1. tipo G9.
  2. tensão 230V.
  3. potência 25W.
- Certifique-se de que a nova lâmpada esteja totalmente encaixada na tomada de cerâmica.
- Aparafusar a lente da lâmpada.

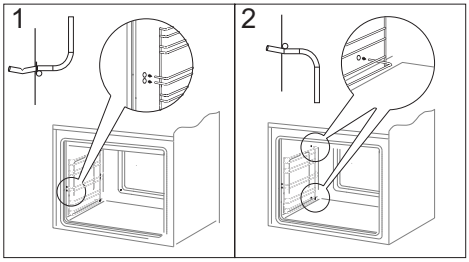


Iluminação do forno

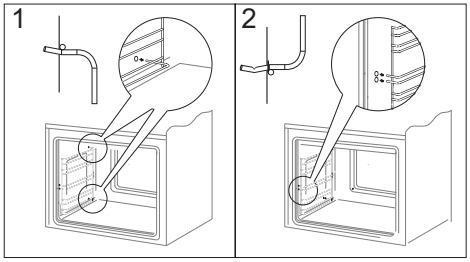
Atenção: Deve prestar atenção para não tocar na lâmpada de halogéneo montada directamente com os dedos!

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FOGÃO

• Os fogões equipados com a letra **D** foram equipados com guias de arame (degraus) dos acessórios do forno facilmente removíveis. Para removê-las e lavar, deve puxar pelo engate, que encontra-se à frente seguidamente desviar a guia e remover do engates de trás.



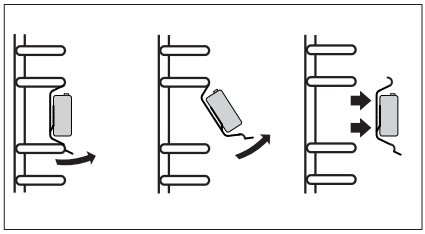
Remoção das portas

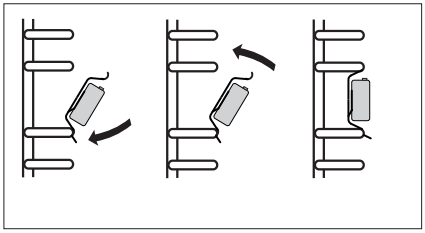


Instalação de portas

• Os fornos identificados com as letras **Dp** estão equipados com guias dos acessórios inoxidáveis ejectáveis, que estão fixadas nas guias de arame. Como queijo deve ser removido e lavado com guias de arame. Antes de colocar as chapas sobre as mesmas, deve ejetá-las (se o forno estiver quente, deve remover as guias engatando a berma de trás das chapas nos pára-choques, que se encontram na parte de frente das guias ejectáveis) e seguidamente ejectar juntamente com a chapa.

Atenção!
As guias telescópicas não devem ser lavadas em máquinas de lavar louça.

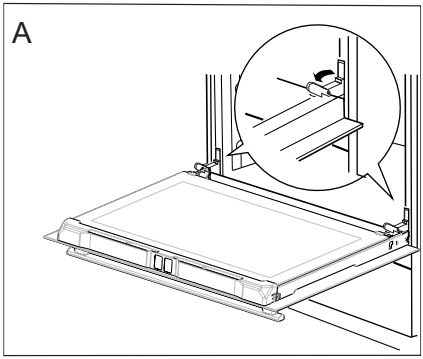

Remoção das guias telescópicas


Montagem das guias telescópicas

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FOGÃO

Remoção da porta

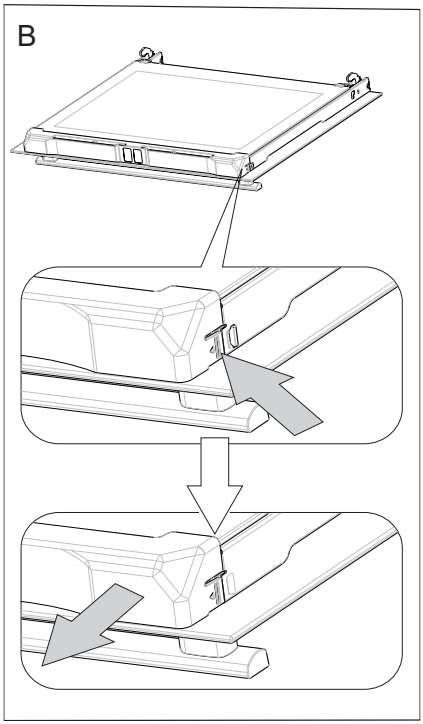
Para obter um acesso mais fácil à cavidade do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve-se abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta no forno, deve proceder de modo contrário. Quando colocar a porta, deve prestar atenção para que a ranhura na dobradiça encaixe correctamente na saliência da pega da dobradiça. Após colocar a porta no forno, deve obrigatoriamente baixar o elemento de protecção e apertá-lo bem. A configuração incorrecta do elemento de protecção pode levar à danificação da dobradiça quando tentar fechar a porta.

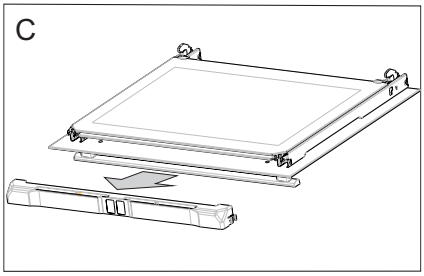


Inclinação da protecção das dobradiças

Remoção do vidro interno

1. Prima os locais mostrados na figura e puxe a barra superior da porta. (Des. B, C).





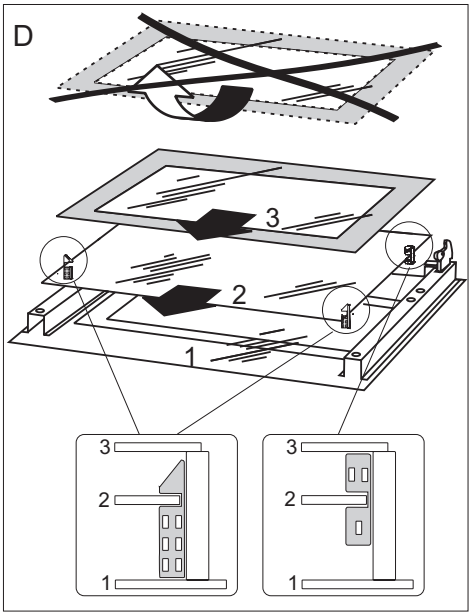
2. Retire o vidro interior do suporte (na parte inferior da porta - Des. D).

Atenção: Perigo de danificação da fixação do vidro. As janelas devem ser estendidas, não levantadas.

3. Remova o vidro central (Des. D).

4. Lavar os vidros com água quente e com uma pequena quantidade de detergente.

Para montar novamente os vidros, deve proceder de modo inverso. A parte suave do vidro deve encontrar-se em cima, os cantos recortados em baixo.



Remoção dos vidros internos

Em cada situação de defeito, deve:

- desligar as unidades operacionais do forno
- desligar a corrente eléctrica
- alguns dos defeitos mais leves podem ser solucionados pelo utilizador, que deve seguir as indicações do quadro abaixo, antes de dirigir-se a um ponto de atendimento ao cliente ou de serviço, deve verificar os respectivos pontos da tabela.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em cada situação de defeito, deve:

- desligar as unidades operacionais do forno
- desligar a corrente eléctrica
- alguns dos defeitos mais leves podem ser solucionados pelo utilizador, que deve seguir as indicações do quadro abaixo, antes de dirigir-se a um ponto de atendimento ao cliente ou de serviço, deve verificar os respectivos pontos da tabela.

PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMENTO
1. O queimador não acende	orifícios de chama sujos	fechar a válvula de corte de gás, fechar as torneiras dos queimadores, ventilar o ambiente, remover o queimador,
2. O botão de acendimento não acende	interrupção de fornecimento de energia	limpar e soprar pelos orifícios da chama verificar o fusível de instalação da casa,
	interrupção de fornecimento de gás	se estiver queimado substitua-o abrir a válvula de fornecimento de gás
	botão de ignição de gás sujo (gorduroso)	limpar o acendedor de gás
	não pressionado por tempo suficiente	manter o botão premido até que a chama esteja cheia ao redor da coroa do queimador
3. A chama apaga-se durante o acendimento do queimador	botão de torneira liberado rapidamente dispositivo	manter o botão premido por mais tempo na posição "chama alta"
4. O equipamento eléctrico não funciona	de interrupção de fornecimento de energia	verificar o fusível da instalação doméstica, se estiver queimado, substitua-o,
5. O ecrã do temporizador mostra "12,00" ou "0,00"	foi desconectado da rede elétrica ou houve uma falha temporária de	acerte a hora atual (consultar o *Manual de instruções do programador*)
6. Não funciona a iluminação do forno	energia lâmpada solta ou danificada	apertar ou trocar a lâmpada queimada (consultar o capítulo*Limpeza e manutenção*)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal	230V~50 Hz
Potência nominal máx.	3,6kW
Categoria de dispositivo	CZ, SK, BG, RO II2H3B/P
	HR II2H3P,
	SI ,ES, PT II2H3+
Dimensões do fogão (altura/largura/profundidade)	85 / 60 / 60 cm

Consumo de energia modo de espera [W]	0,5
Consumo de energia no modo desligado [W]	-
Consumo de energia em modo de espera ligado à rede sem fio [W]	-
Tempo de transição automática no modo de espera/desligado [min]	-

O produto corresponde aos requisitos das normas EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 vigentes na União Europeia.

Os dados da rotulagem energética dos fornos eléctricos são fornecidos de acordo com a norma EN 60350-1 /IEC 60350-1. Estes parâmetros são definidos com base na carga-normalizada com funções de aquecedor inferior e superior (modo tradicional) e aquecimento assistido por ventilador (se disponível) activos.

A classe de eficiência energética for definida dependendo da função disponível no produto de acordo com a seguinte prioridade:

Circulação de ar forçada ECO (aquecedor de convecção + ventilador)	Eco
Circulação de ar forçada ECO (aquecedor inferior + superior + torradeira + ventilador)	Eco
Modo ECO convencional (aquecedor inferior + superior)	Eco

Desmontar as guias telescópicas (se incluídas) ao definir o consumo de energia.

Declaração do fabricante:

O fabricante declara que este produto cumpre os requisitos essenciais das seguintes diretivas e regulamentos europeus:

- Directiva de baixa tensão 2014/35/UE
- Directiva de compatibilidade electromagnética 2014/30/UE
- Directiva de aparelhos a gás 2009/142/CE (até 20 de abril de 2018)
- Regulamento (UE) 2016/426 do Parlamento Europeu e do Conselho (de 21 de abril de 2018)
- Diretiva de Ecodesign 2009/125/EC

e por isso o produto foi marcado CE tal como foi-lhe emitida uma declaração de conformidade partilhada com os órgão de controlo do mercado.

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO