

# FOGÕES COCINAS

INSTRUÇÕES TÉCNICAS  
INSTRUCCIONES TÉCNICAS

Instalação – Utilização – Manutenção

PT

Instalación – Uso – Manutención

ES

# ÍNDICE

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>APRESENTAÇÃO</b>  | <b>3</b>  |
| <b>2</b> | <b>ADVERTÊNCIAS GERAIS</b>   | <b>3</b>  |
| <b>3</b> | <b>INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO</b>                                | <b>6</b>  |
| 3.1      | INSTALAÇÃO DO APARELHO   | 6         |
| 3.2      | LIGAÇÃO DA PARTE DE GÁS  | 8         |
| 3.3      | LIGAÇÃO DA PARTE ELÉCTRICA   | 9         |
| 3.4      | TRANSFORMAÇÃO PARA OS DIFERENTES GASES                             | 9         |
| 3.5      | MANUTENÇÃO E LIMPEZA DAS VÁLVULAS                                  | 11        |
| <b>4</b> | <b>INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR</b>                                | <b>11</b> |
| 4.1      | CONSELHOS PRELIMINARES   | 11        |
| 4.2      | UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES A GÁS DA MESA DE TRABALHO (MODELOS COM) | 13        |
| 4.3      | UTILIZAÇÃO DAS PLACAS ELÉTRICAS (MODELOS COM)                      | 13        |
| 4.4      | UTILIZAÇÃO DA MESA VITROCERÂMICA (MODELOS COM)                     | 14        |
| 4.5      | UTILIZAÇÃO DO FORNO E DO GRELHADOR A GÁS (MODELOS G)               | 14        |
| 4.6      | UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS E GRELHADOR ELÉCTRICO (MODELOS M)        | 15        |
| 4.7      | UTILIZAÇÃO DO FORNO E DO GRELHADOR ELÉCTRICO (MODELOS E)           | 16        |
| 4.8      | UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO VENTILADO (MODELOS EV)               | 16        |
| 4.9      | UTILIZAÇÃO DO ESPETO ROTATIVO (NOS MODELOS COM)                    | 17        |
| 4.10     | UTILIZAÇÃO DA LUZ DO FORNO (NOS MODELOS COM)                       | 17        |
| 4.11     | UTILIZAÇÃO DO CONTA-MINUTOS (NOS MODELOS COM)                      | 17        |
| 4.12     | UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO DIGITAL (NOS MODELOS COM)                    | 17        |
| 4.13     | UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (NOS MODELOS COM)            | 18        |
| 4.14     | RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO E GRELHADOR               | 20        |
| <b>5</b> | <b>INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>                        | <b>21</b> |
| <b>6</b> | <b>CONTROLO DO PRODUTO</b>   | <b>26</b> |
| <b>7</b> | <b>QUADROS</b>   | <b>26</b> |
| <b>8</b> | <b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>                                    | <b>27</b> |

## 1 APRESENTAÇÃO

Estimado(a) Cliente,

Acaba de adquirir um dos produtos da nossa vasta gama. Agradecemos a confiança que demonstrou pela nossa marca.

Estamos seguros de que, com o passar do tempo, chegará à conclusão de que valeu a pena tal confiança.




O rigor que colocamos, tanto nos materiais utilizados, como na fabricação e controlo do aparelho, fazem dele um produto de qualidade adequado às suas exigências.

Solicitamos que leia com atenção este Manual de Instruções, com orientações gerais para a instalação, utilização e manutenção, elaborado especialmente para si a partir de sugestões recolhidas entre clientes e especialistas.

Será de grande utilidade conhecer, com todo o detalhe, o funcionamento e a manutenção do aparelho, de modo a poder obter os melhores resultados.

Guarde este Manual de Instruções e entregue-o com o fogão caso este mude de utilizador.

### CONSELHOS AMBIENTAIS

|   |  |
|---|--|
|    | <p>Não deite fora a embalagem do seu aparelho, esta deve ser reciclada, entregue-a num ecoponto mais próximo:<br/>         ECOPONTO AZUL - colocar a caixa de cartão e acessórios de cartão.<br/>         ECOPONTO AMARELO - colocar o esferovite e os plásticos.</p>  |
|    | <p>Este símbolo colocado no produto, indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.</p> |
|  | <p>Este símbolo colocado na embalagem do produto, indica que este produto tem uma fonte de luz.<br/>         No ponto 5. Instruções de Manutenção e Limpeza pode ver as informações sobre esta fonte de luz e como substituir a mesma.</p>   |

## 2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

**Estas instruções apenas são válidas se figurar no aparelho o símbolo do país. Se o símbolo não estiver no aparelho, é necessário consultar as instruções técnicas que fornecem as instruções necessárias para a adaptação do aparelho às condições de utilização do país”.**

Antes da instalação; assegurar-se que há compatibilidade entre as condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho.

As condições de regulação deste aparelho estão inscritas na etiqueta (ou na chapa de características).

Este aparelho não é ligado a uma conduta de evacuação dos produtos da combustão. Ele deve ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação em vigor. Deve ser dada particular atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

Este aparelho pode ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.

As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

**Aviso:** As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho.

#### **ATENÇÃO:**

O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer com o funcionamento forno e do grill, devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Este aparelho destina-se apenas a cozinhar. Ele não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo para aquecimento ambiente.

**AVISO:** cozinhar num aparelho com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. Nunca tente apagar um incêndio com água, mas desligar o aparelho e depois cobrir com uma tampa ou um cobertor de fogo as chamas.

**AVISO:** Se a superfície do plano de cozedura estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

**AVISO: perigo de incêndio:** não armazenar recipientes ou outras coisas dentro do forno, ou sobre a mesa de cozedura.


Não colocar no compartimento situado debaixo do forno, materiais inflamáveis (óleo, plásticos, papel etc...) Durante o uso o aparelho fica quente, devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou rapadores de metal afiados para limpar o vidro do forno, o vidro da mesa de cozedura e o vidro da tampa uma vez que podem arranhar a superfície o que pode resultar em quebra do vidro.

Este aparelho não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

Devem ser removidos todos os resíduos resultantes de transbordamento sobre a tampa antes de a abrir. Só se deve fechar a tampa após os queimadores e/ou placas eléctricas estarem frios.

Se o fogão for colocado sobre uma base, devem ser previstos dispositivos para evitar que o aparelho deslize da base.

A Tampa de vidro possui o símbolo  serigrafado, que significa que não deve fechar a tampa enquanto os queimadores estiverem em funcionamento e enquanto os mesmos não arrefecerem.

#### **Aplicável a placas de indução**

Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do plano de cozedura dado que podem ficar quentes.

Após a utilização, desligue a mesa de cozedura por meio do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de caçarola.

A Mesa de cozedura não está destinada a ser colocada em funcionamento por meio de um temporizador ou de um sistema de comando à distância separado.

#### **ATENÇÃO:**

O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser continuamente supervisionado.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar um sobreaquecimento.

#### **ATENÇÃO:**

A mesa a gás

O fabricante não aconselha uso de protecção da mesa de trabalho, e alerta que a utilização das mesmas quando inapropriadas podem causar acidentes.

**AVISO:** Em caso de falha do ventilador de arrefecimento deve chamar um técnico especializado para substituição do mesmo, durante o tempo de paragem do ventilado deve estar atento a possíveis aumentos de temperatura no painel do forno, no caso de utilização mais demorada.

#### **ATENÇÃO:**

Antes de proceder a qualquer acção de manutenção e limpeza deve desligar o aparelho da rede eléctrica.

**AVISO:** Certifique-se que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada do forno para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Para substituição das prateleiras do forno ver pt 5. Instruções de Manutenção e Limpeza do forno.

#### **ATENÇÃO:**

Se o seu aparelho possui um dispositivo de estabilização ( de acordo com modelo adquirido ) deve colocar o mesmo seguindo as instruções.

É fundamental para a sua segurança e do seu equipamento que fixe a corrente presente na traseira do equipamento à parede onde encosta o fogão. Para esta operação pode ser necessário furar e colocar uma bucha para a fixação do gancho (fig. 1) à parede. Siga as instruções abaixo:

1º - Posicione o fogão no local da instalação, nivelando-o com o auxílio dos pés niveladores.

2º - Com o fogão desencostado da parede, estique a corrente de maneira a ficar paralela com o chão e marque um ponto na parede.

3º - Certifique-se que não existe tubagens no local marcado e fure a parede, fixando o gancho com o auxílio de uma bucha.

4º - Encoste o fogão à parede, deixando a distância desejada e prenda a corrente ao gancho usando o elo mais próximo da parede, de modo a que esta fique sem folgas (fig. 3).

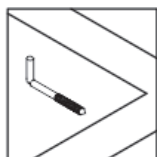


Fig. 1

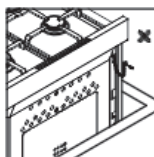


Fig. 2

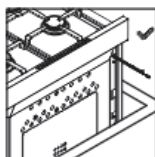


Fig. 3

#### ATENÇÃO:

Este aparelho possui espeto rotativo, o mesmo deve ser utilizado com a porta do forno fechada (quando aplicável).

#### ATENÇÃO:

Antes de proceder à ligação do aparelho, verificar se a instalação eléctrica e o dispositivo de protecção estão de acordo com as características técnicas do aparelho (ver placa de características ou quadro de características técnicas).

A ligação do aparelho à rede eléctrica deve ser efectuada por uma pessoa qualificada e seguindo as normas de segurança em vigor.

Deve ser prevista na canalização fixa um meio para desligar o aparelho da rede de alimentação conforme as regras de instalação.

É necessário instalar entre o aparelho e a rede eléctrica um interruptor omnipolar com abertura entre os contactos de 3mm, apropriado à carga e correspondente às normas de segurança em vigor.

Se o cabo de alimentação do aparelho se danificar deve ser substituído pelo serviço após venda do fabricante ou por técnicos qualificados para evitar um perigo.

## 3 INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

### 3.1 INSTALAÇÃO DO APARELHO

O fabricante não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de uma instalação e/ou utilização incorrecta.

#### GERAL:

O aparelho deve ser instalado por um Técnico Qualificado.

Aconselha-se, antes da primeira utilização do forno, que ponha o mesmo a funcionar durante aproximadamente 30 minutos, à potência máxima, para eliminar cheiros e fumos sem os transmitir aos alimentos.

Antes de proceder à instalação do aparelho, deverá retirar a película de plástico adesiva que protege certas partes metálicas.

Os fogões devem estar bem assentes e nivelados (com ajuda dos pés niveladores).

Nunca revestir o forno com folhas de alumínio para não fechar as aberturas de passagem de ar e para não danificar o esmalte.

**PARTE ELÉCTRICA:**

As condições de regulação do aparelho estão indicadas numa etiqueta na costa do fogão, junto à caixa eléctrica.

**PARTE GÁS:**

Este aparelho pertence à categoria II2H3+, país de destino directo PT.

Este aparelho é de classe I: (parte de gás) aparelho de cozinha isolado de livre instalação e está concebido para uso não profissional por privados, adultos e no interior das habitações.

Este aparelho é do tipo X: (parte de gás) protecção contra sobreaquecimentos.

Este aparelho deve ser instalado e ligado conforme as regras de instalação em vigor. As condições de regulação do aparelho estão indicadas numa etiqueta, junto à entrada de gás.

A instalação do aparelho deve ser efectuada por um Técnico Qualificado e portador da licença de "Mecânico de Aparelhos de Gás" ou "Técnico de Gás".

O aparelho só deve ser instalado em locais com condições apropriadas, no que se refere a dimensões, ventilação e evacuação dos produtos da combustão. Este aparelho não está concebido para ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.

" Antes da instalação. assegurar-se que há compatibilidade entre as condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho";

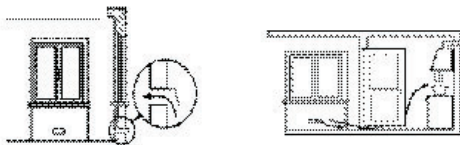
" Este aparelho não é ligado a uma conduta de evacuação dos produtos da combustão. Ele deve ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação em vigor. Deve ser dada particular atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação»;

O fogão só deve ser instalado em locais permanentemente ventilados, de acordo com a regulamentação em vigor. Deve ser tomada particular atenção aos requisitos de ventilação. O local de instalação deve dispor de um sistema permanente de descarga dos produtos da combustão para o exterior.

O fluxo de ar deve ser feito directamente através de aberturas permanentes efectuadas nas paredes de separação do compartimento com o exterior ou por condutas de alimentação de ar.

O fluxo de ar também pode ser obtido por via indirecta através de locais adjacentes ao da instalação, desde que tais locais possuam ventilação directa, não sejam locais de perigo de incêndio e não sejam quartos de dormir.

O caudal de ar entre o local adjacente e o local da instalação deve efectuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem obter aumentando o espaço entre a porta e o pavimento, por exemplo).



As aberturas de entrada de ar devem possuir a secção mínima de 100 cm<sup>2</sup> e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente.

Para aparelhos sem válvulas de segurança na mesa de trabalho, as aberturas de entrada de ar devem ter uma secção mínima de 200 cm<sup>2</sup>.

**Não colocar no compartimento, situado debaixo do forno, materiais inflamáveis, (óleo, plástico, papel,...).**

As paredes dos móveis adjacentes devem poder suportar uma temperatura superior em 75°C relativamente à temperatura ambiente.

A parede posterior deve ser de material incombustível.

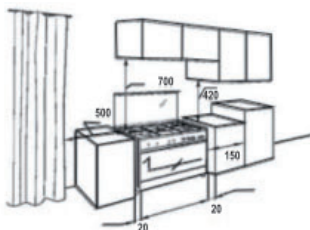
Materiais combustíveis, por exemplo cortinas, devem estar à distância mínima de 500 mm.

A distância mínima a uma parede adjacente mais alta do que o plano de trabalho, a que este aparelho deve ser instalado, é de 150 mm.

Se o fogão estiver instalado debaixo de um móvel, este deve de estar à altura mínima de 700 mm da mesa de trabalho.

Os móveis colocados por cima e ao lado deste aparelho devem estar à altura mínima de 420 mm da mesa de trabalho.

O exaustor deve ser instalado de acordo com as suas regras, à distância mínima de 650 mm da mesa de trabalho. As paredes adjacentes ao aparelho devem estar a uma distância mínima de 10 mm dos lados do mesmo que estão abaixo da mesa de trabalho ou abaixo do sobretampo fechado (para os aparelhos que têm sobretampo).



### 3.2 LIGAÇÃO DA PARTE DE GÁS

Este aparelho possui uma etiqueta localizada na traseira do fogão, com a indicação do gás e pressão para o qual foi preparado na fábrica.

Antes de ligar o aparelho, verificar se está preparado para o tipo de gás e pressão de que dispõe.

Caso contrário, deve efectuar a transformação, obedecendo a todas as regras indicadas mais à frente.

As indicações sobre os gases e as pressões utilizáveis estão contidas na placa de características do aparelho e no quadro 1.

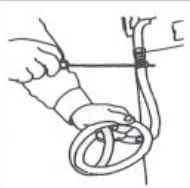
As garrafas de gás butano, não funcionam em lugares com temperaturas baixas. Nestas situações, recomendamos um técnico qualificado para substituir o gás butano por propano. As garrafas de propano nunca devem ser instaladas no interior de edifícios.

O aparelho pode ser ligado, tanto a uma garrafa de gás, equipada com o respectivo redutor, como a uma torneira de corte de uma rede de gás. Como se trata de um aparelho móvel pode utilizar os seguintes tipos de tubos:

- Tubo flexível à base de borracha ou elastómero, certificado de acordo com uma norma aplicável, ligado ao porta tubos adequado. Deve levar abraçadeiras nas duas extremidades.
- Tubo flexível de aço inoxidável, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com uma norma aplicável.
- Tubo flexível à base de borracha ou elastómero, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com uma norma aplicável.

#### ATENÇÃO:

- O tubo aplicado não deve ficar dobrado ou torcido
- Não deve estar em contacto com a parte traseira do aparelho
- Deve ser substituído antes de terminar o prazo de validade
- Deve ser estar totalmente à vista
- As abraçadeiras devem ser adequadas à sua função, para proporcionar um aperto eficaz
- Não deve exceder o comprimento máximo estipulado nos regulamentos em vigor
- O comprimento mínimo do tubo flexível para a correta ligação deve ser de 400 mm

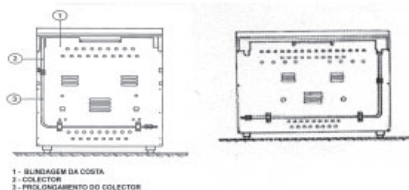


A ligação no fogão deve ser efectuada do mesmo lado do ponto de alimentação, de modo a que o tubo não cruze as costas do aparelho. Se necessário troque o porta-tubos com o tampão. Para alguns modelos, com uma única entrada de gás, solicite aos serviços de assistência técnica o tubo de adaptação para que a entrada de gás no aparelho se efectue do lado correcto.

Depois de efectuadas as ligações deve verificar a existência de eventuais fugas com um produto espumífero. **NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.**

A ligação no fogão deve ser efectuada do mesmo lado do ponto de alimentação, de modo a que o tubo não cruze as costas do aparelho. Se necessário troque o porta-tubos com o tampão. Para alguns modelos, com uma única entrada de gás, solicite aos serviços de assistência técnica o tubo de adaptação para que a entrada de gás no aparelho se efectue do lado correcto.

Depois de efectuadas as ligações deve verificar a existência de eventuais fugas com um produto espumífero. **NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.**



1 - BILINDAGEM DA COSTA  
2 - COLECTOR  
3 - PROLONGAMENTO DO COLECTOR



**AVISO:** nos fogões com compartimento da garrafa de gás a garrafa deve cumprir com as seguintes dimensões:  
 Altura máxima da garrafa com redutor - 610mm  
 Largura máxima da garrafa - 310mm

### 3.3 LIGAÇÃO DA PARTE ELÉCTRICA

Os aparelhos estão dotados de cabo de alimentação e preparados para funcionar com uma frequência de 50/60 Hz. De acordo com os modelos a alimentação eléctrica pode ser monofásica, bifásica ou trifásica. Nos aparelhos com ficha, deve ligar a ficha a uma tomada de corrente com contacto de terra.

**A ligação ao cabo de alimentação deve ser efectuada pelo fabricante.**

- o condutor verde/amarelo (de segurança) é o condutor de protecção de terra;
- o condutor azul é um condutor neutro;
- os condutores castanho, preto ou vermelho são condutores fase;
- nenhum cabo deve ter contacto com as superfícies aquecidas superiores aos 50°C.



**A alteração da ligação do cabo de alimentação, de acordo com os seguintes esquemas deverá ser efectuada pelo fabricante, serviço após-venda ou pessoas qualificadas.**

| monofásica 220 - 240 V<br>2 + 1 condutores | bifásica 380 - 415 V 2N<br>3 + 1 condutores | trifásica 380 - 415 V 3N<br>4 + 1 condutores |
|--|---|--|
|  |   |  |

O fabricante declina qualquer responsabilidade quando as normas em vigor não são respeitadas e não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de instalação e/ou utilização incorretas.

### 3.4 TRANSFORMAÇÃO PARA OS DIFERENTES GASES

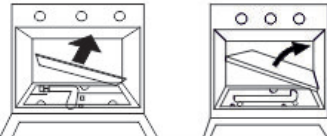
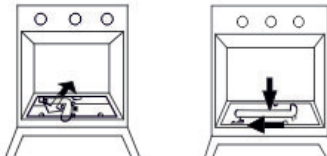

O aparelho está concebido para poder trabalhar com gás butano, propano ou natural.

O aparelho possui uma etiqueta, localizada na traseira do fogão, com a indicação do gás e pressão para que foi preparado na fábrica. A indicação do gás e pressão para que foi preparado na fábrica também se encontra inscrita na etiqueta da embalagem do fogão.

Para fazer a transformação de um gás para outro, proceder da seguinte forma:

- 1 - Caso necessário, colocar o porta tubos correspondente ao gás disponível (diâmetro pequeno para o gás butano ou propano, diâmetro grande para o gás natural).
- 2 - Queimadores da mesa de trabalho:
  - 2.1 - Retirar as grelhas da mesa de trabalho, as tampas e os espalhadores dos queimadores.
  - 2.2 - Retirar os injetores e substituí-los pelos adequados ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar.
  - 2.3 - Voltar a montar os espalhadores, as tampas dos queimadores e as grelhas.
- 3 - Forno:

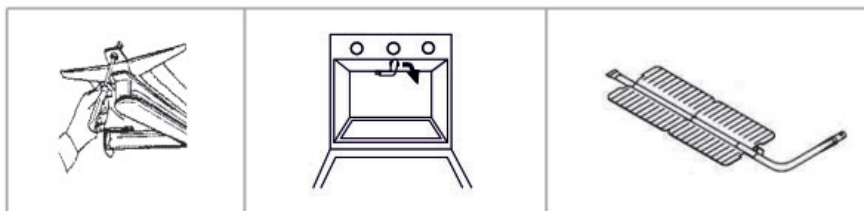


|   |   |
|---|---|
| <p>3.1 - Abrir a porta do forno e retirar todos os acessórios e o fundo do forno.</p>   |  |
| <p>3.2 - Retirar o queimador desapertando os parafusos de fixação, puxando-o para o lado e levantando-o, puxar para a frente.</p>     |  |
| <p>3.3 - Retirar o injetor do seu suporte e substituí-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver quadro I).</p> |  |

#### 4 - Grelhador

4.1 - Abrir a porta do forno e retirar os acessórios.

4.2 - Retirar o queimador / refletor desapertando os parafusos de fixação e retirá-lo do suporte do injetor puxando-o para baixo.



4.3 - Retirar o injetor do seu suporte e substituí-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver quadro I).

4.4 - Apertar o queimador/refletor no seu sítio e recolocar os acessórios internos.

5 - Regulação do ar primário - só no queimador do forno e/ou grelhador.

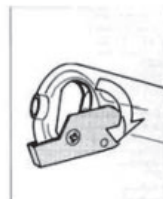
5.1 - Desloque o regulador do ar que se encontra à entrada do queimador, junto ao injetor, para aumentar ou diminuir a passagem do ar.

6 - Regulação do caudal mínimo:

6.1 - Acender o queimador e rodar o manípulo até à posição de "mínimo".

6.2 - Nesta posição, retirar o manípulo da haste da torneira.

6.3 - Atuar, com uma chave de fendas, no parafuso existente no corpo da torneira, até a chama ficar o mais curta possível e estável.



6.4 - Montar o manípulo e passar rapidamente do "mínimo" ao "máximo" (e vice-versa), várias vezes, para verificar se a chama permanece estável.

7 - Depois de efectuadas as alterações deve pesquisar eventuais fugas com um produto espumífero. NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.

8 - Colocar junto da entrada de gás a etiqueta com a indicação do gás para o qual o aparelho ficou preparado "Aparelho preparado para ...".

**Nos aparelhos com a categoria I3+ o parafuso de regulação de mínimo é selado na fábrica, este parafuso não pode ser manipulado.**

### 3.5 MANUTENÇÃO E LIMPEZA DAS VÁLVULAS

Se qualquer válvula de gás apresentar prisão no seu movimento de rotação, não forçar. É possível que necessite de ser lubrificada.

Esta intervenção deve ser sempre efectuada por um Técnico Qualificado.

Para ter acesso às válvulas de gás, retirar os queimadores e desmontar a mesa de trabalho.

A lubrificação das válvulas deve ser executada do seguinte modo:

- Desapertar a tampa com uma chave de fendas.
- Retirar o macho cónico do seu alojamento.
- Limpar o macho com um pano seco.
- Olear o macho com lubrificante aconselhado (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), tendo o cuidado de não obstruir os furos de passagem de gás.
- Voltar a montar o macho, apertando seguidamente a tampa.
- Rodar o macho várias vezes para verificar se não existe qualquer prisão.
- Verificar, por último, se não existe qualquer fuga, com a torneira fechada e com a torneira aberta. A pesquisa de fuga deve ser feita com produto espumífero. Nunca utilizar uma chama.

## 4

### INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

#### 4.1 CONSELHOS PRELIMINARES

##### **ATENÇÃO:**

As partes acessíveis podem estar quentes, quando o forno ou grelhador está em funcionamento.  
As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

##### GERAL:

Não deixar as crianças brincar perto do aparelho. Esteja atento às crianças quando utilizar o fogão de modo a que não toquem nas superfícies quentes.

Antes de retirar as painéis desligue os queimadores e/ou as placas elétricas.

O aparelho possui uma tampa que deve estar aberta durante a utilização, até os queimadores e/ou placas elétricas estarem frios.

Devem ser removidos todos os resíduos resultantes de transbordamento antes de abrir a tampa. Utilize a tampa do fogão somente para proteger a mesa de trabalho e não para qualquer outra função.

Deve ser prestada muita atenção durante os cozinhados que utilizem gorduras ou óleos, pois se aquecidos em demasia podem inflamar-se.

Nunca revestir o forno com folhas de alumínio para não fechar as aberturas de passagem de ar e para não danificar o esmalte.

**ATENÇÃO:**

Utilizar recipientes com fundo plano.

Utilizar recipientes que não ultrapassem os bordos da mesa de trabalho.

Durante a utilização o aparelho fica quente. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.

**PARTE DE GÁS:**

O aparelho é da classe 1 (livre instalação parte de gás) e está concebido para uso não profissional por privados, adultos e no interior das habitações.

Este aparelho é do tipo X: (parte de gás) protecção contra sobreaquecimentos.

Antes de ligar o aparelho certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás. Quando ligar os queimadores certifique-se de que a chama está regular.

**ATENÇÃO:** A utilização de um aparelho a gás produz calor e humidade no local onde está instalado.

**ATENÇÃO:** Assegurar-se que a cozinha está bem ventilada: mantenha as aberturas naturais de ventilação abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).

**ATENÇÃO:** Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer de uma ventilação suplementar por exemplo a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potência de ventilação mecânica, se ela existir.

**ATENÇÃO:** Os materiais que se encontram nas proximidades do fogão devem poder suportar temperaturas até 90°C.

Se o queimador se apagar acidentalmente, desligá-lo, esperar um minuto e voltar a ligar.

Consulte um profissional antes de instalar a ventilação adicional.

**Instalação dos niveladores:**

Retire os niveladores que se encontram no interior do forno

Peça a uma pessoa que levante um lado do fogão e atarraxe os niveladores

nos furos existentes no fundo do fogão

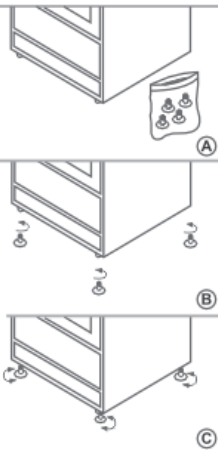
Não vire o aparelho de pernas para o ar.

Peça ajuda para levantar o outro lado do fogão e atarraxe os outros

niveladores do mesmo modo.

Ajuste a altura dos pés rodando a parte de baixo do nivelador.

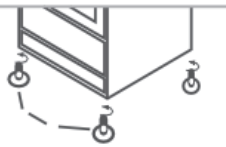
O fogão deve ficar nivelado.



Nos modelos que só levam dois niveladores, estes devem ser colocados à frente.

Os modelos de 55x60 levam nivelador H48/64mm

2 niveladores sem base para trás + 2 niveladores com base para frente do fogão



#### 4.2 UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES A GÁS DA MESA DE TRABALHO (MODELOS COM)

A utilização correcta dos queimadores de gás da mesa de trabalho tem como consequência imediata um serviço mais eficaz e uma economia de energia.

A potência dos queimadores está indicada no quadro 1. A panela deve ter um diâmetro apropriado ao queimador ver o quadro 2.

A chama não deve transbordar o fundo do recipiente pois, deste modo, uma parte da energia é consumida sem produzir trabalho, perde-se.

A posição correcta é:



#### IMPORTANTE:

Colocar bem o espalhador e a tampa no corpo de modo a garantir uma boa queima e não danificar o queimador. A tampa tem que ficar bem assente no queimador, não trabalhe com a tampa mal colocada.



#### ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DE GÁS DA MESA DE TRABALHO

- Seleccionar o queimador que se quer utilizar, pressionar o manípulo da respetiva torneira e rodar no sentido anti-horário, até à posição de "máximo", que é representada por uma chama grande. 🔥

- Para reduzir a potência do queimador rodar o manípulo até à posição de "mínimo", representada por uma chama pequena. 🔥

- Para apagar a chama do queimador basta rodar o manípulo da torneira no sentido horário até à posição de "apagado" representado por um círculo negro na parte superior do painel. ●

#### Queimadores da mesa de trabalho com segurança:

Todos os modelos possuem dispositivos de segurança nos queimadores da mesa de trabalho

Se a alimentação de gás for deficiente ou a chama se extinguir acidentalmente, a passagem de gás é fechada automaticamente.

Para acender o queimador é necessária uma intervenção do utilizador.

Neste caso e depois de verificar que não existe deficiência na alimentação em gás, espere um minuto e repita o acendimento.

Neste tipo de fogões é necessário manter pressionado o manípulo durante cerca de 10 segundos.

Após este tempo largar o manípulo, verificando se o queimador ficou aceso.

**O dispositivo não deve ser acionado durante mais de 15 s. Se passado 15 s, o queimador não se acender, deixar de acionar o dispositivo, abrir a porta do compartimento e/ou esperar pelo menos 1 min antes de tentar de novo acender o queimador.**

#### 4.3 UTILIZAÇÃO DAS PLACAS ELÉCTRICAS (NOS MODELOS COM)

#### ATENÇÃO:

A placa elétrica está coberta com um verniz para sua protecção.

Antes da primeira utilização, deve pôr a funcionar em vazio, com o manípulo na posição 3, durante 3 minutos.

#### RECOMENDA-SE:

Nunca coloque a placa a funcionar em vazio, pois isso pode levar à sua deterioração, partindo-se.

Os recipientes utilizados tenham fundo plano e espesso, com o fim de fazer um completo aproveitamento do calor.

A figura mostra a situação em que se verifica um correcto assentamento do recipiente sobre a placa.



Os diâmetros dos recipientes devem ser adequados aos da placa. Os recipientes com diâmetro muito superior ao da placa levam a que o cozinhado demore muito tempo.

Pelo contrário, os recipientes com diâmetro muito inferior ao da placa conduzem, a um desperdício de energia e a que possíveis derramamentos dos cozinhados se façam sobre a placa, criando incrustações sempre prejudiciais à duração da mesma.

Utilização das placas elétricas:

O funcionamento das placas elétricas, realiza-se girando o manípulo de 7 posições, e, colocando o número desejado no ponto mais alto do painel.

A potência na posição 1 é mínima e máxima na posição 6, ver quadro 2.

Para desligar a placa elétrica rodar o manípulo de modo a colocar o número 0 no ponto mais alto do painel.

O funcionamento de qualquer placa é indicado com o acendimento de um sinalizador luminoso, colocado no painel de manípulos.

#### 4.4 UTILIZAÇÃO DA MESA VITROCERÂMICA (MODELOS COM)

##### ADVERTÊNCIA

Zona de "MANTER QUENTE"

A zona posterior direita destina-se exclusivamente a manter o cozinhado a uma temperatura baixa adequada sem sobreaquecer os alimentos. Essa zona "WARMER" não pode ser usada para cocção como as restantes quatro zonas, dado ter uma potência muito baixa.

É possível usar recipientes de vidro, de porcelana ou de aço desde que tenham um fundo plano.

Recomenda-se tapar os recipientes enquanto cozinha, com isto economizará uma quantidade considerável de energia.



Deve usar um recipiente com um diâmetro semelhante para a área aquecida.

Não use recipientes com diâmetro inferior à área onde pretende cozinhar.

Se utilizar recipientes não adequados, o termóstato desativará antes de alcançar a temperatura requerida, prolongará o tempo de cozinhado e desperdiça energia.

Utilização das zonas de aquecimento:

O funcionamento das zonas realiza-se girando o manípulo correspondente à zona pretendida para uma das posições entre 1 e 3 (1 - nível mínimo; 3 - nível máximo)

Nos modelos com zona de aquecimento duplo (ref<sup>o</sup> D), esta é ativada girando o manípulo correspondente no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um "clique"; a zona dupla está ativada, colocar o manípulo na posição pretendida entre 1 e 3.

Para desligar a zona rodar o manípulo correspondente à zona pretendida para a posição 0.

O funcionamento de qualquer zona de aquecimento é indicado com o acendimento de um sinalizador luminoso, colocado no painel.

A indicação da zona ainda quente "calor residual" é dada por sinalizadores na zona frontal do vidro.

Depois de desligar as zonas de aquecimento, é preciso algum tempo para estas arrefecerem. Verificar o sinalizador de "calor residual". O calor residual pode ser utilizado para manter o cozinhado quente.

#### 4.5 UTILIZAÇÃO DO FORNO E DO GRELHADOR A GÁS (MODELOS G)

Se durante o funcionamento do forno ou do grelhador a chama se apagar acidentalmente, faltar o gás ou produzir-se alguma avaria no sistema de segurança, a alimentação do gás é cortada automaticamente.

O forno ou o grelhador não volta a funcionar sem que haja uma ação deliberada do utilizador.

Caso isto aconteça e depois de se verificar que o problema não é ocasionado por falta de gás esperar 1 minuto e voltar a pôr o forno ou o grelhador a funcionar.

Para colocar o queimador em funcionamento pressionar o manípulo durante cerca de 10 segundos.



Depois deste tempo soltar o manípulo, o queimador deve permanecer em funcionamento.

**O dispositivo não deve ser acionado durante mais de 15 s. Se passado 15 s, o queimador não se acender, deixar de acionar o dispositivo, abrir a porta do compartimento e/ou esperar pelo menos 1 min antes de tentar de novo acender o queimador.**

#### 4.5.1 FORNO A GÁS

Para acender o forno proceder do seguinte modo:

Acionar o botão do acendedor ⚡ ou abrir a porta do forno e aproximar uma chama ao queimador através do orifício existente na base do forno.

Premir o manípulo da válvula do forno, colocada debaixo do símbolo  ou  e rodá-lo no sentido anti-horário, até à posição de "máximo" que é representada por uma chama grande no painel. 🔥

Manter o manípulo premido durante cerca de 10 segundos.

Terminado este tempo soltar o manípulo do forno, que deve permanecer aceso. Caso contrário, repetir a operação.

Para diminuir a potência, rodar o manípulo até à posição de "mínimo", representada por uma chama pequena no painel. 🔥

Para apagar o forno, rodar o manípulo da torneira no sentido horário até à posição de "apagado", representada por um círculo negro no painel. ●



#### FORNO A GÁS TERMOSTÁTICO

Estes modelos possuem uma válvula de gás termostática, que permite selecionar a temperatura desejada no interior do forno.

Nestes modelos o consumo de gás reduz-se automaticamente logo que o interior do forno atinge a temperatura selecionada.

O funcionamento deste forno realiza-se girando o manípulo no sentido anti-horário, escolhendo a temperatura desejada.

Nos modelos N ( Forno gás sem Grelhador ) pode haver modelos de fogões que levem chapa de proteção de manípulos que tem de ser colocada quando o forno está em funcionamento:

Neste caso a chapa tem de ser colocada antes de iniciar o cozinhado e só deve ser retirado no final e após arrefecimento do mesmo.

**ATENÇÃO:** A chapa pode ficar quente durante o funcionamento do forno, no final da utilização do forno deve deixar arrefecer a mesma e só depois retirar.

#### 4.5.2 GRELHADOR A GÁS ( NOS MODELOS G )

Para acender ao grelhador proceder do seguinte modo:

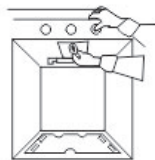
- Acionar o botão do acendedor ⚡ ou abrir a porta do forno e aproximar uma chama do queimador do grelhador.

- Premir o manípulo da torneira do grelhador  ou  rodá-lo no sentido horário, até à posição de grill, mantendo o manípulo pressionado durante cerca de 10 segundos.

- Terminado este tempo soltar o manípulo: o grelhador deve permanecer em funcionamento.

Caso contrário repetir a operação.


- Para apagar o grelhador rodar o manípulo da válvula no sentido anti-horário até à posição de "apagado", representada por um círculo negro no ponto mais alto do painel. ●



#### 4.6 UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS E GRELHADOR ELÉCTRICO (MODELOS M)

Por razões de segurança a conceção do aparelho não permite a utilização simultânea de forno a gás e grelhador elétrico nos modelos mistos.


Para utilização do forno a gás deve proceder de acordo com o ponto 4.4.1.

Para utilização do grelhador elétrico, rodar o manípulo no sentido horário levando o ponto ● até à palavra grill ou símbolo  no painel.

No modelo MV 9558 existe um ventilador que funciona em todas as funções do forno e grill, este ventilador tem um manípulo independente e só funciona por opção. Com esta função provoca-se uma circulação contínua do ar quente particularmente indicada para cozinhar sobre vários níveis de forno.

#### 4.7 UTILIZAÇÃO DO FORNO E DO GRELHADOR ELÉCTRICO ( MODELOS E )

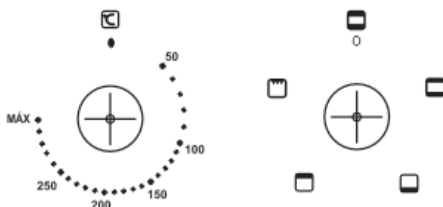
Rodando o manípulo do forno no sentido horário pode escolher a posição desejada:

1º - Resistência superior e resistência inferior 

2º - Resistência Inferior 

3º - Resistência Superior 

4º - Resistência do grill 



De seguida escolha no comutador do termóstato a temperatura desejada de funcionamento.

#### 4.8 UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉCTRICO VENTILADO (MODELOS EV)

Os dois manípulos (comutador e termóstato) seleccionam os vários modos de cozinhar e a temperatura.



##### Luz no forno

Nesta posição só a luz do forno está em funcionamento. A luz permanece acesa nas outras posições de utilização.



##### Descongelo

O descongelamento realiza-se como se fosse feito em temperatura ambiente com a vantagem de ser muito mais rápido. Nesta posição só o ventilador está em funcionamento.



##### Forno Estático

É particularmente indicado para cozinhar caça e aves de capoeira, para cozer o pão e bolos de pão-de-ló. É boa norma que os alimentos sejam introduzidos no forno quando o mesmo já tenha atingido a temperatura de cozedura, isto é quando se apaga o sinal luminoso. As resistências inferior e superior do forno estão em funcionamento, em conjunto com o termóstato.



##### Forno Ventilado

Com esta função provoca-se uma circulação contínua do ar quente, particularmente indicada para cozinhar sobre vários níveis do forno. A temperatura programada será atingida em pouco tempo. As resistências inferiores e superiores do forno estão em funcionamento em conjunto com o termóstato. O ventilador está sempre em funcionamento.



##### Resistência inferior ventilada

Nesta posição está em funcionamento a resistência inferior em conjunto com o termóstato. O ventilador está em funcionamento.



##### Resistência circular ventilada

Nesta posição está em funcionamento a resistência circular em conjunto com o termóstato. O ventilador está em funcionamento.



##### Grelhador

Esta posição pode ser utilizada para gratinar (aspeto seco e dourado da camada superficial de um alimento pré-cozinhado). A resistência do grelhador estará em funcionamento em conjunto com o termóstato.



##### Grelhador ventilado

Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. O calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos, sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura. A resistência do grelhador está em funcionamento em conjunto com o termóstato.

Nesta posição o ventilador está sempre em funcionamento.


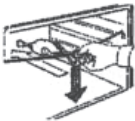
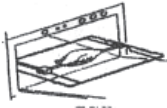
**O Forno elétrico ventilado deve ser utilizado em todas as suas funções com a porta fechada. As partes acessíveis do fogão podem estar quentes, se o forno ou o grelhador estiverem em funcionamento. Não deixe as crianças aproximarem-se do aparelho.**





Se o modelo está equipado com o sistema de refrigeração, que começa a funcionar quando a temperatura interior é superior a 60°C. Esta característica vai manter as partes acessíveis (painel, manípulos e porta de vidro) na temperatura mínima, para evitar queimaduras. Depois de desligar o forno, o sistema de refrigeração pode trabalhar mais 10/15 minutos.

#### 4.9 UTILIZAÇÃO DO ESPETO ROTATIVO ( NOS MODELOS COM )

Certos modelos possuem espeto rotativo, neste caso ler as seguintes instruções

|  |   |
|--|---|
| <p>Nos modelos com espeto rotativo enfiar os alimentos no espeto de modo a que o peso fique centrado, tendo o cuidado de espetar e apertar as duas forquetas. Colocar o suporte do espeto metendo as duas extremidades do suporte nos lados do forno.</p>  |  |
| <p>Enfiar a ponta livre do espeto no furo do motor, existente na parede posterior do forno, verificando o correto encaixe do espeto no motor. Apoiar a gola do espeto, existente na extremidade com punho, no suporte e retirar o manípulo do espeto, este serve para facilitar a extração do espeto após o cozinhado.</p> |  |
| <p>Em certos modelos encaixar o espeto na grelha e empurrar a grelha para o interior do forno verificando o correto encaixe do espeto no motor. Colocar o tabuleiro de recolha de gorduras na parte mais baixa do forno.</p>   |  |

Para acionar o motor do espeto rodar o manípulo para o símbolo de espeto  (sem grill) ou  (com grill) de acordo com o modelo.

#### 4.10 UTILIZAÇÃO DA LUZ DO FORNO ( NOS MODELOS COM )


Para sua comodidade e economia poderá visualizar o cozinhado do forno sem ter que abrir a porta, utilizando a luz interior do forno.

Para acionar a luz do forno rodar o manípulo até ao símbolo no painel. 

Em certos modelos a luz acende-se logo que rode o manípulo do forno e fica acesa até que desligue o forno.

#### 4.11 UTILIZAÇÃO DO CONTA-MINUTOS ( NOS MODELOS COM )

Nos modelos com conta-minutos poderá seleccionar o tempo, de 0 a 120 minutos, de modo a ser avisado.

Para acionar o conta-minutos rodar o manípulo que se encontra debaixo do símbolo  uma volta completa no sentido dos ponteiros do relógio; a seguir deve voltar para trás, no sentido anti-horário até colocar o tempo desejado no ponto mais alto do painel.

Passado o tempo pré-estabelecido entra em funcionamento a campainha.

A campainha do conta-minutos não interrompe o funcionamento de qualquer elemento do fogão

#### 4.12 UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO DIGITAL ( NOS MODELOS COM )



Certos modelos possuem relógio digital, neste caso seguir as seguintes instruções:

**ACERTAR A HORA DO DIA**

Pressione nos botões (+) e (-) ao mesmo tempo. O ponto entre o indicador das horas e dos minutos fica intermitente. Acerte a hora usando os botões (+) e (-) ao mesmo tempo. Se pressionar algum tempo permite ajustes rápidos. Pressione nos botões (+) e (-) ao mesmo tempo durante um tempo, até a hora e o ponto entre a hora e os minutos ficar intermitente, permitirá que ajuste parte das horas do mostrador.

**ACERTAR O CONTA MINUTOS**

Pressione o botão (+). No ecrã vai voltar a aparecer ' 0.00 ' e o símbolo da campainha vai ficar intermitente. Pode acertar o conta minutos usando os botões (+) e (-).

Passados 6 segundos o símbolo da campainha ficará estabilizado. O conta-minutos iniciará a contagem regressiva. Os incrementos de tempo de minuto são de 10 segundos até 99 minutos e 50 segundos, depois disso, o visor vai mostrar uma hora e 40 minutos, o ajuste será em passos de 1 minuto.

Nota: para cancelar o programa contador de minutos, definir o tempo do contador de minutos até 0.00.

**CANCELAR O SOM DA CAMPAINHA**

Quando a contagem do conta minutos chegar ao fim o mostrador vai exibir a hora do dia. O símbolo do sino começa a piscar e ouve-se um alarme sonoro, que se não for interrompido tocará por sete minutos.

Pressione qualquer tecla para que pare o alarme sonoro.

**AJUSTE DO SOM**

Pode ajustar o tom de alarme do temporizador da seguinte forma:

- 1) - pressionando o botão (-) pode ouvir o som atualmente definido
- 2) - liberte o botão (-) e depois pressione novamente, pode ouvir o próximo som (total 3) disponível
- 3) - o último som ouvido será o ajustado

**4.13 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELECTRÓNICO ( NOS MODELOS COM )****DESCRIÇÃO GERAL**

O programador electrónico permite ao seu forno conseguir os alimentos prontos para servir no tempo desejado. A única coisa a ser feita é programar o tempo de cozedura e de preparação. Também pode ser usado como um despertador, onde após seleccionar o tempo pretendido, este irá alertá-lo por um som de alarme.

**ACERTAR A HORA CORRENTE**

Este acerto só pode ser feito quando não está seleccionado nenhum programa. Pressione o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo. Dentro de 5 segundos, utilizando os botões (+) e (-), acerte o relógio.

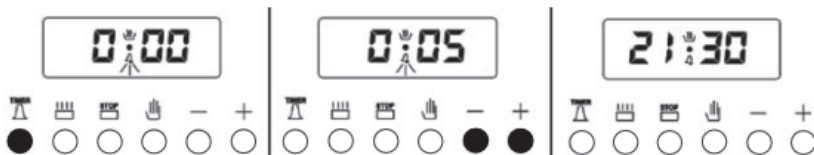


1) Pressione o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo.

2) Acerte o relógio utilizando OS BOTÕES (+) OU (-).

**AJUSTAR O ALARME SONORO**

Com este recurso é possível programar ao fim de quanto tempo decorrido deve ser avisado por um sinal sonoro. Para isso, deve proceder conforme a informação seguinte.



1) Mude para o modo de alarme sonoro.

2) Selecione, pressionando (+) ou (-), o período de tempo a ser contado.

3) Depois de alguns segundos, o visor voltará ao modo de relógio.

**Nota:** Uma vez programado o tempo restante pode ser visto premindo o botão (1) uma vez.

#### CANCELAR O SOM DO ALARME



1) O aviso sonoro soará após decorrido o tempo programado

2) Pressione o botão (1) para cancelar.

#### PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COZEDURA

Se pretender começar a cozinhar imediatamente, tem apenas que selecionar o tempo de funcionamento do forno.

Exemplo: Após colocar a comida no forno e se pretende que ela seja cozinhada durante 2 horas e 15 minutos:



1) A hora corrente é 18:30.

2) Mude para o modo de tempo de cozedura. Pressione (2).



3) Ajuste o tempo de cozedura utilizando os botões (+) e (-).

4) Depois de alguns segundos, o visor indica que o forno já começou a funcionar e mostra a hora atual.

Agora, o forno já se encontra programado para cozinhar os alimentos por 2 horas e 15 minutos. Por favor, não se esqueça de selecionar a função e a temperatura do forno girando os manípulos para a posição apropriada.

**Nota:** Pode cancelar o modo de cozedura automático a qualquer momento, pressionando o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo.

No exemplo acima, o forno entrou em funcionamento, imediatamente, depois de ter o período de cozedura. Ao pressionar o botão (3), poderá ver o tempo final, ou seja, o momento em que a comida estará pronta para ser servida, e se desejar, também poderá mudar.

No exemplo abaixo, o tempo final será alterado para as 21:30 h.



1) É mostrado o tempo final de preparação 18:30+2:15 = 20:45.

2) Altere para o tempo desejado utilizando os botões (+) e (-).

3) Em poucos segundos, o ecrã muda para o modo de relógio.

O forno foi agora programado para a comida estar pronta às 21:30. Sendo que o tempo de cozedura foi pré-programado para as 2 horas e 15 minutos, o forno entra em funcionamento às 19:15, assim, a comida estará pronta às 21:30.

Visor quando o programa começa



Visor quando o programa termina



Quando a cozedura automática está concluída, um aviso sonoro é ativado e irá soar, se não for interrompido, durante 7 minutos.

1) Desligue o forno, girando o manipulador para a posição 0.

2) Reinicie o programador:



Pressione o botão (4) ou os botões (2) e (3), em simultâneo

Nota: O forno não se encontra operacional até reiniciar o programador.

No exemplo mostrado, primeiro foi programado o tempo de cozedura, o tempo de preparação foi calculado de forma automática e alterado. Também é possível programar primeiro o tempo de preparação, neste caso, o tempo de cozedura é calculado de forma automática e pode ser alterado mais tarde.

#### AJUSTAR O VOLUME DO ALARME SONORO

É possível ajustar o tom de alarme do temporizador da seguinte forma:

1) Mantendo pressionado o botão (-), conseguirá ouvir o tom do alarme atual. Se libertar o botão e pressionar novamente conseguirá mudar para o tom seguinte (estão disponíveis 3 tons diferentes).

2) O tom de alarme ficará definido para o último selecionado.



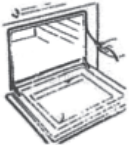
**Nota:** Como configuração de fábrica, o volume do alarme está definido para o tom mais alto. Caso exista uma longa falha de energia, o tom de alarme volta ao de origem.

#### 4.14 RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO E GRELHADOR

##### ATENÇÃO:

As partes acessíveis podem estar quentes quando o forno ou o grelhador estão em funcionamento. As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

Antes de colocar os alimentos no forno faça um pré-aquecimento de 15 a 20 min. até atingir a temperatura desejada.

|  |   |
|--|---|
| <p>Nunca utilizar o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados. Nessa situação existe risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo, e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso queima os molhos, produz fumos e salpica gordura.</p>   |  |
| <p>A grelha porta tabuleiros deve ser colocada a meia altura do forno, com os alimentos em tabuleiro de bordos altos.<br/>Sempre que utilizar a grelha para colocar os alimentos, posicionar o tabuleiro na parte inferior, para aparar os molhos e coloque um pouco de água no tabuleiro, evita os fumos quando os molhos caírem no mesmo.<br/>Na colocação da grelha nas guias mais próximas ou mais distantes do grelhador, deve ter em atenção a espessura e o tipo de alimento.</p> |  |
| <p>Durante o funcionamento do forno cuidado com o manuseamento dos elementos dentro do forno pois estão quentes.</p>   |  |

Durante o funcionamento do forno e do grelhador (gás ou elétrico) a porta do forno deve obrigatoriamente ficar completamente fechada.

Nos modelos G (forno gás + grill gás) o forno e o grill não funcionam em simultâneo.

O funcionamento nestes modelos do grelhador com porta fechada permite-lhe uma poupança de energia e uma maior rapidez, evitando os cheiros dos cozinhados pela casa.

Recomenda-se que:

A grelha ou tabuleiro de assados sejam colocados a meia altura do forno.

Evite abrir a porta durante a cozedura para não provocar variações de temperaturas que irão prejudicar o cozinhado e aumentar o consumo de energia.

O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para os acabar de assar.

## 5 INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Este aparelho destina-se apenas a cozinhar. Ele não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo para aquecer ambiente.

### Atenção:

Antes de proceder a qualquer ação de manutenção e limpeza deve desligar o aparelho da rede elétrica atuando no dispositivo de proteção e fechar a válvula da garrafa do gás ou a torneira de corte da rede de gás.

O fabricante declina qualquer responsabilidade quando as instruções de limpeza e manutenção não são respeitadas e não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de má limpeza ou limpeza incorreta.

### LIMPEZA GERAL

Uma boa manutenção e limpeza aumentam a vida do seu aparelho e permitem uma utilização sem problemas. A limpeza do aparelho deve ser efetuada com o aparelho frio e após cada utilização.

Nunca usar pó de arear, palha-de-aço ou ácido para efetuar a limpeza do fogão.

O vidro da porta do forno deve limpar-se com água quente e um esfregão macio humedecido num detergente comum.

Deve evitar esfregar o painel de comandos, pois pode levar ao desaparecimento das inscrições.

O painel e os manípulos devem ser limpos após cada utilização de modo a evitar que amarelem.

As grelhas esmaltadas da mesa de trabalho podem ser colocadas na máquina de lavar louça, ficam muito brilhantes, ou limpas com água quente e detergente comum, pode utilizar uma escova de cerdas.

O fogão não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

**ATENÇÃO****Concelhos de Limpeza do Inox****Limpeza de Rotina**

Os melhores produtos para conservar o aço inox são: água, sabão, detergentes suaves e neutros, removedores à base de amônio, diluídos em água morna,

aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois basta enxaguar com bastante água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

A secagem é extremamente importante, para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto e evitar o aparecimento de pontos de oxidação. A limpeza de rotina remove facilmente as sujidades mais comuns e quase sempre remove as mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço desapareçam completamente.

**Sujidade Moderada/Manchas Leves**

No caso de sujidade moderada e quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique uma mistura feita com bicarbonato de sódio, dissolvido em álcool de uso doméstico, até formar uma pasta, depois com um pano macio esfregue na superfície do aço inox.

Se preferir, use também uma escova de cerdas macias e com passadas longas e uniformes sempre no sentido do acabamento polido se caso houver. Evite esfregar com movimentos circulares.

Depois é só enxaguar com bastante água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

**Sujidade Intensa/Manchas Acentuadas**

Faça uma pré-imersão em detergente morno ou quente, ou uma solução de um removedor à base de amônia (removedores caseiros) e água, depois enxague com água e deve secar bem.

Não deve utilizar produtos abrasivos ou esfregões, os mesmos vão arranhar e ferir o aço inox fragilizando o mesmo e favorece o aparecimento de pontos de oxidação.

**O que pode utilizar para limpar o inox:**

Pano microfibras macios e esponjas suaves

Água e sabão

Detergentes com amônio

Vinagre diluído 25% em água

Solventes com álcool ou acetona

Limpa vidros

Produtos próprios para aço inox em creme ( utilizar exatamente conforme instruções, quantidades em excesso e tempo de exposição superior ao aconselhado pode ser prejudicial )

Após limpeza com qualquer das escolhas anteriores deve sempre limpar com água e secar muito bem com pano macio

**O que não pode utilizar para limpar o inox:**

Esfregão de aço ( provoca riscos )

Lixívia e desinfetantes ( provoca corrosão )

Limpa prata ( provoca corrosão )

Detergentes em pó ( provoca riscos e pontos de corrosão )

Detergentes de limpeza com Cloretos ( cl ) ( provoca corrosão )

**Tabela de auxílio de limpeza do inox**

| Tipo de manchas                      | Métodos de limpeza apropriados   |
|--------------------------------------|--|
| manchas simples                      | utilizar água e sabão com pano ou esponja, no final limpar com água e secar muito bem solventes com álcool ou acetona num pano macio e seco limpa vidros num pano macio e seco   |
| manchas mais profundas ou amareladas | utilizar detergente num pano húmido, no final limpar com água e secar muito bem<br>utilizar detergente de inox em creme, no final secar muito bem  |
| manchas de líquidos                  | utilizar solução de vinagre em água 25%, deixar atuar uns minutos, no final limpar com água e secar muito bem<br>utilizar detergente de inox em creme, no final secar muito bem  |
| Incrustações de comida               | utilizar água morna com sabão deixar atuar uns minutos, esfregar com scotch-brite, passar por água e secar bem<br>utilizar detergente num pano húmido deixar atuar uns minutos, esfregar com scotch-brite, passar por água e secar bem |

A limpeza do inox deve ser efetuada após cada utilização

Secar muito bem o inox é essencial

**LIMPEZA DAS GRELHAS EM FERRO FUNDIDO**

As grelhas em Ferro Fundido devem ser lavadas à mão utilizando um detergente neutro (detergente da louça).

Não deverá utilizar detergentes ácidos ou abrasivos, não colocar estas grelhas na máquina de lavar louça.

Para remover os resíduos mais secos, deixar as grelhas amolecer em água morna e detergente comum e utilizar uma escova de cerdas que não risque.

**LIMPEZA DOS QUEIMADORES**

Os queimadores devem ser limpos com água quente e sabão e só devem funcionar quando estiverem completamente secos e com os furos desobstruídos.

Os queimadores e as tampas devem ser completamente secos, imediatamente após a sua limpeza, de modo a evitar deterioração por corrosão.

As tampas dos queimadores não são esmaltadas no lado de baixo pelo que maior atenção deve ser dada a um conveniente enxaguamento (ligar por alguns segundos o queimador, pode ajudar a secar por completo a tampa).

**LIMPEZA DAS PLACAS ELÉTRICAS**

As incrustações das placas elétricas devem ser amolecidas com água sabonária morna, nunca utilizando objetos cortantes.

**LIMPEZA DA MESA DE TRABALHO VITROCERÂMICA**

Deixe arrefecer a mesa de trabalho e limpe-a completamente, pois os restos podem ficar muito difíceis de remover quando pré-aquecidos.

Utilize produtos adequados à limpeza das placas vitrocerâmicas. Não utilize esponjas abrasivas ou detergentes em pó que podem arranhar a superfície do vidro. Evite spray de limpar fornos, pois é muito agressivo e pode danificar a superfície de vidro.

Para remover pequenos resíduos utilize um pano molhado com água quente e um pouco de sabão, depois deixe secar por completo.

Resíduos calcários provocados por líquidos que ferveram e secaram devem ser limpos usando vinagre ou sumo de limão.

Eliminar qualquer detergente residual, pois pode prejudicar o vidro quando aquecido.

Para incrustações severas recomenda-se a utilização de uma espátula adequada para a limpeza da vitrocerâmica.



### LIMPEZA DO FORNO

O forno deve ser limpo após cada utilização, depois de o ter deixado arrefecer, utilizando água quente e detergente próprio desengordurante para o efeito.

O forno é de esmalte easy to clean, o que lhe permite uma fácil limpeza, sem necessidade de utilizar detergentes abrasivos.

Não utilizar detergentes abrasivos para a limpeza do vidro da porta do forno, pode danificar o vidro.

### RETIRAR AS GRELHAS LATERAIS DO FORNO ( MODELOS EV70 e LINHA SP )

Para facilitar a limpeza estas grelhas laterais cromadas podem ser retiradas.

Para isso siga as instruções de 1. para 3. para desmontar as grelhas do forno.

Para voltar a montar seguir as instruções de 3. para 1.

|  |  |
|--|--|
|  | <p>1. Levantar a grelha na vertical e retirar o perno colocado na ranhura de trás no lateral do forno.</p>   |
|  | <p>2. Deslocar a grelha no sentido indicado de forma a que se desloque na ranhura junto à costa do forno</p> |
|  | <p>3. Levantar na vertical e retirar o perno colocado na ranhura da frente no lateral do forno</p>           |

As guias telescópicas em aço inox que suportam as assadeiras esmaltadas podem ser retiradas e colocadas nos 3 níveis das grelhas laterais.

### LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Não use detergentes abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

Utilizar detergente comum para limpeza do vidro ou água morna e sabão, secar muito bem com um pano macio para que não fique com manchas.

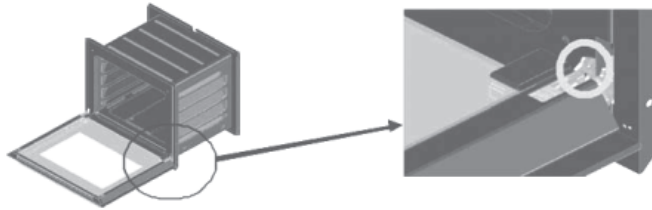
### RETIRAR A PORTA DO FORNO PARA LIMPEZA

Para uma limpeza completa, sugerimos que remova a porta da seguinte forma:

- Ajustar a porta aberta
- Virar o suporte da dobradiça inferior para cima até encostar na dobradiça superior



- Ajustar a porta entreaberta, em seguida, levantar suavemente para remover as dobradiças das ranhuras inferiores
- Retirar a porta superior e as duas dobradiças dos seus lugares
- Limpar e remontar a porta, invertendo os passos descritos acima.



#### LIMPEZA DO VIDRO INTERIOR:

|  |  |
|--|--|
|  | <p>- Para retirar o vidro interior da porta do forno, pressione a patilha (A), simultaneamente, retire os topos superiores (B)</p>   |
|  | <p>- Faça deslocar o vidro interior (C), até se soltar dos topos inferiores (D)<br/>- Retire o vidro</p>   |
|  | <p>- Para colocar o vidro interior na porta do forno, coloque o vidro sobre os montantes<br/>- Faça deslocar o vidro, até encaixar nas ranhuras dos topos inferiores (D)</p> |
|  | <p>- Introduza os topos superiores (B)</p>   |

#### SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO:

##### ATENÇÃO:

Desligar o aparelho da alimentação antes de proceder à substituição da lâmpada, atuando no dispositivo de proteção para evitar a possibilidade de choque elétrico.

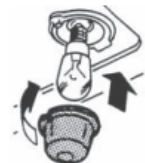
Após desligar o fogão da alimentação elétrica, desaperte a protecção de vidro da lâmpada e a própria lâmpada, substituindo-a por uma adequada para altas temperaturas (300°C), com as seguintes características:

Tensão: 220 - 240 V

Potência: 15 W / 25 W (conforme modelo)

Casquilho tipo: E14

Recolocar a protecção de vidro e ligar o aparelho.



## 6 CONTROLO DO PRODUTO

O Fabricante certifica que este aparelho foi objecto das seguintes verificações:

- Funcionamento dos componentes eléctricos
- Rigidez dielétrica
- Resistência do circuito de terra
- Funcionamento e regulação com um tipo de gás
- Estanquidade
- Funcionamento das válvulas de segurança
- Controlo estético

**António Meireles, S.A.**

Rua D. Afonso Henriques , 235 - 4585-322 Gandra PRD  
 Apartado 49 - 4584-909 Paredes Portugal  
 www.meireles.pt - Manual Disponível no website

## 7 QUADROS

**QUADRO 1 - QUEIMADORES**

|                                     |        |        | BUTANO  | PROPANO  | NATURAL |          |        |
|-------------------------------------|--------|--------|---------|----------|---------|----------|--------|
| Pressão nominal funcionamento, mbar |        |        | 28 - 30 | 37       | 20      |          |        |
| Pressão máxima funcionamento, mbar  |        |        | 35      | 45       | 25      |          |        |
| Pressão mínima funcionamento, mbar  |        |        | 20      | 25       | 17      |          |        |
| Potência KW (P.C.S.)                |        |        | Caudal  | Injector | Caudal  | Injector | Caudal |
| Queimadores                         | Normal | Mínimo | g/h     | mm       | g/h     | mm       | L/h    |
| Auxiliar                            | 1.0    | 0.5    | 73      | 0,50     | 72      | 0,72     | 95     |
| Semi-rápido                         | 1.75   | 0.5    | 127     | 0,65     | 125     | 0,97     | 167    |
| Rápido                              | 3.0    | 1.4    | 218     | 0,85     | 215     | 1,15     | 286    |
| Wok                                 | 4.0    | 1.5    | 295     | 1,00     | 236     | 1,50     | 314    |
| Wok                                 | 3.3    | 1.4    | 240     | 0,93     | 192     | 1,24     | 314,2  |
| Forno                               | 2.75   | 1.1    | 208     | 0,85     | 197     | 1,20     | 262    |
| Grill                               | 1.8    | ----   | 131     | 0,65     | 129     | 1,00     | 172    |
| Forno MAXI                          | 4.0    | 1.25   | 284     | 0,95     | 279     | 1,45     | 372    |
| Grill MAXI                          | 2.8    | ----   | 204     | 0,80     | 200     | 1,20     | 267    |

**QUADRO 2 - TABELA DE RECIPIENTES (Utilizar painéis com fundo plano)**

|                  | Diâmetros recomendados, cm |        |
|------------------|----------------------------|--------|
| Queimador        | mínimo                     | máximo |
| Auxiliar Ø 42    | 10                         | 16     |
| Semi-rápido Ø 62 | 15                         | 22     |
| Rápido Ø 92      | 20                         | 26     |
| Wok Ø 130        | 24                         | 30     |

| QUEIMADORES   | EE<br>Quei<br>% | POTÊNCIA, W      |               | PT            |                |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
|---|-----------------|------------------|---------------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|   |                 | GAS              | ELE           | N 500         | N 520<br>N 510 | N 920           | E 920           | N 921           | N 600           | M 600           | G 600           |
| Auxiliar  | 67              | 1 000            | ----          | 1             | 1              | 1               | 1               | 1               | 1               | 1               | 1               |
| Semi-rápido   | 66              | 1 750            | ----          | 2             | 2              | 2               | 2               | 2               | 2               | 2               | 2               |
| Rápido  | 64              | 3 000            | ----          | 1             | 1              | 1               | 1               | 1               | 1               | 1               | 1               |
| Wok   | 61              | 4 000            | ----          | ----          | ----           | ----            | ----            | 1               | ----            | ----            | ----            |
| Placa 145 mm  | ----            | 1 000            | ----          | ----          | ----           | ----            | 1               | ----            | ----            | ----            | ----            |
| Placa 180 mm  | ----            | 1 500            | ----          | ----          | ----           | ----            | 1               | ----            | ----            | ----            | ----            |
| Forno   | ----            | 2 750            | ----          | G             | G              | G               | E               | G               | G               | G               | G               |
| Forno   | ----            | 700 /<br>1 200   | ----          | ----          | ----           | ----            | ----            | ----            | ----            | ----            | ----            |
| Forno   | ----            | 1 100 /<br>1 500 | ----          | ----          | ----           | ----            | ----            | ----            | ----            | ----            | ----            |
| Grelhador   | ----            | 1 800            | ----          | ----          | ----           | ----            | ----            | ----            | ----            | ----            | G               |
| Grelhador   | ----            | 1 400            | ----          | ----          | ----           | ----            | E               | ----            | ----            | ----            | ----            |
| Grelhador   | ----            | 1 500            | ----          | ----          | ----           | ----            | ----            | ----            | ----            | ----            | E               |
| Volume do forno, L                                    | ----            | 55               | 55            | 55            | 55             | 55              | 59              | 55              | 55              | 51              | 49              |
| IEE Forno (%) - classe energética                     | ----            | 95,9 - A         | 95,9 - A      | 95,9 - A      | 95,9 - A       | 95,9 - A        | 94 - A          | 95,9 - A        | 95,9 - A        | 95,9 - A        | 95,7 - A        |
| EE Mesa Trabalho gás (%)                              | ----            | 66               | 66            | 66            | 66             | 66              | 66              | 65              | 66              | 66              | 66              |
| E placa elétrica, Wh / kg                             | ----            | ----             | ----          | ----          | ----           | 185,6           | ----            | ----            | ----            | ----            | ----            |
| Potência máxima de gás KW (PCS)                       | ----            | 10,25            | 10,25         | 10,25         | 10,25          | 7,5             | 7,5             | 14,25           | 10,25           | 10,25           | 10,25           |
| Consumo gás butano - G 30 (g/h)                       | ----            | 746              | 746           | 746           | 746            | 546             | 546             | 996             | 746             | 746             | 746             |
| Consumo gás propano - G 31(g/h)                       | ----            | 733              | 733           | 733           | 733            | 536             | 536             | 974             | 733             | 733             | 733             |
| Consumo gás natural - G 20 (L/h - 1013 mbar - 15 ° C) | ----            | 977              | 977           | 977           | 977            | 715             | 715             | 1320            | 977             | 977             | 977             |
| Potência máxima elétrica, KW                          | ----            | ----             | ----          | ----          | ----           | 4,400           | 4,400           | ----            | 1,615           | 1,615           | 0,015           |
| Alimentação elétrica                                  | ----            | ----             | ----          | ----          | ----           | 220 -<br>240 V~ | 240 V~          | ----            | 220 - 240<br>V~ | 220 - 240<br>V~ | 220 - 240<br>V~ |
| Intensidade máxima, A                                 | ----            | ----             | ----          | ----          | ----           | 19,1            | 19,1            | ----            | 7,0             | 7,0             | 7,0             |
| Cabo elétrico (HO5 RR - F)                            | ----            | 535X565X580      | 535X565X850   | 880X545X810   | 880X545X810    | 600X600X850/890 | 600X600X850/890 | 600X600X850/890 | 600X600X850/890 | 600X600X850/890 | 600X600X850/890 |
| Dimensões: LxFxA mesa(mm) Fogaão                      | ----            | 570X610X650      | 570X610X900   | 940X635X900   | 940X635X900    | 46/49,8         | 50/53,8         | 46/49,8         | 37,5/40,6       | 37,5/40,6       | 415/44,6        |
| Dimensões: LxFxA (mm) Embalagem                       | ----            | 29,5 / 32,1      | 510 -31,5/ 34 | 520 - 32/34,6 | 520 - 32/34,6  | 46/49,8         | 50/53,8         | 46/49,8         | 37,5/40,6       | 37,5/40,6       | 415/44,6        |
| Peso: Líquido / Bruto ( kg )                          | ----            | 29,5 / 32,1      | 510 -31,5/ 34 | 520 - 32/34,6 | 520 - 32/34,6  | 46/49,8         | 50/53,8         | 46/49,8         | 37,5/40,6       | 37,5/40,6       | 415/44,6        |

EE Queimador – EE Mesa – IEE Forno – De acordo com (EU) 66/2014

| QUEIMADORES   | EE<br>Queim gas<br>%<br>Eow, Wh<br>Zona<br>cozedura | POTENCIA, W   |               | E 602         | M 601         | E 604 X.1<br>E 604 W.1 | E 603         | E 605         | M 801         | M 900         |  |
|---|---|---------------|---------------|---------------|---------------|------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--|
|   |   | GAS           | ELET.         |               |               |                        |               |               |               |               |  |
| Auxiliar  | 67  | 1 000         | ----          | 1             | 1             | ----                   | ----          | ----          | 1             | 1             |  |
| Semi-rápido   | 66  | 1 750         | -----         | 2             | 2             | ----                   | ----          | ----          | 3             | 2             |  |
| Rápido  | 68  | 3 000         | -----         | 1             | ----          | ----                   | ----          | ----          | 1             | 1             |  |
| Wok   | 61  | 4 000         | -----         | 1             | 1             | ----                   | ----          | ----          | ----          | 1             |  |
| Placa 145 mm  | ----  | 1 000         | -----         | ----          | ----          | ----                   | ----          | ----          | ----          | ----          |  |
| Placa 180 mm  | ----  | 1 500         | -----         | ----          | ----          | ----                   | ----          | ----          | ----          | ----          |  |
| Placa vitro 145 mm  | 184,5   | 1 200         | -----         | 2             | 2             | 1                      | 2             | ----          | ----          | ----          |  |
| Placa vitro 180 mm  | 193,3   | 1 800         | -----         | 2             | 2             | 1                      | 1             | ----          | ----          | ----          |  |
| Placa vitro 275 mm  | 169,6   | 1500/<br>2400 | -----         | ----          | ----          | 1                      | ----          | ----          | ----          | ----          |  |
| Placa vitro 210mm/120mm                                       | 185,3   | 2100/<br>700  | ----          | ----          | ----          | ----                   | 1             | ----          | ----          | ----          |  |
| Forno   | ----  | 2 750         | 2600          | E             | G             | E                      | E             | E             | ----          | ----          |  |
| Forno   | ----  | 4 000         | ----          | ----          | ----          | ----                   | ----          | ----          | G             | G             |  |
| Grelhador   | ----  | 1 800         | 1 500         | E             | ----          | E                      | E             | ----          | ----          | ----          |  |
| Grelhador   | ----  | 1 600         | 1 600         | ----          | E             | ----                   | ----          | ----          | ----          | ----          |  |
| Grelhador   | ----  | 2 000         | 2 000         | ----          | ----          | ----                   | ----          | ----          | ----          | ----          |  |
| Volume do forno, L  | 55  | 51            | 59            | 94 - A        | 94 - A        | 55                     | 55            | 55            | 102           | 128           |  |
| IEE Forno (%) - classe energética                             | 94,8 - A  | 95,9 - A      | 95,9 - A      | 94 - A        | 94,8 - A      | 94,8 - A               | 94,8 - A      | 94,8 - A      | 95,8 - A      | 95,8 - A      |  |
| EE Mesa Trabalho gás (%)                                      | 66  | 66            | 66            | 66            | 66            | 66                     | 66            | 66            | 66            | 66            |  |
| E placa vitro, Wh / kg  | ----  | ----          | 183,2         | 183,2         | 183,2         | 183,2                  | 186,9         | 186,9         | 186,9         | 186,9         |  |
| Potência máximas de gás kW (PCS)                              | 7,5   | 11,25         | 11,25         | 11,25         | 11,25         | 11,25                  | 13,25         | 13,25         | 13,25         | 15,5          |  |
| Consumo máximo de gás butano - G 30 (g/h)                     | 546   | 746           | 746           | 746           | 746           | 746                    | 964           | 964           | 964           | 1 091         |  |
| Consumo máximo de gás propano - G 31(g/h)                     | 536   | 733           | 733           | 733           | 733           | 733                    | 947           | 947           | 947           | 1 072         |  |
| Consumo máximo de gás natural - G 20 (L/h - 1013 mbar 15 ° C) | 715   | 977           | 977           | 977           | 977           | 977                    | 1 262         | 1 262         | 1 262         | 1 429         |  |
| Potência máxima eléctrica, kW                                 | 2,625   | 1,615         | 1,615         | 1,615         | 1,615         | 1,615                  | 8,955         | 8,955         | 8,955         | 2,025         |  |
| Alimentação eléctrica A                                       | 220 - 240 V ~                                       | 220 - 240 V ~ | 220 - 240 V ~ | 220 - 240 V ~ | 220 - 240 V ~ | 380 - 415 V ~          | 380 - 415 V ~ | 380 - 415 V ~ | 220 - 240 V ~ | 220 - 240 V ~ |  |
| Intensidade máxima A  | 11,4  | 7,0           | 7,0           | 7,0           | 7,0           | 21,5                   | 13            | 22,3A         | 8,8           | 8,8           |  |
| Cabo eléctrico (H05 RR - F)                                   | 3G 1,5  | 3G 1,5        | 3G 1,5        | 3G 1,5        | 3G 1,5        | 5G 1,5                 | 5G 1,5        | 5G 1,5        | 3G 1,5        | 3G 1,5        |  |
| Dimensões: LxFxA mesa(mm)                                     | 600X600X850/890                                     |               |               |               |               |                        |               |               |               |               |  |
| Dimensões: LxFxA (mm) Embalagem                               | 660X690X900   |               |               |               |               |                        |               |               |               |               |  |
| Peso: Líquido / Bruto ( kg )                                  | 39/40,6   | 39,5/40,6     | 39,5/40,6     | 39,5/40,6     | 39,5/40,6     | 42/44,6                | 42/44,6       | 42/44,6       | 55,5/59,5     | 55,5/59,5     |  |

EE Queimador - EE Mesa - IEE Forno - De acordo com (EU) 66/2014

900X600X850/865  
960X675X910  
68772,2800X530X855/870  
880X630X900  
55,5/59,58,05  
380 - 415 V ~8,05  
380 - 415 V ~8,05  
380 - 415 V ~8,05  
380 - 415 V ~

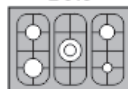
| QUEIMADORES  | POTENCIA, W   |             |             | ELET.       | E 610        | E 611        | E 612        | M 610        | E 910<br>E 911 | G 910        | M 910        | E 912        | E 916         |
|--|---|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
|  | EE<br>Queim. gás<br>%<br>Ecow, Wh<br>Zona<br>cozedura | GAS         | EELET.      |             |              |              |              |              |                |              |              |              |               |
| Auxiliar   | 67  | 1 000       | ----        | ----        | 1            | ----         | ----         | 1            | 1              | 1            | 1            | ----         | 1             |
| Semi-rápido  | 66  | 1 750       | ----        | ----        | 2            | ----         | ----         | 2            | 2              | 2            | 2            | ----         | 2             |
| Rápido   | 68  | 3 000       | ----        | ----        | ----         | ----         | ----         | ----         | 1              | 1            | 1            | ----         | 1             |
| Wok  | 61  | 4 000       | ----        | ----        | 1            | ----         | ----         | 1            | 1              | 1            | 1            | ----         | 1             |
| vitro 145 mm   | ----  | 120         | ----        | ----        | ----         | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | 1            | ----          |
| vitro 145 mm   | 194,0   | 1 200       | ----        | ----        | 2            | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | 1            | ----          |
| vitro 180 mm   | 183,3   | 1 800       | ----        | ----        | 1            | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | 1            | ----          |
| vitro 210(120 mm)  | 185,3   | 2 100/700   | ----        | ----        | 1            | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | 1            | ----          |
| vitro 110/180 mm   | ----  | 750/1700    | ----        | ----        | ----         | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | 1            | ----          |
| vitro 275 mm   | ----  | 1500/2400   | ----        | ----        | ----         | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | 1            | ----          |
| Booster 145 mm   | 194,2   | 1200/1600   | ----        | ----        | 2            | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | ----         | ----          |
| Booster 210 mm   | 185,9   | 1500/2000   | ----        | ----        | 2            | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | ----         | ----          |
| Forno  | 2 750   | 2600        | E           | E           | E            | G            | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | ----         | ----          |
| Forno  | 4 000   | 3 800       | E           | E           | E            | G            | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | ----         | ----          |
| Resistencia circular                                       | ----  | 3 000       | E           | E           | E            | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | ----         | ----          |
| Resistencia circular                                       | ----  | 3 000       | E           | E           | E            | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | ----         | ----          |
| Grelhador  | 1 800   | 1 500       | E           | E           | E            | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | ----         | ----          |
| Grelhador  | 2800  | 2 000       | ----        | ----        | ----         | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | ----         | ----          |
| Grelhador  | 2 800   | 2 800       | ----        | ----        | ----         | ----         | ----         | ----         | ----           | ----         | ----         | ----         | ----          |
| Volume do forno, L   | 55  | 55          | 55          | 55          | 51           | 51           | 51           | 51           | 121            | 116          | 126          | 121          | 55/25         |
| IEE Forno (%) - classe energética                          | 94,8 - A  | 94,8 - A    | 94,8 - A    | 94,8 - A    | 94,8 - A     | 94,8 - A     | 94,8 - A     | 94,8 - A     | 95,6 - A       | 95,7 - A     | 95,3 - A     | 95,6 - A     | 94,8/95,8 - A |
| EE Mesa Trabalho gás (%)                                   | 65  | 65          | 65          | 65          | 65           | 65           | 65           | 65           | 65             | 65           | 65           | 65           | 65            |
| EE Mesa Trabalho elétrico (%)                              | ----  | 191,6       | 176,5       | 176,5       | 176,5        | 176,5        | 176,5        | 176,5        | 176,5          | 176,5        | 176,5        | 186,5        | 186,5         |
| E placa vitro / indução, Wh / kg                           | 8,5   | 11,25       | 11,25       | 11,25       | 11,25        | 11,25        | 11,25        | 11,25        | 11,5           | 15,5         | 15,5         | 11,5         | 11,5          |
| Potência máxima de gás kW (PCS)                            | 582   | 782         | 785         | 785         | 785          | 785          | 785          | 785          | 773            | 1 091        | 1 091        | 773          | 837           |
| Consumo máximo de gás butano - G 30 (g/h)                  | 572   | 769         | 773         | 773         | 769          | 773          | 773          | 769          | 773            | 1 072        | 1 072        | 1 072        | 830           |
| Consumo máximo de gás propano - G 31(g/h)                  | 762   | 1024        | 1029        | 1029        | 1024         | 1029         | 1029         | 1024         | 1 029          | 1 429        | 1 429        | 1 429        | 1096          |
| Consumo máximo de gás natural - G 20 kWh - 103 mmh. (G 21) | 2 655   | 8 925       | 8 925       | 8 925       | 1 615        | 1 615        | 1 615        | 1 615        | 3 898          | 0 052        | 2 050        | 10 859       | 3 860         |
| Potência máxima elétrica, kW                               | 220 - 240 V   | 380-415     | 380-415     | 380-415     | 220 - 240 V  | 220 - 240 V  | 220 - 240 V  | 220 - 240 V  | 220 - 240 V    | 220 - 240 V  | 220 - 240 V  | 380 - 415 V  | 220 - 240 V   |
| Alimentação elétrica, A                                    | 11,4  | 22          | 22          | 22          | 7,0          | 7,0          | 7,0          | 7,0          | 16,9           | 9,9          | 9,9          | 27           | 16,75         |
| Intensidade máxima, A                                      | 3G 1,5  | 5G 1,5      | 5G 1,5      | 5G 1,5      | 3G 1,5       | 3G 1,5       | 3G 1,5       | 3G 1,5       | 3G 2,5         | 3G 0,75      | 3G 1,5       | 5G 1,5       | 3G 2,5        |
| Cabo elétrico (H05 RR - F)                                 | 600X600X345   | 600X600X345 | 600X600X345 | 600X600X345 | 600X600X1000 | 600X600X1000 | 600X600X1000 | 600X600X1000 | 600X600X1000   | 600X600X1000 | 600X600X1000 | 600X600X1000 | 600X600X1000  |
| Dimensões: LxPxA mesa(mm) Fogoão                           | 55/58   | 50/53,6     | 51/54       | 51/54       | 55/58        | 50/53,6      | 51/54        | 51/54        | 82/87,5        | 75/80        | 75/80,8      | 76/79,5      | 76/79,5       |
| Dimensões: LxPxA (mm) Embalagem                            | 55/58   | 50/53,6     | 51/54       | 51/54       | 55/58        | 50/53,6      | 51/54        | 51/54        | 82/87,5        | 75/80        | 75/80,8      | 76/79,5      | 76/79,5       |
| Peso: Líquido / Bruto ( kg )                               | 55/58   | 50/53,6     | 51/54       | 51/54       | 55/58        | 50/53,6      | 51/54        | 51/54        | 82/87,5        | 75/80        | 75/80,8      | 76/79,5      | 76/79,5       |

EE Queimador – EE Mesa – IEE Forno – De acordo com (EU) 66/2014

| QUEIMADORES   | EE Quei % | POTÊNCIA, W          |      | PT   |      |      |      |      |      | ES   |      |      |      |      |      |
|---|-----------|----------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
|   |           | GAS                  | ELE  | M540 | G541 | E540 | E541 | E542 | E543 |      | E540 |      |      |      |      |
|   |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Auxiliar  | 67        | 1 000                | ---- | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    |
| Semi-rápido   | 66        | 1 750                | ---- | 2    | 2    | 2    | 2    | 2    | 2    | 2    | 2    | 2    | 2    | 2    | 2    |
| Rápido  | 64        | 3 000                | ---- | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    | 1    |
| Wok   | 65        | 3 300                | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- |
| Placa 145 mm  | ----      | 1 000                | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- |
| Placa 180 mm  | ----      | 1 500                | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- |
| Forno   | ----      | 2 750                | ---- | G    | G    | E    | E    | E    | E    | E    | E    | E    | E    | E    | G    |
| Forno   | ---       | ----                 | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- |
| Grelhador   | ----      | 1 800                | ---- | ---- | G    | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | G    |
| Grelhador   | ----      | ----                 | ---- | E    | ---- | E    | E    | E    | E    | E    | E    | E    | E    | E    | ---- |
| Grelhador   | ----      | 1 500 (E) / 1600 (M) | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- | ---- |
| Volume do forno, L                                  |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| IEE Forno (%) – classe energética                   |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| EE Mesa Trabalho gás (%)                            |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| E placa elétrica, Wh / kg                           |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Potência máxima de gás kW (PCS)                     |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Consumo gás butano - G 30 (g/h)                     |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Consumo gás propano - G 31 (g/h)                    |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Consumo gás natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 °C) |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Potência máxima elétrica, W                         |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Alimentação elétrica                                |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Intensidade máxima, A                               |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Cabo elétrico (HO5 RR - F)                          |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Dimensões: LxPxA mesa(mm) Fogão                     |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Dimensões: LxPxA (mm) Embalagem                     |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Peso: Líquido / Bruto ( kg )                        |           |                      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |

IEE Queimador – EE Mesa – IEE Forno – De acordo com (EU) 66/2014

E 915



|   |      |          |              |
|---|------|----------|--------------|
| <b>Queimadores</b>                                  | EE   | Potência |              |
| Rápido  | 68   | 3 000    | 1            |
| Wok   | 61   | 4 000    | 1            |
| Auxiliar  | 67   | 1 000    | 1            |
| Semi-rápido   | 66   | 1750     | 2            |
| Forno   | 4000 |          | E            |
| Grelhador   | 2800 |          | E            |
| Resistência circular                                | 4600 |          | E            |
| <b>Volume do Forno (L)</b>                          |      |          | 121          |
| <b>IEE Forno (%) – classe energética</b>            |      |          | 128 - B      |
| <b>EE table (%)</b>                                 |      |          | 65           |
| Consumo máxima de gás kW (PCS)                      |      |          | 11.5         |
| Consumo gás butano – G 30 (g/h)                     |      |          | 836          |
| Consumo gás propano – G 31 (g/h)                    |      |          | 824          |
| Consumo gás natural – G 20 (l/h – 1013 mbar, 15 °C) |      |          | 1080         |
| Potência máxima elétrica (W)                        |      |          | 4707         |
| Alimentação elétrica                                |      |          | 230-240 V    |
| Intensidade máxima (A)                              |      |          | 19,4         |
| Cabo elétrico (HO5 PR - F)                          |      |          | 3G 4         |
| Dimensões: Fogão: W x D x H (mm)                    |      |          | 900x615x940  |
| Dimensões: embalagem: W x D x H (mm)                |      |          | 960x690x1005 |
| Peso líquido / bruto ( kg )                         |      |          | 82/88        |

# ÍNDIX

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>PRESENTACIÓN</b>   | <b>33</b> |
| <b>2</b> | <b>ADVERTÊNCIAS GERAIS</b>                                    | <b>33</b> |
| <b>3</b> | <b>INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR</b>                       | <b>36</b> |
| 3.1      | INSTALACIÓN DEL APARATO                                       | 36        |
| 3.2      | CONEXIÓN DE LA PARTE DE GAS                                   | 38        |
| 3.3      | CONEXIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA                                | 38        |
| 3.4      | TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES GASES                      | 39        |
| 3.5      | MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS LLAVES                        | 40        |
| <b>4</b> | <b>INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO</b>                          | <b>41</b> |
| 4.1      | CONSEJOS PRELIMINARES   | 41        |
| 4.2      | UTILIZACIÓN DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO    | 42        |
| 4.3      | UTILIZACIÓN DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS (MODELOS CON)            | 43        |
| 4.4      | UTILIZACIÓN DE LA MESA DE TRABAJO VITRO (MODELOS CON)         | 44        |
| 4.5      | UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL A GAS (MODELOS G)           | 44        |
| 4.6      | UTILIZACIÓN DEL HORNO A GAS Y DEL GRILL ELECTRICO (MODELOS M) | 45        |
| 4.7      | UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL ELÉCTRICO (MODELOS E)       | 45        |
| 4.8      | UTILIZACIÓN DEL HORNO ELECTRICO TURBO (MODELOS EV)            | 46        |
| 4.9      | UTILIZACIÓN DEL ASADOR ROTATIVO (MODELOS CON)                 | 47        |
| 4.10     | UTILIZACIÓN DE LA LUZ DEL HORNO (MODELOS CON)                 | 47        |
| 4.11     | UTILIZACIÓN DEL RELOJ AVISADOR (MODELOS CON)                  | 47        |
| 4.12     | UTILIZACIÓN DEL RELOJ DIGITAL (MODELOS CON)                   | 48        |
| 4.13     | UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (MODELOS CON)         | 49        |
| 4.14     | RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL     | 52        |
| <b>5</b> | <b>INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>              | <b>53</b> |
| <b>6</b> | <b>CONTROL DEL PRODUCTO</b>                                   | <b>58</b> |
| <b>7</b> | <b>CUADROS</b>  | <b>59</b> |
| <b>8</b> | <b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>                               | <b>60</b> |



## 1 PRESENTACIÓN

Estimado(a) Cliente,

Acaba de adquirir uno de los productos de nuestra gama. Agradecemos la confianza que demostró por nuestra marca.

Estamos seguros de que, con el pasar del tiempo, llegará a la conclusión de que valió la pena tal confianza.

El rigor que colocamos tanto en los materiales utilizados como en la fabricación y control del aparato hacen, del producto de calidad adecuado a sus exigencias.

### ATENCIÓN:




El aparato tiene que ser instalado y regulado por personal técnico especializado.

Solicitamos que lea con atención este Manual de Instrucciones, con orientaciones generales para la Instalación, Utilización y Mantenimiento, elaborado especialmente para usted a partir de sugerencias recogidas entre clientes y especialistas.

Será de gran utilidad conocer, con todo detalle, el funcionamiento y el mantenimiento del aparato de modo que pueda obtener los mejores resultados de la función del mismo.

Mantener éste Manual de Instrucciones junto al aparato, por si este pasara a manos de otra persona.

### CONSEJOS AMBIENTALES

|   |  |
|---|--|
|    | <p>No tires el embalaje de tu electrodoméstico, debe ser reciclado, entregálo al contenedor de reciclaje más cercano.</p>  |
|    | <p>Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de reconciliación de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.</p> |
|  | <p>Este símbolo colocado en el empaque del producto indica que este producto tiene una fuente de luz, en el punto 5. Instrucciones de mantenimiento y limpieza puede ver información sobre esta fuente de luz y cómo reemplazarla.</p>   |

## 2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

**Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país aparece en el dispositivo. Si el símbolo no está en el dispositivo, es necesario consultar las instrucciones técnicas que proporcionan las instrucciones necesarias para adaptar el dispositivo a las condiciones de uso del país“.**

### ATENCIÓN

**Consejos de limpieza de acero inoxidable**

**Limpieza de rutina**

Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son: agua, jabón, detergentes suaves y neutros, removedores a base de amonio, diluidos en agua tibia, aplicados con un paño suave o una esponja de nailon. Luego simplemente enjuague con abundante agua, preferiblemente tibia, y seque con un paño suave.

El secado es sumamente importante, para evitar la aparición de manchas en la superficie del producto y evitar la aparición de puntos de oxidación.

La limpieza rutinaria elimina fácilmente la suciedad más común y casi siempre elimina las más intensas, haciendo desaparecer por completo las manchas de la superficie de acero.

**Suciedad moderada/manchas ligeras**

En caso de suciedad moderada y cuando la limpieza rutinaria no sea suficiente, aplicar una mezcla a base de bicarbonato de sodio, disuelto en alcohol doméstico, hasta formar una pasta, luego con un paño suave frotar la superficie de acero inoxidable.

Si lo prefieres, utiliza también un cepillo de cerdas suaves y con pasadas largas y uniformes, siempre en el sentido del acabado pulido, si lo hubiera. Evite frotar con movimientos circulares

Luego simplemente enjuague con abundante agua, preferiblemente tibia, y seque con un paño suave.

**Suciedad Intensa/Manchas Acentuadas**

Remoje previamente en detergente tibio o caliente, o una solución de un removedor a base de amoníaco (removedores caseros) y agua, luego enjuague con agua y debe secarse bien.

No utilice productos abrasivos ni estropajos, rayarán y dañarán el acero inoxidable, debilitándolo y favoreciendo la aparición de puntos de oxidación.

**ATENCIÓN:**

El equipo y sus partes accesibles pueden calentarse con el uso.

Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados, sin vigilancia.

Este aparato está diseñado solamente para cocinar. No debe ser utilizado para otros fines, por ejemplo para la calefacción.

**AVISO:** Un aparato con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, pero fuera y luego cubrirla con una tapa o un manto de llamas de fuego.

**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio - No guarde objetos sobre la superficie de cocción.

**AVISO:** Peligro de incendio: No almacene envases u otras cosas en el horno.

Durante el uso del aparato se calienta, se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

No colocar en el compartimiento situado debajo del horno, materiales inflamables, (aceite, plástico, papel...).

Las partes pueden calentarse durante el uso, los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato. No use limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno de vidrio y del vidrio de la mesa de cocción, ya que pueden rayar la superficie, lo cual puede resultar en la rotura del vidrio. Este producto no debe limpiarse con vapor.

**AVISO:** Asegúrese de que el equipo está apagado antes de cambiar la luz del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Este aparato no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o sistemas de control remoto.

Esta unidad se puede utilizar para niños de 8 años o más personas e con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales o de la falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso do aparato de forma segura y comprenda los riesgos asociados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Limpieza y mantenimiento no se deben hacer por los niños sin supervisión.

Se debe quitar todos los residuos resultantes de desbordamiento en la tapa antes de abrir.

Sólo debe cerrar la tapa después de los quemadores y / o placas de cocción se hayan enfriado.

Si la cocina se coloca sobre una base debe ser proporcionada para evitar que el dispositivo de la base deslizante.

En la conexión eléctrica debe ser proporcionada en el tubo fijado un medio para deslizar el horno de la red de alimentación como las reglas de instalación.

La tapa de vidrio tiene el símbolo serigrafado,  lo que significa que no se debe cerrar la tapa mientras que los quemadores están funcionando y mientras no se enfrían.

**ADVERTENCIA:** Si está rajada la superficie vitrocerámica, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

#### Aplicável a encimera de inducion

Los objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

Después de su uso, apagar la superficie de cocción a través de su dispositivo de control y no confiar en el detector de recipientes.

La mesa de Cocinar no está destinado a ser operado por un sistema de temporizador o el control de un mando a distancia separado.

**Nota:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto se debe supervisar permanentemente.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

El fabricante no recomienda el uso de protección en la mesa, y advierte que el uso de estos cuando inadecuado puede causar accidentes.

#### Atención: aplicar a encimera a gas

El fabricante no recomienda el uso de protección y alerta que el uso de estos cuando no apropiado puede causar accidentes.

#### Advertência:

En caso de fallo del ventilador de refrigeración deben llamar a un técnico especializado para reemplazarlo durante el tiempo de parada del ventilador deben ser conscientes de los posibles aumentos de temperatura en el panel del horno en el caso de uso prolongado.

Este dispositivo puede ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos si son supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo de una forma segura y entender los riesgos involucrados.

Para reemplazar las cremalheiras del horno ver PT.5 «instrucciones de mantenimiento y limpieza del horno».

#### Atención:

Antes de proceder con cualquier acción de mantenimiento y limpieza deben desconectar el aparato de la red eléctrica.

#### Atención:

Este aparato tiene un dispositivo de estabilización para ser colocado para evitar la inclinación del dispositivo (cuando sea aplicable).

Es fundamental para su seguridad Y la de su equipo que fije la cadena situada en la parte trasera des equipo a la pared contra la que se apoya la cocina. Para esta operación puede ser necesario perforar la pared y poner un gancho en la misma(fig 1). Siga las instrucciones que se indican a continuación.

1º - Sitúe la cocina en donde tenga pensado instalarla y nivélela con la ayuda de las patas niveladoras.

2º - Con la cocina descolpada de la pared, estire la cadena de forma que quede paralela al piso y marque un punto en la pared.

3º - Asegúrese de que no haya tuberías en el punto marcado y perforo la pared, fijando el gancho con la ayuda de un taco.

4º - Coloque la cocina contra la pared, dejando la distancia deseada y sujete la cadena al gancho usando el eslabón más cercano a la pared, de modo que no queden huecos (fig. 3).

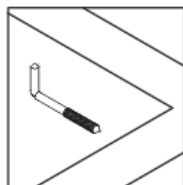


Fig.1

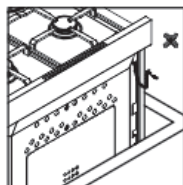


Fig.2

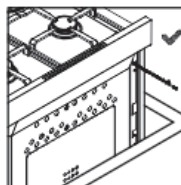


Fig.3

#### Atención:

Este aparato tiene asador rotativo, debe trabajar con la puerta del horno cerrada (cuando se aplicable).

#### MUY IMPORTANTE:

Antes de proceder a conectar la cocina para comprobar el cableado y el dispositivo de protección se ajustan las características técnicas del aparato (ver placa de características).

La conexión a la red debe ser realizada por una persona cualificada y siguiendo las normas de seguridad vigentes.

Debe proporcionarse en la tubería fija un medio para apagar la cocina de la alimentación eléctrica de acuerdo con los requisitos de instalación.

Debe instalar entre el aparato y la red un interruptor bipolar con una separación mínima de contactos de 3mm, adecuada a la carga y que corresponde a las normas de seguridad.

Si el cable de alimentación del aparato está dañado debe ser sustituido por el servicio post-vanta del fabricante o técnico cualificado para evitar peligros.

### 3 INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

**El fabricante no se considera responsable por daños y perjuicios resultantes de una incorrecta instalación y/o utilización.**

#### GENERAL:

Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirarse la película de plástico adhesiva que protege ciertas partes metálicas.

Si la cocina fuera colocada sobre una base, deben ser previstos dispositivos para evitar que se deslice de la base. Las cocinas deben quedar bien asentadas y niveladas (con la ayuda de los pies suministrados).

**PARTE ELÉCTRICA:**

El aparato lleva una etiqueta con la indicación de las condiciones eléctricas.

**PARTE GÁS:**

Este aparato pertenece a la categoría II2H3+, país de destino directo ES.

Este aparato pertenece a la clase 1 (parte de gas): Aparato de cocina aislado, de libre instalación y está diseñado para su uso privado por parte de adulto, y dentro de la vivienda.

Este aparato es del tipo X (parte de gas), en lo relacionado a la protección contra calentamientos.

Este aparato debe ser instalado y conectado conforme las reglas en vigor.

Las condiciones de regulación de este aparato están contenidas en etiquetas junto a las entradas de gas.

La instalación del aparato deberá efectuarse siempre por un técnico especializado. Este debe ser instalado solamente en locales adecuados en lo relacionado a dimensiones, a la correcta ventilación y a la posibilidad de evacuación de los productos de combustión.

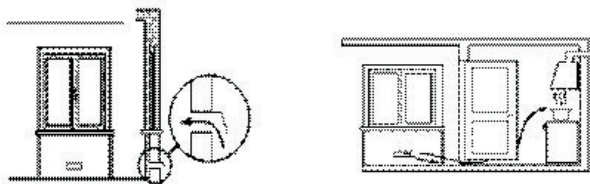
Este aparato no está pensado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión para al exterior.

La cocina sólo puede ser instalada en locales permanentemente ventilados, de acuerdo con la reglamentación en vigor.

Una atención particular debe ser tomada en las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

El caudal de aire también puede ser obtenido por vía indirecta a través de los locales adyacentes al de la instalación, siempre que estos tengan ventilación directa, y no sean locales con peligro de incendio o dormitorios.

El caudal de aire entre el local adyacente y el local de instalación debe efectuarse libremente a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener con aumento del espacio entre la puerta y el pavimento, por ejemplo).



Las ventilaciones de entrada de aire deben tener la sección mínima de 100 cm<sup>2</sup> y no pueden ser obstruidas accidentalmente. Para los aparatos sin seguridad en los quemadores del plano de trabajo, las aberturas de entrada de aire deben tener la sección mínima de 200 cm<sup>2</sup>.

**No colocar en el compartimiento situado debajo del horno, materiales inflamables, (aceite, plástico, papel...).**

Las paredes de los muebles deben soportar una temperatura superior a 75°C.

El aparato no puede estar junto a paredes de material combustible.

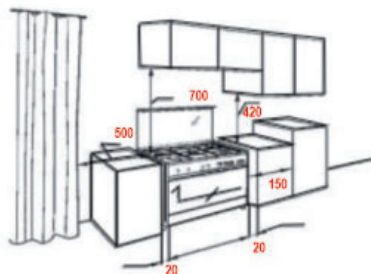
Materiales combustibles deben de estar a una distancia mínima de 500mm.

La distancia mínima de la pared adyacente más alta que el plano de trabajo, a la que este aparato debe ser instalado es de 150mm.

Si el aparato es instalado debajo de un elemento suspendido, este debe de estar a una distancia mínima de 700mm de la mesa de trabajo.

Los muebles por encima y al lado de este aparato deben estar a la distancia mínima de 420mm de la mesa de trabajo.

El dispositivo de evacuación debe ser instalado de acuerdo con sus normas, a la distancia mínima de 650mm de la mesa de trabajo.



### 3.2 CONEXIÓN DE LA PARTE DE GAS

El aparato lleva una etiqueta con la indicación del gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica. Antes de conectar el aparato verificar si está preparado para el tipo de gas y presión de que dispone. En caso contrario, debe efectuarse la transformación obedeciendo a todas las reglas indicadas más adelante.

Todas las indicaciones sobre los gases y las presiones utilizables están contenidas en una placa de características colocada en la parte trasera del aparato y en el cuadro 1.

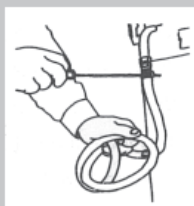
Las bombonas de gas butano, no pueden funcionar en lugares con temperaturas bajas. En estas situaciones recomendamos un técnico especializado para sustituir el gas Butano por Propano. Las bombonas de Propano nunca deben ser instaladas en los interiores de edificios.

El aparato puede ser conectado, tanto a una bombona de gas equipada con el respectivo reductor, como a un grifo de una red de gas. Como se trata de un aparato móvil utilizar los siguientes tipos de tubos:

- Tubo flexible a base de goma vulcanizada, certificada de acuerdo con una norma aplicable, conectado a la boquilla adecuada. Debe llevar abrazaderas en las extremidades.
- Tubo flexible de acero inoxidable, con terminales de apretado mecánico, para gas natural certificado de acuerdo con una norma aplicable.
- Tubo flexible, con terminales de apretado mecánico, certificado de acuerdo con una norma aplicable.

#### ATTENTION:

- El tubo aplicado no debe quedar doblado o torcido
- No debe estar en contacto con el parte posterior del aparato
- Debe ser sustituido antes del final de tiempo de caducidad
- Debe ser visible en todo su cumplimiento
- Las abrazaderas deben ser adecuadas a su función, para proporcionar un apretado eficaz
- La longitud máxima del tubo flexible debe ser de acuerdo con la ley y normas en vigor.
- La longitud mínima de la manguera a la conexión correcta debe ser de 400 mm



La conexión de la cocina debe ser efectuada del mismo lado al punto de la alimentación, de forma que el tubo no cruce los laterales del aparato.

Si es necesario cambie el porta-tubos con enchufe. Para algunos modelos con una línea de entrada de gas, solicite a los servicios de asistencia técnica el tubo de adaptación para que la entrada del gas en el aparato se realice del lado correcto.

Después de efectuadas las conexiones debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto de formación de espuma.

**NUNCA UTILIZAR UNA LLAMA.**

**AVISO:** en las cocinas con bombona de gas, las botellas deben cumplir con las siguientes dimensiones:

Altura máxima de la botella con reductor - 610mm

Anchura máxima de la botella - 310mm

### 3.3 CONEXIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA

Los aparatos están dotados de un cable de alimentación y están preparados para funcionar con corriente alterna 50/60 Hz. De acuerdo con los modelos, ver cuadro de características técnicas la alimentación puede ser corriente monofásica, corriente bifásica o trifásica.

Para conectar el cable de alimentación a la red se debe tener en cuenta que:

- el conductor verde/amarillo (de protección) debe conectarse al borne de tierra;
- el conductor azul es neutro (cero);
- los conductores marrón, negro o rojo son para la fase (live);
- el conductor no debe entrar en contacto con las superficies cuya temperatura sea superior a 50°C.



Para hacer la transformación actuar con base a los esquemas:

| Monofásica 220 - 240 V<br>2 + 1 conductores | Bifásica 380 - 415 V 2N<br>3 + 1 conductores | Trifásica 380 - 415 V 3N<br>4 + 1 conductores |
|---|--|---|
|   |  |   |

El Fabricante no se responsabiliza por eventuales daños directos o indirectos debidos a una instalación errónea o a la falta de cumplimiento de las leyes y normas de seguridad.

Debe instalar entre el equipo y la red un interruptor bipolar con una separación mínima de contactos de 3 mm, adecuado a la carga y que corresponde a las normas de seguridad.

Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser sustituido por el servicio post-venta del fabricante o por técnicos cualificados para evitar el peligro.

### 3.4 TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES GASES

El aparato está concebido para trabajar con gas butano, propano o natural.

El aparato lleva una etiqueta con la indicación del gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica.

La indicación del gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica también se encuentran en la etiqueta de embalaje.

Para hacer la transformación de un gas para otro proceder del siguiente modo:

1 - Colocar la boquilla correspondiente al gas disponible, (diámetro pequeño para el gas butano y propano, diámetro grande para el gas natural).

2 - Quemadores de la mesa de trabajo:

2.1 - Retirar las rejillas, las tapas, los quemadores y los soportes de los quemadores.

2.2 - Retirar los inyectores y sustituirlos por los adecuados al gas con el cual el aparato va a trabajar.

2.3 - Montar los soportes de los esparcidores, los esparcidores, las tapas y las rejillas.

3 - Horno:

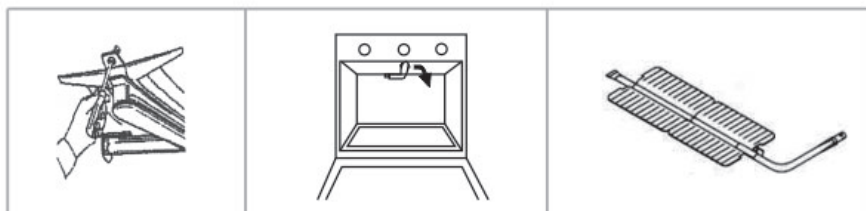


|   |  |
|---|--|
| 3.1 - Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios y el fondo del horno                                       |  |
| 3.2 - Retirar el quemador aflojando el tornillo de fijación   |  |
| 3.3 - Retirar el inyector y sustituirlo por el adecuado al gas con el cual el aparato va a trabajar (ver cuadro 1). |  |

## 4 - Grill

4.1 - Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios.

4.2 - Retirar el quemador / reflector aflojando el tornillo de fijación y retirar el quemador.



4.3 - Retirar o injector do seu suporte e substituí-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver quadro 1).

4.3 - Retirar el inyector del soporte y sustituirlo por el adecuado al gas con el cual el aparato va trabajar (ver cuadro 1).

4.4 - Montar el quemador / reflector y colocar todos los componentes.

## 5 - Regulación del aire primario en el quemador del horno / grill

5.1 - Abra o regulador del aire que está en la entrada del quemador, junto a lo inyector para aumentar o disminuir la pasaje del aire.

## 6 - Regulación del caudal mínimo:

6.1 - Encender el quemador y rodar el mando hasta la posición de "mínimo"

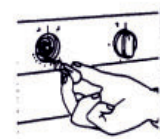
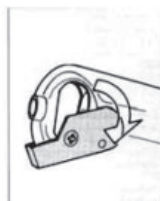
6.2 - En esta posición, retirar el mando de la llave del gas

6.3 - Actuar, con un destornillador, en el tornillo existente en el cuerpo de la llave hasta que la llama quede lo más corta posible y estable.

6.4 - Montar el mando y pasar rápidamente del "mínimo" al "máximo" (y viceversa), varias veces, para verificar si la llama permanece estable.

7 - Después de efectuadas las conexiones debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto de formación de espuma. NUNCA UTILIZAR UNA LLAMA.

8 - El tubo de alimentación del gas lleva una indicación del gas para la que fue preparado en la fábrica "Aparato preparado para...".



**En los aparatos con categoría I3+ el tornillo de regulación mínima está sellado en fábrica, este tornillo no puede ser manipulado.**

## 3.5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS LLAVES

Si cualquier llave de gas en su movimiento de rotación se nota que se agarra, no forzar. Es posible que necesite ser lubricada.

Esta intervención debe ser siempre efectuada por un Técnico Acreditado.

Para tener acceso a las llaves de gas, retirar los quemadores y desmontar la mesa de trabajo.

La lubricación de las llaves de gas debe efectuarse del siguiente modo:

- Aflojar la tapa con un destornillador.

- Retirar el macho cónico de su alojamiento.

- Limpiar el macho con un paño seco y sin pelos.

- Engrasar el macho con lubricante aconsejado, (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP) teniendo el cuidado de no engrasarlo en exceso de modo que no obstruya los agujeros de paso del gas.

- Volver a montar el macho, apretando seguidamente la tapa.

- Girar el macho varias veces para verificar que no existe cualquier agarre.

- Verificar, por último, si no existe cualquier fuga, tanto interna, como externa.

Debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto de formación de espuma. NUNCA UTILIZAR UNA LLAMA.



## 4 INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

## 4.1 CONSEJOS PRELIMINARES

**ATENCIÓN:**

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno o grill (con la puerta semi abierta) está en funcionamiento.

Los niños deben mantenerse apartados del aparato.

**GENERAL:**

El aparato debe ser siempre instalado por un técnico autorizado.

Los niños no deben jugar cerca del aparato. Asegurarse que los niños se encuentran alejados de las partes calientes del aparato cuando éste está en funcionamiento.

Antes de retirar las cacerolas apagar los quemadores y las placas eléctricas.

Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que se ponga el mismo en funcionamiento durante aproximadamente 30 minutos y a la potencia máxima, a fin de eliminar esos olores sin transmitirlos a los alimentos.

Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirarse la película de plástico adhesiva que protege ciertas partes metálicas.

El aparato tiene una tapa que debe estar abierta durante la utilización y mientras los quemadores y/o las placas eléctricas están calientes.

Retirar todos los residuos antes de cerrar la tapa

Utilizar la tapa de cristal solo para proteger la encimera y no para otro fin.

Tenga cuidado que durante la preparación de las comidas de no derramar grasa o aceite, pues puede inflamarse con la temperatura.

En ningún caso cubra con aluminio los agujeros del aire del horno, pues pueden impedir la circulación del aire y los humos pueden causar daños en la esmalte.

**ATENCIÓN:**

Utilizar recipientes con fondo plano

Utilizar recipientes que no ultrapasen los bordos e la mesa de trabajo.

Durante la utilización lo aparato es caliente. Deben ser tomadas precauciones para no tocar los elementos de calentar el horno.

**PARTE DE GÁS:**

Este aparato es del tipo X (parte gas): En lo que respecta a la protección contra calentamiento. Antes de conectar el aparato verificar si está preparado para el tipo de gas y presión de que dispone.

Cuando el quemador está en funcionamiento, verificar si la llama es regular.

**ATENÇÃO:** La utilización de un aparato de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Asegurar una buena ventilación de la cocina, mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (espacio de ventilación mecánica). La utilización de un aparato de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.

**ATENÇÃO:** Los materiales que se encuentran en las proximidades de la cocina deben poder soportar temperaturas de 90°C.

**ATENÇÃO:** Se um quemador se apaga por accidente, apague el mando de ese mismo quemador y espere 1 minuto para volver a encenderlo.

Consulte a un profesional antes de instalar una ventilación adicional.

Instalación de los pies suministrados:

Retire los pies, que se encuentran en el interior del horno.

Pida que otra persona levante la cocina hacia un lado, y enrosque los

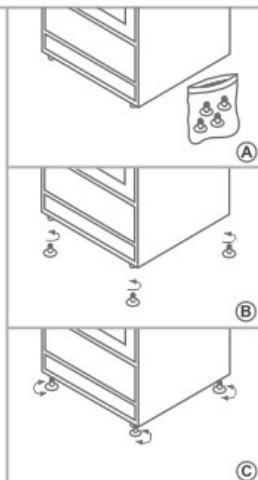
pies en los orificios existentes en el fondo de la cocina

No ponga la cocina volcada con los pies hacia arriba, bajo ningún concepto.

Pida ayuda para levantar el otro lado de la cocina y enrosque las otras, de la misma manera.

Ajuste la altura deseada, girando los pies por la parte de abajo.

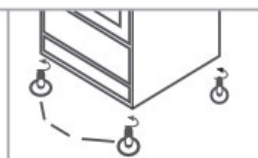
La cocina, debe quedar nivelada



En los modelos que tienen 2 pies colocar-los en la parte adelante de el aparato

Los modelos 55x60 tienen el nivelador H48/64mm

2 niveladores sim base atrás + 2 niveladores com base adelante de la cocina



#### 4.2 UTILIZACIÓN DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO

La utilización correcta de los quemadores de gas de la mesa de trabajo permite un servicio más eficaz y economía de energía. La potencia de los quemadores está indicada en el cuadro 1. Para conseguirse esto, debe tenerse en cuenta la elección del recipiente para cada caso (ver cuadro 2). La llama no debe ser mayor que el fondo del recipiente sino, de este modo, una parte de la energía es consumida sin producir trabajo y se pierde.

La posición correcta es:



#### IMPORTANTE:

Coloque el esparcidor y la tapa bien el cuerpo para garantizar una buena quemadura y no dañar el quemador. la tapa tiene que sentarse bien en el quemador, no trabajar con la tapa mal colocada.



## ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE GAS DE LA MESA DE TRABAJO

- Seleccionado el quemador que se quiere utilizar, se presiona el mando de la respectiva llave y se gira, en el sentido izquierdo, hasta la posición de "máximo", que es representada por una llama grande. 🔥
- Para reducir la potencia del quemador girar el mando, también en el sentido izquierdo, hasta la posición de "mínimo" 🔥, representada por una llama pequeña.
- Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la tubería en el sentido derecho hasta la posición de "apagado" representada por un círculo negro en la parte superior del panel. ●

### Quemadores de la mesa de trabajo con seguridad:

Todos los modelos tienen la de seguridad en los quemadores de la mesa de trabajo

Si falta el gas o se produce alguna avería en el sistema de seguridad, el circuito del gas se corta automáticamente

Para que el quemador vuelva a funcionar debe haber una acción deliberada del usuario.

En caso de que esto ocurra y después de verificarse que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender los quemadores.

Para encender este tipo de quemador presionar el mando de la llave cerca de 10 segundos.

Terminado este tiempo soltar el mando, el quemador debe permanecer en funcionamiento.

## 4.3 UTILIZACIÓN DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS (MODELOS CON)

### ATENCIÓN

La placa eléctrica está cubierta con un barniz para su protección.

Antes de la primera utilización, debe ponerla a funcionar en vacío, con el mando en la posición 6, durante 3 minutos.

### SE RECOMIENDA QUE:

Nunca ponga la placa a funcionar en vacío, eso puede deteriorarla, partiéndose.

Los recipientes utilizados tengan fondo plano y espeso, con el fin de hacer un completo aprovechamiento del calor.



Los diámetros de los recipientes serán los adecuados a los de la placa. Los recipientes con diámetro muy superior al de la placa llevan a que el cocinado tarde mucho tiempo en hacerse.

Por el contrario, los recipientes con diámetro muy inferior al de la placa conducen, por un lado, a un desperdicio de energía y, por otro, a que los posibles derramamientos de los cocinados se hagan sobre la placa, creando incrustaciones siempre perjudiciales a la duración de la misma.

Utilización de las placas eléctricas:

El funcionamiento de las placas eléctricas se realiza girando el mando de 7 posiciones en el sentido izquierdo y haciendo coincidir la posición escogida con el índice señalado en el panel

La potencia en la posición 1 es mínima y máxima en la posición 6, cuadro 2

Para apagar las placas eléctricas girar el mando en el sentido izquierdo y colocar en el número 0 colocado en la parte superior del panel

La señal luminosa general situada en el panel de mandos indica que la placa está en funcionamiento.

## 4.4 UTILIZACIÓN DE LA MESA DE TRABAJO VITRO (MODELOS CON)

**ADVERTENCIA ES****Zona de "mantener caliente"**

La zona trasera derecha como único objetivo mantener el cocido a una temperatura baja adecuada sin recalentar la comida.

"El área más cálida" no puede ser usado para cocinar y los otros cuatro zonas, ya que tiene muy baja potencia.



Pueden utilizar recipientes de cristal, de porcelana o de acero desde que los recipientes utilizados tengan fondo plano.

Si utilizar recipientes no adecuados, a un desperdicio de energía.

Debe utilizar recipientes con diámetro igual al de la zona de trabajo.

No deben utilizar recipientes con diámetro inferior al de la zona de trabajo.

Deben tapar los recipientes durante los cocinados, para no desperdiciar energía.

Utilización de las zonas de trabajo:

El funcionamiento de las zonas de trabajo se realiza girando el mando correspondiente a la zona pretendida para una de las posiciones entre 1 y 3 (1 - mínimo; 3 - máximo).

En los modelos con zona de trabajo duplo (ref. D), esta é activada girando el mando correspondiente en el sentido derecho hasta escuchar un "clique", la zona dupla está activada, colocar el mando en la posición seleccionada entre 1 y 3.

Para apagar la zona de trabajo girar el mando correspondiente a la zona pretendida para la posición 0.

La señal luminosa situada en el panel de mandos indica que la zona de trabajo está en funcionamiento.

La indicación de la zona de trabajo caliente "calor residual" é indicada por la señal luminosa situada en la zona frontal de lo cristal.

## 4.5 UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL A GAS (MODELOS G)

Si durante el funcionamiento del horno y del grill, falta el gas el circuito del gas se corta automáticamente.

No pudiendo el quemador volver a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario.

En caso de que esto ocurra y después de verificarse que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender los quemadores.

Para encender este tipo de quemador presionar el mando de la llave cerca de 10 segundos. Terminado este tiempo soltar el mando, el quemador debe permanecer en funcionamiento.




## 4.5.1 HORNO A GÁS

Para encender el horno, proceder del siguiente modo:

Accionar el botón del encendedor ⚡ o aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en la base del horno.

Presionar la llave del horno debajo del símbolo  o  y girarla en el sentido izquierdo, hasta la posición de máximo, indicada por una llama grande en el panel . Mantener el mando presionado durante cerca de 10 segundos.

Terminado este tiempo soltar el mando: el horno debe permanecer en funcionamiento. Caso contrario, repetir la operación.

Para poner el horno a funcionar al mínimo, girar el mando en el mismo sentido hasta la posición indicada por una llama pequeña en la parte superior del panel .

Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la llave en el sentido derecho hasta la posición de "apagado", representada por un círculo negro en la parte superior del panel. ●

Horno a gas con termostato:


Algunos modelos tienen una válvula termostática que permite seleccionar la temperatura en el horno.



En los modelos con válvula termostática el consumo del gas se reduce automáticamente cuando el interior del horno tiene la temperatura seleccionada.

Presionar la llave del horno y girarla en el sentido izquierdo hasta la temperatura deseada.

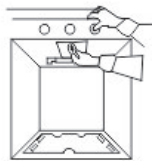
#### 4.5.2 GRILL A GAS ( MODELOS G )

Para encender el grill proceder del siguiente modo:

Accionar el botón del encendedor  o aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en la base del grill.

Presionar la llave del horno debajo del símbolo  o  y girarla en el sentido derecho, hasta la posición del GRILL manteniendo el mando presionado durante cerca de 10 segundos. Terminado este tiempo soltar el mando: el grill debe permanecer en funcionamiento. Caso contrario, repetir la operación.

Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la llave en el sentido izquierdo hasta la posición de "apagado", representada por un círculo en la parte superior del panel. ●



#### 4.6 UTILIZACIÓN DEL HORNO A GAS Y DEL GRILL ELECTRICO (MODELOS M)


Por motivos de seguridad el aparato no permite el trabajo del horno a gas y del grill eléctrico al mismo tiempo. Para la utilización del horno a gas proceder de acuerdo con el punto 4.4.1.

Girar el mando del grill en el sentido derecho colocando el símbolo ● a palabra grill o símbolo  no panel.

En el modelo de MV 9558 hay un ventilador que funciona en todas las funciones del horno y grill, este ventilador tiene un mando independiente y funciona sólo por selección. Esta función nos lleva a un flujo continuo de aire caliente, especialmente para la cocción en múltiples niveles del horno.

#### 4.7 UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL ELÉCTRICO ( MODELOS E )

Girar el mando del horno en el sentido derecho y colocar na posición desada:

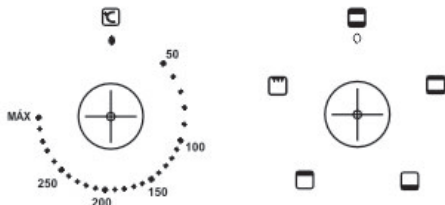
1º- Resistencia superior y resistencia inferior 

2º - Resistencia Inferior 

3º - Resistencia Superior 

4º - Resistencia de grill  sin asador o

Resistencia de grill  con asador



Después colocar en la temperatura desada.

## 4.8 UTILIZACIÓN DEL HORNO ELECTRICO TURBO (MODELOS EV)

Los dos mandos (conmutador y termostato) seleccionan los distintos modos de cocinar, y la temperatura.

**Luz en el horno**

En esta posición sólo la luz del horno estará en funcionamiento. La luz permanece encendida en las otras siete posiciones de utilización.

**Descongelar**

La descongelación se realiza como si fuese a temperatura ambiente, con la ventaja de ser mucho más rápido. En esta posición, sólo el ventilador estará en funcionamiento.

**Horno Estático**

Está particularmente indicado para cocinar caza y aves de corral, y repostería en general. El procedimiento correcto para esto es que los alimentos sean introducidos en el horno, cuando éste haya alcanzado la temperatura seleccionada, esto sería, cuando se apaga la señal luminosa. Las resistencias inferior y superior del horno están en funcionamiento conjuntamente con el termostato.

**Horno Turbo**

Con esta función se produce una circulación del aire caliente, particularmente indicada para cocinar sobre varios niveles del horno. La temperatura programada será alcanzada en poco tiempo. Las resistencias inferior y superior del horno están funcionando conjuntamente con el termostato. El ventilador está siempre en funcionamiento.

**Resistencia inferior turbo**

En esta posición está en funcionamiento la resistencia inferior en conjunto con el termostato. El ventilador está en funcionamiento.

**Resistencia circular turbo**

En esta posición está en funcionamiento la resistencia circular en conjunto con el termostato. El ventilador está en funcionamiento.

**Grill Estático**

Esta posición puede ser utilizada para gratinar (aspecto seco y dorado de la capa superficial de un alimento precocinado). La resistencia del grill estará en funcionamiento conjuntamente con el termostato.

**Grill Turbo**


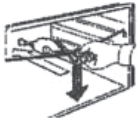
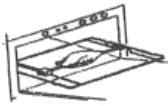
Para utilizar el grill, es necesario calentar previamente el horno durante 5 minutos aproximadamente. El calor proviene de la parte alta, basándose en la irradiación de rayos infrarrojos, y su uso está indicado para carnes de pequeña espesura. La resistencia del grill está en funcionamiento conjuntamente con el termostato. En esta posición el ventilador está siempre en funcionamiento.



El horno eléctrico ventilado se debe utilizar en todas sus funciones con la puerta cerrada. Las partes accesibles pueden estar calientes, si el horno o el grill están en funcionamiento. No permita que los niños acercarse al equipo.

Si el modelo está equipado con un sistema de refrigeración, que empieza a funcionar cuando la temperatura interior es más alta que 60oC. Esta característica permanecerá partes accesibles (panel, manijas y puerta) en la temperatura mínima para evitar quemaduras. Después de apagar el horno, el sistema de refrigeración puede trabajar minutos más 10/15.

## 4.9 UTILIZACIÓN DEL ASADOR ROTATIVO (MODELOS CON)

Ciertos modelos tienen asador rotativo, en este caso debe seguir las instrucciones:

|   |  |
|---|--|
| <p>En los modelos con asador rotativo colocar los alimentos en el centro del asador.<br/>Colocar las extremidades del soporte del asador en los lados del horno.</p>  |   |
| <p>Colocar la base del soporte del asador en el orificio del motor.<br/>Apoyar la barra del asador en el soporte y retirar el mando del asador. Este es para facilitar la retirada del asador después del cocinado.</p> |   |
| <p>En algunos modelos colocar el asador en la rejilla y empujar la rejilla para el interior del horno.<br/>Colocar la bandeja de recogida de salsas en la parte inferior del horno.</p>                                 |  |

Para accionar el motor del asador girar el mando para lo símbolo  (sin grill) o  (con grill) e acuerdo con la opción del modelo.

## 4.10 UTILIZACIÓN DE LA LUZ DEL HORNO (MODELOS CON)


Para su comodidad y economía puede acompañar los cocinados sin abrir la puerta del horno, utilizando la luz del horno.

Para accionar la luz del horno girar el mando hasta lo símbolo. 

En ciertos modelos con horno eléctrico la luz se enciende después de que gire el mando del horno y queda encendido hasta que apague el horno.

## 4.11 UTILIZACIÓN DEL RELOJ AVISADOR (MODELOS CON)

En los modelos con reloj avisador podrá marcar el tiempo 0 a 120 minutos, para poder ser avisada.

Para accionar el reloj avisador girar el mando que está debajo del símbolo  una vuelta completa en el sentido derecho, después debe volver para tras en el sentido izquierdo hasta marcar el tiempo deseado en la parte superior del mando.

Pasado el tiempo deseado entra en funcionamiento la campanilla.

La campanilla del reloj avisador no interrumpe el funcionamiento de otro elemento del aparato.

## 4.12 UTILIZACIÓN DEL RELOJ DIGITAL (MODELOS CONI)

**ACERTAR LA HORA DEL DÍA**

Presione en los botones (+) y (-) al mismo tiempo. El punto entre el indicador de horas y minutos es intermitente. Acertar la hora usando los botones (+) y (-) al mismo tiempo. Si presiona algún tiempo permite un rápido ajuste. Presione en los botones (+) y (-) al mismo tiempo durante un tiempo, hasta que llegue la hora y el punto entre las horas y los minutos sea intermitente, que permite el ajuste de las horas del día.

**ACERTAR LO CUENTA MINUTOS**

Presione el botón. En la pantalla va a volver a aparecer ' 0.00 ' y el símbolo de la campanilla va a quedar intermitente. Puede acertar lo cuenta minutos usando los botones (+) y (-).

Pasados 6 segundos el símbolo de la campanilla quedará estabilizado. Lo cuenta minutos iniciará la cuenta regresiva.

Los incrementos de tiempo de minuto es de 10 segundos hasta 99 minutos y 50 segundos, tras eso, el visor va a mostrar una hora y 40 minutos, el ajuste será en pasos de 1 minuto.

Nota: para cancelar el programa contador de minutos, definir el tiempo del contador de minutos hasta 0.00.

**CANCELAR EL SONIDO DE LA CAMPANILLA**

Cuando la cuenta del cuenta minutos llegar al fin, el mostrador va a exhibir la hora del día.

El símbolo de la campana comienza a parpadear y se oye una alarma sonora, que se no sea interrumpido tocará por siete minutos.

El símbolo de la campana comienza a parpadear y se oye una alarma sonora, que se no sea interrumpido tocará por siete minutos.

**AJUSTE DEL SONIDO**

Puede ajustar el tono de alarma del temporizador de la siguiente forma:

- 1) presionando el botón (-) puede oír el sonido actualmente definido
- 2) libere el botón (-) y después presione nuevamente, puede oír el próximo sonido (total 3) disponible
- 3) el último sonido oído será el ajustado



## 4.13 UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (MODELOS CON)

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

El programador electrónico permite que el horno tenga la comida lista para servir en el momento deseado. Lo único que debe hacer es configurar el tiempo de cocción y preparación. También puede ser utilizado como un reloj despertador, donde después de seleccionar el tiempo deseado, este lo alertará con una alarma sonora.

**ACERTAR LA HORA DEL DÍA**

Este ajuste sólo se puede hacer cuando no hay ningún programa seleccionado. Pulse el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo. Dentro de 5 segundos, con los botones (+) y (-), ajustar el reloj.

**AJUSTAR LA ALARMA DE TIMBRE**

Con esta función se puede programar después de cuánto tiempo debe ser advertido por una señal sonora. Para esto, debe proceder como la información siguiente:



**Nota:** Una vez programado, el tiempo restante se puede ver pulsando el botón (1) una vez.

**CANCELAR EL SONIDO DE LA ALARMA**

1) La alarma suena después del tiempo programado.



2) Pulse el botón (1) para cancelar.

**PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA**

Si desea empezar a cocinar de inmediato, sólo tiene que seleccionar el tiempo de funcionamiento del horno. Ejemplo: Después de colocar los alimentos en el horno y se pretender cocinar durante 2 horas y 15 minutos:



1) La hora actual es 18:30.



2) Cambiar el modo de cocción. (Pulse [2])



3) Ajuste el tiempo de cocina utilizando los botones (+) o (-).



4) Después de unos segundos, la pantalla indicará que se ha iniciado la cocina y muestra la hora actual.

Ahora, el horno ya está programado para cocinar los alimentos durante 2 horas y 15 minutos. Por favor, asegúrese de seleccionar la función y la temperatura del horno girando los mandos a la posición adecuada.

Nota: Puede cancelar el modo de cocción automática en cualquier momento pulsando el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo.

En el ejemplo anterior, el horno se pone en funcionamiento inmediatamente después del tiempo de cocción. Al pulsar el botón (3) se puede ver el tiempo final, es decir, el momento en que el alimento está listo para ser servido, y si lo desea, también se puede cambiar.

En el siguiente ejemplo, la hora de finalización pasará a 21:30.



1) Se muestra el tiempo final de preparación  $18:30+2:15 = 20:45$ .

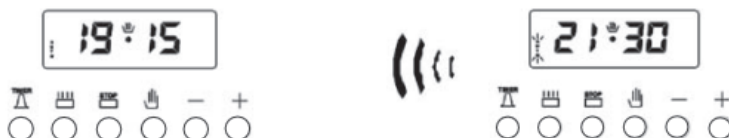
2) Cambie a la hora deseada con los botones (+) y (-).

3) En cuestión de segundos, la pantalla cambia al modo de reloj.

El horno estaba ahora programado para la comida estar lista a las 21:30. Puesto que el tiempo de cocción estaba pre programado hasta 2 horas y 15 minutos, el horno empieza a cocinar a las 19:15, para que la comida esté lista a las 21:30.

Pantalla cuando el programa se inicia

Pantalla cuando el programa termina



Cuando la cocción automática está completa, una alarma se activa y sonará, si no se interrumpe, durante 7 minutos.

1) Desligue el horno girando el mando a la posición 0.

2) Reinicie el programador:



Pulse el botón (4) o los botones (2) y (3), al mismo tiempo

**Nota:** El horno no estará operativo hasta que se reinicie el programador.

En el ejemplo mostrado, se programa el tiempo de cocción primero, el tiempo de cocción se calculó de forma automática y fue cambiado. También es posible programar el tiempo de preparación primero, en este caso el tiempo de cocción se calcula automáticamente y se puede cambiar posteriormente.

#### AJUSTAR EL VOLUMEN DE LA ALARMA SONORA

Puede ajustar el volumen de la alarma de la siguiente manera:

1) Mientras mantiene presionado el botón (-), puede escuchar el tono de la alarma actual. Si suelta el botón y vuelve a pulsarlo para poder cambiar los siguientes tonos (disponibles 3 tonos diferentes).

2) El tono de alarma se ajusta a la última selección.


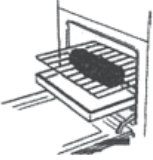
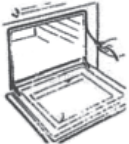
**Nota:** Como valor predeterminado, el volumen de la alarma se establece en el tono más alto. Si hay un fallo de corriente prolongado, el tono de alarma vuelve al tono más alto.

## 4.14 RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL HORNO Y DEL GRILL

**ATENCIÓN:**

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en funcionamiento. Los niños deben mantenerse apartados del aparato.

Antes de colocar los alimentos en el horno es necesario hacer un precalentamiento de 15 a 20 min..

|  |   |
|--|---|
| <p>Nunca utilizar la bandeja de recogida de salsas como bandeja de asados.<br/>Si lo hace la acumulación de salsas en el fondo podrá provocar daños personales, debido a las temperaturas que se producen dentro del horno. Si las salsas caen sobre lo quemador pueden incendiar.</p>                             |  |
| <p>La rejilla o bandeja de asados serán colocadas en la mitad de la altura del horno. Siempre que se utilice la rejilla para colocar los alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas y poner un poco de agua en la sartén, impide el humo, cuando las gaviillas caen</p> |  |
| <p>Nunca utilizar el horno sin la goma de cierre colocada.<br/>Durante el funcionamiento del horno, cuidado con el manejo de los elementos del horno, estos están calientes.</p>   |  |

Durante el funcionamiento del horno y del grill (a gas o eléctrico) la puerta del horno debe obligatoriamente permanecer cerrada.

En los modelos G (horno gas + grill gas) el horno y el grill no funcionan simultaneamente.

El funcionamiento del grill con la puerta cerrada permite una mayor rapidez de los cocinados una economía de energía y no permite olores espalados por la casa.

Se recomienda que:

La rejilla o bandeja de asados sean colocadas en la mitad del horno.

Se evite abrir la puerta durante la cocción para no provocar variaciones de temperatura que van a perjudicar el cocinado y aumentar el consumo de energía.

Se visualice la cocción a través del cristal de la puerta del horno.

**Atención:**

Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento y limpieza debe desconectar el aparato de la red eléctrica y cerrar la válvula de la bombona de gas o la llave de corte rápido de la red de gas.

El fabricante declina toda responsabilidad en la limpieza y mantenimiento no se cumplen y no es responsable de los daños derivados de una mala limpieza o limpieza inadecuada

**LIMPIEZA GENERAL**

Un buen mantenimiento y limpieza en cada utilización aumenta la vida de su aparato y permite una utilización sin problemas.

Unidad de limpieza se debe realizar con la unidad fría y después de cada uso.

No se debe hacer la limpieza y mantenimiento con el aparato caliente.

No usar nunca polvo de piedra, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza de la cocina.

El cristal de la puerta del horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.

Dejar bajar la temperatura y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.

Debe evitarse frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.

Se recomienda la limpieza del panel e de los mandos, a cada utilización.

Las parrillas esmaltadas de la encimera pueden ser colocadas en el lavavajillas,

o limpiados con agua caliente y detergente común, puede utilizar un cepillo de cerdas.

Las cocinas no se deben limpiar con aparatos a vapor.

**LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE****Lo que puede usar para limpiar el acero inoxidable:**

Paño de microfibra suave y esponjas suaves

Agua y jabón

Detergentes con amonio

Vinagre diluido al 25% en agua

Disolventes con alcohol o acetona

Limpiador de ventanas

Productos adecuados para crema de acero inoxidable (usar exactamente como se indica, cantidades excesivas y un tiempo de exposición más largo de lo recomendado pueden ser perjudiciales)

Después de limpiar con cualquiera de las opciones anteriores, siempre debe limpiar con agua y secar muy bien con un paño suave

**Lo que no se puede usar para limpiar el acero inoxidable:**

Fregona de acero (causa arañazos)

Lejía y desinfectantes (causa corrosión)

Limpia la plata (causa corrosión)

Detergentes en polvo (causa arañazos y manchas de corrosión)

Detergentes de limpieza con cloruros (Cl) (causa corrosión)

**Mesa auxiliar de limpieza de acero inoxidable**

| Tipo de manchas  | Métodos de limpieza adecuados  |
|--|--|
| manchas simples  | use agua y jabón con un paño o esponja, luego limpie con agua y seque muy bien<br><br>disolventes con alcohol o acetona en un paño suave y seco<br><br>limpie las ventanas con un paño suave y seco                                  |
| manchas más profundas ou amareladas manchas más profundas o amarillentas | use detergente en un paño húmedo, luego limpie con agua y seque muy bien<br><br>utilizar detergente de acero inoxidable en crema, al final secar muy bien  |
| manchas líquidas   | use una solución de vinagre en agua al 25%, déjela actuar unos minutos, luego limpie con agua y seque muy bien<br><br>utilizar detergente de acero inoxidable en crema, al final secar muy bien                                      |
| Incrustaciones de alimentos  | use agua tibia y jabón, déjelo actuar unos minutos, frote con Scotch-brite, enjuague con agua y seque bien utilizar detergente en un paño húmedo, dejar actuar unos minutos, frotar con Scotch-Brite, enjuagar con agua y secar bien |

El acero inoxidable debe limpiarse después de cada uso

Secar muy bien el acero inoxidable es fundamental

**LIMPIEZA DE LAS PARRILLAS EN HIERRO FUNDIDO**

Las parrillas de hierro fundido deben lavarse a mano con un detergente suave.  
No use detergentes abrasivos o ácidos, no ponga estas parrillas en el lavavajillas.

**LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES**

Los quemadores deben limpiarse con agua caliente y jabón y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.

Los quemadores y las tapas deben ser enjuagadas inmediatamente después de la limpieza para evitar el deterioro por corrosión.

Tapas de los quemadores no son esmaltadas en la parte inferior por que debe prestarse mayor atención a un adecuado lavado (en unos segundos el quemador, puede ayudar a secar la tapa).

**LIMPIEZA DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS**

Las incrustaciones en las placas eléctricas deben ser ablandadas con una gota de aceite, no utilizando nunca, objetos cortantes o espátulas metálicas.

**LIMPIEZA DE LA MESA DE TRABAJO VITRO**

Dejar bajar la temperatura de la mesa de trabajo y limpiar a cada utilización.

Utilizar detergente adecuado para las placas vitro.

No utilizar esponjas abrasivas o detergentes en pó, pueden riscar el cristal de la mesa. Evitar detergentes de limpiar hornos, pueden ser agresivos para el cristal de la mesa.

Para limpiar pequeños residuos utilizar una esponja húmeda con agua caliente y jabón y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.

Residuos calcáreos deben de ser limpios con vinagre o zumo de limón.  
Utilizar cualquier detergente residual, puede perjudicar el cristal cuando acallantado.  
Para las incrustaciones severas se recomienda la utilización de una espátula adecuada para la limpieza del cristal.



### LIMPIEZA DEL HORNO

El horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.  
El horno es de esmalte easy to clean que permite una fácil limpieza, sin necesidad de utilizar detergentes abrasivos.  
No utilizar detergente abrasivo para la limpieza del cristal de la puerta del horno.

### RETIRAR REJILLAS LATERALES DEL HORNO

Para facilitar la limpieza de estas rejillas laterales de cromo se puede quitar.  
Siga las instrucciones de 1 a 3 para desmantelar las rejillas laterales del horno.  
Para el montaje seguir las instrucciones en el sentido inverso.

|  |  |
|--|--|
|  | <p>1. Levante la parrilla en la vertical y retire la inserción en la ranura en la parte delantera del horno</p>        |
|  | <p>2. Mover la parrilla en la dirección indicada por lo que se mueve en la ranura a lo largo de la costa del horno</p> |
|  | <p>3. Levante la parrilla en la vertical y quite el pasador en la ranura en la parte trasera del horno</p>             |

Las guías de acero inoxidable que apoyan la bandeja esmaltada pueden ser removidas y colocadas en tres niveles de parrillas laterales.

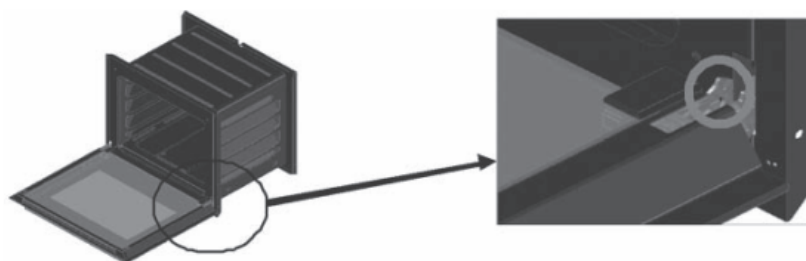
### LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en rotura del vidrio.

**EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO PARA LA LIMPIEZA**

Para una limpieza completa, se aconseja quitar la puerta de la siguiente manera:

- Ajustar la puerta abierta
- Gire los soportes de las bisagras inferiores hacia arriba hasta enganchar las bisagras superiores
- Ajustar la puerta entreabierta, a continuación, levante suavemente para quitar las bisagras de las ranuras inferiores
- Retirar la puerta superior y dos bisagras de sus asientos
- Limpiar y volver a montar la puerta invirtiendo los pasos anteriormente mencionados.

**LIMPIEZA DEL CRISTAL INTERIOR:**

|  |   |
|--|---|
|  | <p>- Para retirar el cristal interior de la puerta del horno, presionar la patilla (A), y retirar los topes superiores (B).</p>   |
|  | <p>- Mover el cristal (C), hasta salir de los topes inferiores (D).<br/>- Retirar el cristal e limpiar el cristal con agua tibia y esponja de nylon común empapado en detergente.</p>             |
|  | <p>- Para colocar el cristal interior en la puerta del horno, colocar el cristal sobre los montantes.<br/>- Hacer mover el cristal, hasta encajar en las ranuras de los topes inferiores (D).</p> |
|  | <p>- Colocar los topes superiores (B)</p>   |



## SUBSTITUCION DE LA LÁMPARA DEL HORNO:

**Atención:**

Desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la substitución de la lámpara.

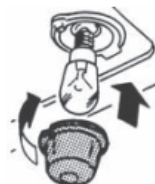
Después de apagar la alimentación eléctrica, retirar la lámpara y sustituirla por una adecuada con las siguientes características:

Voltaje: 220 - 230 V

Potencia: 15 W / 25 W (De acuerdo con los modelos)

Casquillo tipo: E14

Colocar la protección del cristal y encender el aparato.



6 CONTROL DEL PRODUCTO

La firma constructora certifica que este aparato fue objeto del control de calidad de las verificaciones siguientes:

- Funcionamiento de los componentes eléctricos.
- Rigidez dieléctrica.
- Continuidad del circuito de tierra.
- Estanquidad.
- Funcionamiento y regulación de la parte de gas con un tipo de gas.
- Funcionamiento de las válvulas de seguridad.
- Control estético.

**António Meireles, S.A.**

Rua D. Afonso Henriques , 235 - 4585-322 Gandra PRD

Apartado 49 - 4584-909 Paredes Portugal

[www.meireles.pt](http://www.meireles.pt) - Manual Disponível no website


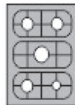
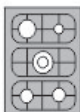
**CUADRO 1 - QUEMADORES**

|                                      |        |        | GAS BUTANO | GAS PROPANO | GAS NATURAL |          |        |
|--------------------------------------|--------|--------|------------|-------------|-------------|----------|--------|
| Presión nominal funcionamiento, mbar |        |        | 28 - 30    | 37          | 20          |          |        |
| Presión máxima funcionamiento, mbar  |        |        | 35         | 45          | 25          |          |        |
| Presión mínima funcionamiento, mbar  |        |        | 20         | 25          | 17          |          |        |
| Potência KW (P.C.S.)                 |        |        | Caudal     | Inyector    | Caudal      | Inyector | Caudal |
| Quemadores                           | Normal | mínimo | g/h        | mm          | g/h         | mm       | L/h    |
| Auxiliar                             | 1.0    | 0.5    | 73         | 0,50        | 72          | 0,72     | 95     |
| Semi-rápido                          | 1.75   | 0.5    | 127        | 0,65        | 125         | 0,97     | 167    |
| Rápido                               | 3.0    | 1.4    | 218        | 0,85        | 215         | 1,15     | 286    |
| Wok                                  | 4.0    | 1.5    | 295        | 1,00        | 236         | 1,50     | 314    |
| Wok                                  | 3.3    | 1.4    | 240        | 0,93        | 192         | 1,24     | 314,2  |
| Horno                                | 2.75   | 1.1    | 208        | 0,85        | 197         | 1,20     | 262    |
| Grill                                | 1.8    | ----   | 131        | 0,65        | 129         | 1,00     | 172    |
| Horno maxi                           | 4.0    | 1.25   | 284        | 0,95        | 279         | 1,45     | 372    |
| Grill maxi                           | 2.8    | ----   | 204        | 0,80        | 200         | 1,20     | 267    |

**CUADRO 2 - TABLA DE RECIPIENTES (Utilizar ollas con fondo plano)**

| Quegador         | diámetros recomendados, cm |        |
|------------------|----------------------------|--------|
|                  | mínimo                     | máximo |
| Auxiliar Ø 42    | 10                         | 16     |
| Semi-rápido Ø 62 | 15                         | 22     |
| Rápido Ø 92      | 20                         | 26     |
| Wok Ø 130        | 24                         | 30     |



| QUEMADORES   | EE<br>Queim gas<br>% | POTENCIA, W |       | G 603<br> | G 801<br> | G 900<br> |
|--|----------------------|-------------|-------|--|--|--|
|  |                      | GAS         | ELET. |  |  |  |
| Auxiliar   | 67                   | 1 000       | ----  | 1  | 1  | 1  |
| Semi-rápido  | 66                   | 1 750       | ----  | 1  | 3  | 2  |
| Rápido   | 68                   | 3 000       | ----  | ----   | 1  | 1  |
| Wok  | 61                   | 4 000       | ----  | 1  | ----   | 1  |
| vitro 145 mm   | 184,5                | ----        | 1 200 | ----   | ----   | ----   |
| vitro 180 mm   | 193,3                | ----        | 1 800 | ----   | ----   | ----   |
| Horno  | ----                 | 2 750       | 2600  | G  | ----   | ----   |
| Horno  | ----                 | 4 000       | ----  | ----   | G  | G  |
| Grill  | ----                 | 1 800       | 1 500 | ----   | ----   | ----   |
| Grill  | ----                 | ----        | 1 600 | G  | ----   | ----   |
| Grill  | ----                 | 2800        | 2 000 | ----   | G  | G  |
| <b>Volume del horno, L</b>                           |                      |             |       | <b>49</b>  | <b>100</b>   | <b>116</b>   |
| <b>IEE Forno (%) – clase energética</b>              |                      |             |       | <b>95,7</b>  | <b>95,8 - A</b>  | <b>95,9 - A</b>  |
| EE Mesa Trabalho gás (%)                             |                      |             |       | 64   | 66   | 65   |
| E placa vitro / indução, Wh / kg                     |                      |             |       | ----   | ----   | ----   |
| Potencia maxima de gas, kW (PCS)                     |                      |             |       | 9,5  | 13,25  | 15,5   |
| Consumo gas butano - G 30 (g/h)                      |                      |             |       | 746  | 964  | 1.091  |
| Consumo gas propano - G 31(g/h)                      |                      |             |       | 733  | 947  | 1.072  |
| Consumo gas natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C) |                      |             |       | 977  | 1.262  | 1.429  |
| Potencia maxima electrica, KW                        |                      |             |       | ----   | 0,25   | 0,25   |
| Alimentación electrica                               |                      |             |       | ----   | 220 – 240 V ~  | 220 – 240 V ~  |
| Intensidad máxima, A                                 |                      |             |       | ----   | ----   | ----   |
| Cable electrico (HO5 RR - F)                         |                      |             |       | ----   | 3G 0,75  | 3G 0,75  |
| Dimensiones: LxFxA mesa(mm) Cocina                   |                      |             |       | 565X600X840/880  | 900X600X850/865  | 900X600X850/865  |
| Dimensiones: LxFxA (mm) Embalaje                     |                      |             |       | 670X690X900  | 960X675X910  | 960X675X910  |
| Peso: Líquido / Bruto ( kg )                         |                      |             |       | 55,5/59,6  | 68/72,3  | 68/72,3  |

EE Quemador – EE encimera – IEE Horno de acuerdo con (EU) 66/2014





Ficha de Produto ( Regulamento UE 66/2014 )  
(Fornos / Hornos Gás - EN15181;UE65/2014)  
( Fornos / Hornos Eléctricos - EN60350-1; UE65/2014)

| Modelo | Forno/Horno | Nº Condições | Fonte Aquecimento da condicião | Volume (l) | Consumo Convencional (MJ ou kWh) | MJ -> kWh | Consumo Verificação forçada (MJ ou kWh) | MJ -> kWh | Consumo Auxiliar (kWh) | Classe Energética | IEE       |
|--------|-------------|--------------|--------------------------------|------------|----------------------------------|-----------|---|-----------|------------------------|-------------------|-----------|
| M 610  | M60         | 1            | Mista (gás + eléctrica)        | 51         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | 1,60      | -                      | A                 | 94,8      |
| G 1530 | G60         | 1            | Gás                            | 49         | 5,730                            | 1,59      | -                                       | 1,59      | -                      | A                 | 95,7      |
| G 603  | G60         | 1            | Gás                            | 49         | 5,730                            | 1,59      | -                                       | 1,59      | -                      | A                 | 95,7      |
| G 610  | G60         | 1            | Gás                            | 49         | 5,730                            | 1,59      | -                                       | 1,59      | -                      | A                 | 95,7      |
| E 610  | EV60        | 1            | Eléctrica                      | 55         | 0,77                             | -         | 0,74                                    | -         | -                      | A                 | 94,8      |
| E 611  | EV60        | 1            | Eléctrica                      | 55         | 0,77                             | -         | -                                       | -         | -                      | A                 | 94,8      |
| E 612  | EV60        | 1            | Eléctrica                      | 55         | 0,77                             | -         | 0,74                                    | -         | -                      | A                 | 94,8      |
| M 910  | MV90        | 1            | Mista (gás + eléctrica)        | 126        | 8,700                            | 2,42      | 9,10                                    | 2,53      | 0,04                   | A                 | 95,3      |
| E 910  | EV90        | 1            | Eléctrica                      | 121        | 1,320                            | -         | 1,07                                    | -         | -                      | A                 | 95,6      |
| E 914  | EV90        | 1            | Eléctrica                      | 121        | 1,320                            | -         | 1,07                                    | -         | -                      | A                 | 95,6      |
| E 916  | EV60/E90    | 1            | Eléctrica                      | 55+25      | 0,77/0,64                        | -         | 0,74/---                                | -         | -                      | A                 | 94,8/95,8 |
| G 911  | G 90        | 1            | Gás                            | 116        | 8,70                             | 2,42      | -                                       | 2,42      | -                      | A                 | 95,7      |
| G 910  | G90         | 1            | Gás                            | 116        | 8,70                             | 2,42      | -                                       | 2,42      | -                      | A                 | 95,7      |
| G 914  | G90         | 1            | Gás                            | 116        | 8,30                             | 2,31      | -                                       | 2,31      | -                      | A                 | 95,9      |
| E 911  | EV90        | 1            | Eléctrica                      | 121        | 1,320                            | -         | 1,07                                    | -         | -                      | A                 | 95,6      |
| E 912  | EV90        | 1            | Eléctrica                      | 121        | 1,320                            | -         | 1,07                                    | -         | -                      | A                 | 95,6      |
| G 110  | G90         | 1            | Gás                            | 116        | 8,70                             | 2,42      | -                                       | 2,42      | -                      | A                 | 95,7      |
| N 500  | N60         | 1            | Gás                            | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | 1,60      | -                      | A                 | 95,9      |
| N 510  | N60         | 1            | Gás                            | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | 1,60      | -                      | A                 | 95,9      |
| N 520  | N60         | 1            | Gás                            | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | 1,60      | -                      | A                 | 95,9      |
| N 920  | N60         | 1            | Gás                            | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | 1,60      | -                      | A                 | 95,9      |
| E 920  | E60         | 1            | Eléctrica                      | 59         | 0,75                             | -         | -                                       | -         | -                      | A                 | 94,0      |
| N 921  | N60         | 1            | Gás                            | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | 1,60      | -                      | A                 | 95,9      |
| E 530  | E60         | 1            | Eléctrica                      | 59         | 0,75                             | -         | -                                       | -         | -                      | A                 | 94,0      |
| E 531  | E60         | 1            | Eléctrica                      | 59         | 0,75                             | -         | -                                       | -         | -                      | A                 | 94,0      |
| E 532  | E60         | 1            | Eléctrica                      | 59         | 0,75                             | -         | -                                       | -         | -                      | A                 | 94,0      |
| E 533  | E60         | 1            | Eléctrica                      | 59         | 0,75                             | -         | -                                       | -         | -                      | A                 | 94,0      |
| N 600  | N60         | 1            | Gás                            | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | 1,60      | -                      | A                 | 95,9      |
| M 600  | M60         | 1            | Mista (gás + eléctrica)        | 51         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | 1,60      | -                      | A                 | 95,9      |
| M 601  | M60         | 1            | Mista (gás + eléctrica)        | 51         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | 1,60      | -                      | A                 | 95,9      |
| G 600  | G60         | 1            | Gás                            | 49         | 5,73                             | 1,59      | -                                       | 1,59      | -                      | A                 | 95,7      |
| E 602  | EV60        | 1            | Eléctrica                      | 55         | 0,77                             | -         | 0,74                                    | -         | -                      | A                 | 94,8      |
| E 603  | EV60        | 1            | Eléctrica                      | 55         | 0,77                             | 0,21      | 0,74                                    | 0,21      | -                      | A                 | 94,8      |
| E 604  | EV60        | 1            | Eléctrica                      | 55         | 0,77                             | 0,21      | 0,74                                    | 0,21      | -                      | A                 | 94,8      |
| E 601  | E60         | 1            | Eléctrica                      | 59         | 0,75                             | -         | -                                       | -         | -                      | A                 | 94,0      |
| M 801  | M80         | 1            | Mista (gás + eléctrica)        | 102        | 8,02                             | 2,35      | -                                       | 2,35      | -                      | A                 | 95,8      |
| M 900  | M90         | 1            | Mista (gás + eléctrica)        | 128        | 9,10                             | 2,53      | -                                       | 2,53      | -                      | A                 | 95,8      |
| G 801  | G80         | 1            | Gás                            | 100        | 8,00                             | 2,35      | -                                       | 2,35      | -                      | A                 | 95,8      |
| G 900  | G90         | 1            | Gás                            | 116        | 8,30                             | 2,31      | -                                       | 2,31      | -                      | A                 | 95,9      |

El fabricante no es responsable de los errores de la impresión.

El fabricante se reserva el derecho de introducir alteraciones en el aparato sin que esas alteraciones perjudiquen el funcionamiento o la seguridad del aparato.



Rede de Assistência  
em Portugal  
<http://goo.gl/TWeSzT>

**808 200 426**



Red de Asistencia  
en España  
<http://goo.gl/UzyYvd>

**902 107 323**