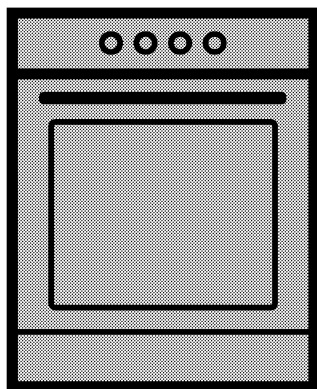


Horno

Manual del usuario



CSG 42009 DW

ES | **PT**

585.3003.55/R.AA/29.09.2015/2-2

Lea este manual en primer lugar.

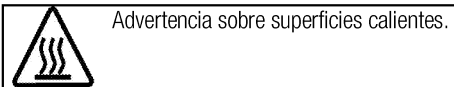
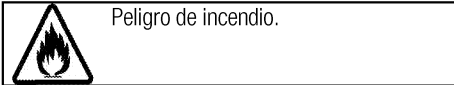
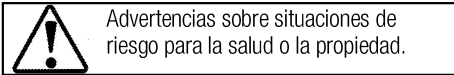
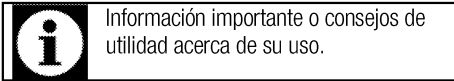
Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general.....4
 Seguridad al trabajar con gas4
 Seguridad del producto6
 Uso previsto7
 Seguridad de los niños.....8
 Eliminación del aparato8
 Eliminación del material de embalaje8

2 Información general 9

Resumen.....9
 Contenidos del paquete.....10
 Especificaciones técnicas11
 Tabla de inyectores11

3 Instalación 12

Antes de la instalación12
 Instalación y conexión13
 Conversión del tipo de gas.....14
 Eliminación del aparato16

4 Preparaciones 18

Consejos para ahorrar energía.....18
 Uso por primera vez18
 Primera limpieza de la unidad.....18
 Primer calentamiento18

5 Cómo usar la placa 19

Información general sobre la cocción de alimentos 19
 Uso de las placas 19

6 Cómo usar el horno 21

Información general sobre horneado, asado y gratinado 21
 Cómo usar el horno de gas 21
 Tabla de tiempos de cocción..... 22
 Cómo utilizar el gratinador de gas 23
 Tabla de tiempos de cocción..... 23

7 Mantenimiento y cuidados 25

Información general..... 25
 Limpieza de la placa..... 25
 Limpieza del panel de control..... 25
 Limpieza del horno 25
 Retirada de la puerta del horno 25
 Retirada del vidrio interior de la puerta..... 26

8 Resolución de problemas 27

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.
Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- No coloque el producto sobre un suelo con moqueta. La falta de circulación del aire debajo del producto hará que las piezas eléctricas se sobrecalienten. Esto causará problemas al producto.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad al trabajar con gas

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y

conectarse de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, ver *Antes de la instalación, pág. 12*

- El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que se encuentra. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando use la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.
- Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por el fabricante o cuando sea necesario.
- Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben

ser azules y quemar uniformemente.

- Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta, es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.
- Solicite a su compañía suministradora de gas información acerca de los números de teléfono de emergencias de gas y sobre las medidas de seguridad a adoptar en caso de detectar olor a gas.

Qué hacer en caso de oler a gas

- No utilice llamas abiertas y no fume. No manipule los botones eléctricos (p. ej. botón de la lámpara, timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos ni tampoco móviles. Riesgo de explosión e intoxicación.
- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos y de los contadores de gas.
- Compruebe que los tubos y las conexiones estén bien apretados. Si sigue oliendo a gas, abandone la vivienda.
- Avise a los vecinos.

- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono ubicado en el exterior de la finca.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que le digan que es seguro hacerlo.

Seguridad del producto

- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes
Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).
- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.

- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue en ella toallas, guantes o productos textiles similares cuando la función de gratinador se esté utilizando con la puerta abierta.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.
- No cierre la cubierta superior antes de que los calentaplatos o los quemadores se enfríen. Seque la cubierta superior antes de abrirla con el fin de evitar que el agua condensada se vierta sobre las partes posteriores e internas del horno.
- Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite

sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.
- Asegúrese de haber realizado la conexión a la red de suministro de gas, y de que no exista ninguna fuga de gas.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos

con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.

- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del

aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.

- Está disponible un protector adicional que evita el contacto con la puerta del horno. Instale esa pieza en caso de presencia de niños.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

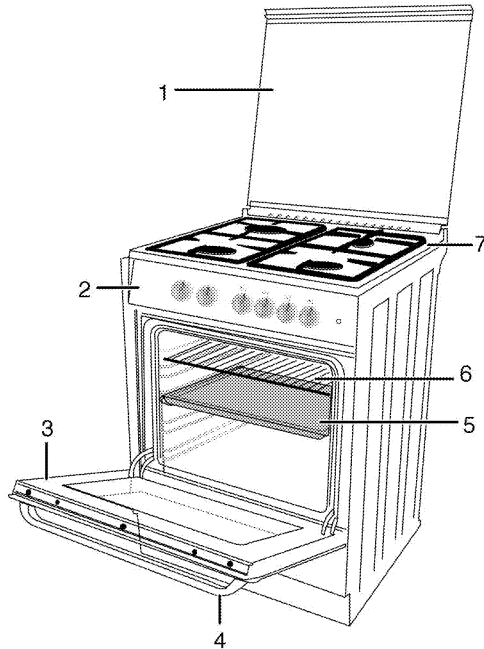
Eliminación del aparato

Eliminación del material de embalaje

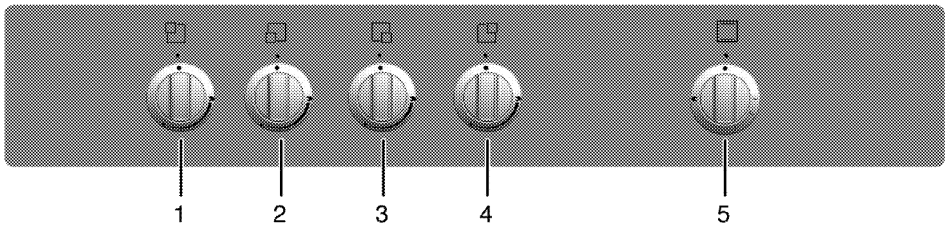
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|------------------|---|---------------------|
| 1 | Tapa superior | 5 | Bandeja |
| 2 | Panel de control | 6 | Rejilla de alambre |
| 3 | Puerta frontal | 7 | Plancha de quemador |
| 4 | Asa | | |



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Quemador normal Trasera izquierda |
| 2 | Quemador auxiliar Frontal izquierda |
| 3 | Quemador rápido Frontal derecha |
| 4 | Quemador normal Trasera derecha |
| 5 | Mando del horno |

Contenidos del paquete

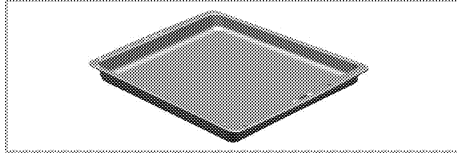


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

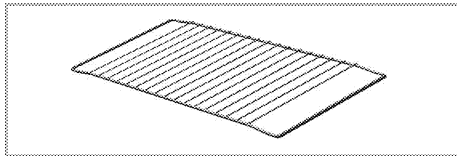
2. **Bandeja de horno**

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



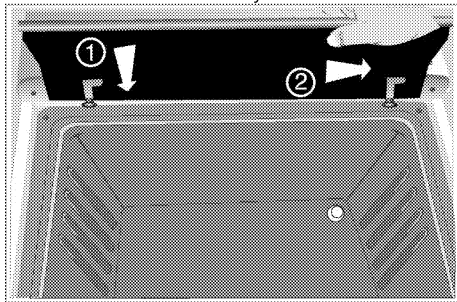
3. **Rejilla de alambre**

Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



4. **Lámina de protección de los mandos**

Se utiliza para asar a la parrilla con la puerta del horno abierta. Protege el panel de control y los mandos contra el calor y la suciedad.



Especificaciones técnicas

GENERAL	
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	850 mm/500 mm/500 mm
Categoría de producto de gas	II 2H3+
Tipo/presión del gas	LPG G 30/28-30 mbar
Consumo total de gas	9.5 kW
Conversión del tipo/presión de gas ^S	NG G 20/20 mbar
– opcional	Propano 31/37 mbar
PLACA	
Quemadores	
Trasera izquierda	Quemador normal
Potencia	2 kW
Frontal izquierda	Quemador auxiliar
Potencia	1kW
Frontal derecha	Quemador rápido
Potencia	2,5 kW
Trasera derecha	Quemador normal
Potencia	2 kW
HORNO/GRATINADOR	
Horno principal	Horno de gas
Consumo energético del gratinador	2.0 kW
Consumo de gas del horno	2.0 kW



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

Tabla de inyectores

Zona de posición del quemador	2 kW Trasera izquierda	1kW Frontal izquierda	2,5 kW Frontal derecha	2 kW Trasera derecha
Tipo de gas / presión del gas				
G 20/20 mbar	103	72	125	103
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72
G 31/ 37 mbar	72	50	80	72
Tipo de gas / presión del gas	Horno de gas		PARRILLA	
G 20/20 mbar	103		104	
G 30/28-30 mbar	71		71	
G 31/ 37 mbar	71		71	

3 Instalación

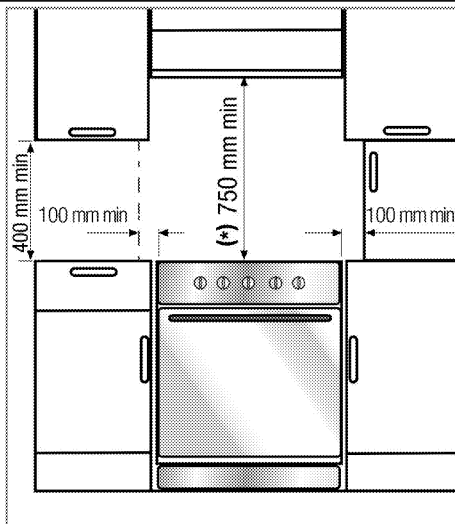
La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

	La preparación de la ubicación y de las instalaciones de gas y electricidad son responsabilidad del cliente.
	PELIGRO: La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.
	PELIGRO: Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.


Antes de la instalación

Para garantizar la necesaria presencia de espacio para la circulación del aire bajo el aparato, recomendamos su montaje sobre una base sólida y de manera que los pies no se asienten sobre una alfombra o cualquier otro tipo de superficie mullida.

El suelo de la cocina debe ser capaz de resistir el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios utilizados y de los alimentos.



- Puede utilizarse con armarios a ambos lados, pero deje una separación lateral de 100 mm entre el aparato y cualquier pared, partición o armario alto con el fin disponer de una distancia mínima de 400 mm sobre el nivel del calentaplatos.
- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Este aparato es un dispositivo de clase 1, es decir, puede colocarse con la parte trasera y **uno** de los lados contra una pared de la cocina, de un mueble de cocina u otro electrodoméstico de cualquier tamaño, mientras que el mueble o electrodoméstico ubicado al **otro** lado sólo puede ser de un tamaño igual o inferior.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

	Sólo gas licuado de petróleo (GLP) No instale el aparato en estancias subterráneas, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo al menos por uno de sus lados. Una instalación incorrecta de los aparatos es peligrosa y podría dar lugar a acciones legales.
---	--

Ventilación de la estancia

Todas las estancias deben disponer de una ventana que pueda abrirse o un equivalente, y algunas de ellas deberán contar además con ventilación permanente. El aire para la combustión se toma de la estancia y los gases producto de la combustión se liberan también en ella.

Por tanto, es fundamental que la estancia goce de una buena ventilación para una utilización segura del aparato. Si la estancia no dispone de una puerta o ventana para su ventilación, deberá instalar un sistema de ventilación adicional.

El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 m³.

No instale el aparato en estancias subterráneas, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo por uno de sus lados al menos.

Tamaño de la estancia	Abertura de ventilación
menor de 5 m ³	mín. 100 cm ²
5 m ³ a 10 m ³	mín. 50 cm ²
mayor de 10 m ³ den	no necesario
En bodega o sótano	mín. 65 cm ²

Instalación y conexión

El aparato solo se debe instalar y conectar en conformidad con las normativas de instalación legales.



No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.

- El aparato debe transportarse entre dos personas como mínimo.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No la coloque sobre ninguna base o pedestal.



No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato. La puerta, el picaporte o las bisagras podrían resultar dañados.

Conexión al suministro de gas



PELIGRO:

Solo un técnico cualificado y autorizado puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas.

Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



PELIGRO:

Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

- Las condiciones de ajuste y los valores del gas se indican en etiquetas (o en la placa de tipo).



Su aparato está preparado para gas licuado de petróleo (GLP).

Conexión del conducto de gas.

- Coloque su aparato en las cercanías de la conexión a la red de gas con el fin de evitar fugas.
- El tubo de plástico que utilice no debe superar los 125 cm.
- Coloque la abrazadera en el tubo. Sumerja uno de los extremos del tubo (diámetro interior 15 mm) en agua hirviendo durante un minuto para reblandecerlo.
- A continuación, deslice el extremo reblandecido del tubo en el extremo cortado del tubo de su aparato. Por último, apriete firmemente la abrazadera con un destornillador.
- Repita el mismo procedimiento con el otro extremo del tubo y complete la conexión a la bombona de gas.
- No olvide llevar a cabo un control de fugas de gas.

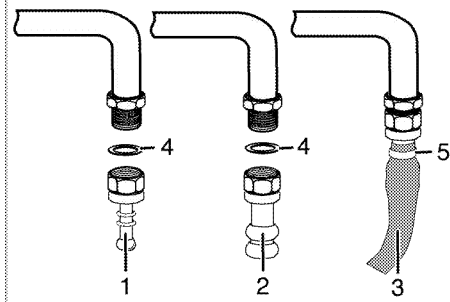
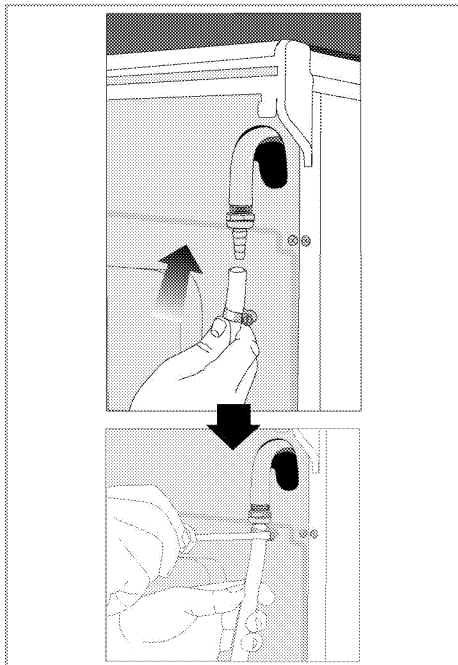


PELIGRO:

Riesgo de explosión y asfixia

No almacene en su domicilio las bombonas de GLP.

- Si más adelante necesitara utilizar su aparato con un tipo diferente de gas, deberá solicitar al servicio técnico autorizado información sobre el procedimiento de conversión pertinente.



- 1 Extremo del tubo para GLP
- 2 Extremo del tubo para GN
- 3 Conducto de seguridad
- 4 Anillo tórico (junta)
- 5 Abrazadera

Control de fugas en el punto de conexión

- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.

- La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.



Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.



PELIGRO:

El tubo de suministro de gas no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Los tubos de gas dañados suponen un riesgo de explosión.

- Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.
- **Ajuste de los pies del horno**

Es posible que las vibraciones producidas durante el uso hagan que los recipientes de cocción se muevan. Esta situación peligrosa puede evitarse nivelando y equilibrando el aparato.

Para su propia seguridad, asegúrese de que el aparato esté nivelado; si fuese necesario, gire hacia la derecha o la izquierda los cuatro pies ubicados en su parte inferior hasta alinear el aparato con la encimera.

Comprobación final

1. Abra la espita de de suministro de gas.
2. Compruebe que todas las conexiones de gas estén bien apretadas.
3. Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.



La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si las llamas tienen un aspecto amarillento, compruebe que la tapa del quemador esté bien colocada o bien limpie el quemador.

Conversión del tipo de gas



PELIGRO:

Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

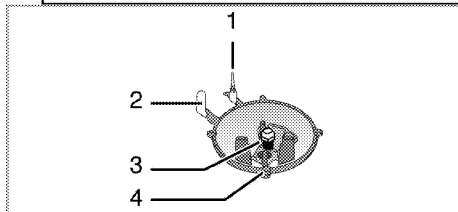
Para poder cambiar el tipo de gas de su aparato, deberá sustituir todos los inyectores y realizar un ajuste de la llama para todas las válvulas en la posición de caudal mínimo.

Sustitución de los inyectores de los quemadores

1. Retire la tapa y el cuerpo del quemador.
2. Desenrosque los inyectores girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj.

- Coloque los nuevos inyectores.
- Compruebe que todas las conexiones estén bien apretadas.

i Consulte la posición de los nuevos inyectores en su embalaje o *Tabla de inyectores*, pág. 11 en la tabla de inyectores.



- Dispositivo de control de apagado de la llama (depende del modelo)
- Bujía de encendido
- Injector
- Quemador

i A no ser que se dé alguna alguna anomalía, no retire las espitas de los quemadores de gas. Si fuese preciso cambiar las espitas, debe llamar al servicio técnico autorizado.

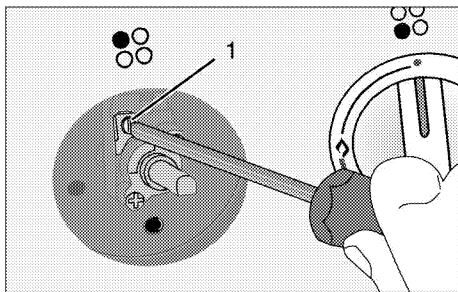
Ajuste del caudal mínimo para las espitas de la placa

- Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama mínima.
- Retire el mando de la espita del gas.
- Utilice un destornillador del tamaño adecuado para manipular el tornillo de ajuste de caudal.

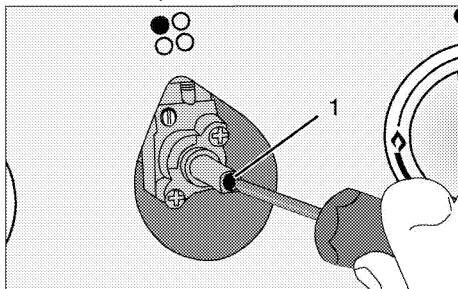
En el caso del GLP (butano o propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. En cuanto al gas natural, se debe girar el tornillo una vez **en sentido contrario a las agujas del reloj**.

» La longitud normal de una llama recta en la posición mínima debe ser de entre 6 y 7 mm.

- Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más baja, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Como última comprobación, ponga el quemador en las posiciones de llama máxima y de llama mínima y compruebe si la llama se apaga o no.
- La posición del tornillo de ajuste puede variar en función del tipo de espita de suministro de gas utilizada en su aparato.



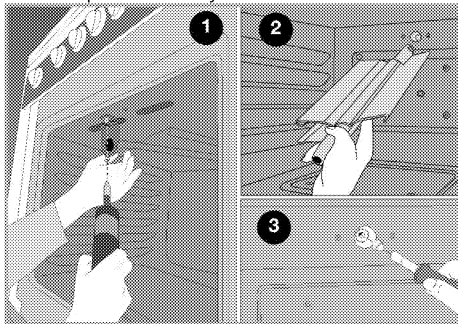
1 Tornillo de ajuste del caudal



1 Tornillo de ajuste del caudal

Sustitución del inyector del gratinador

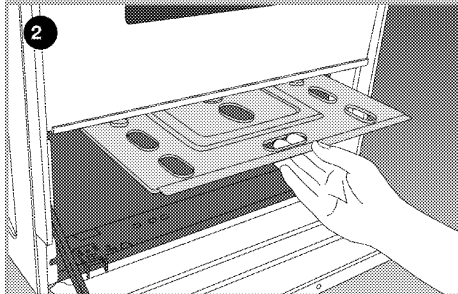
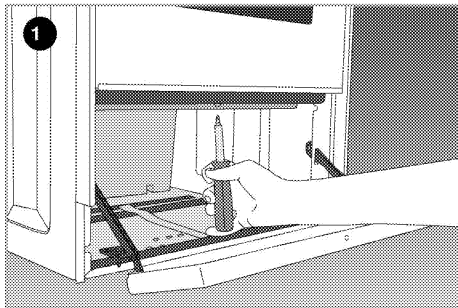
- Abra la puerta delantera.
- Desatornille el tornillo de sujeción del quemador.
- Retire el quemador.
- Desenrosque el inyector girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Coloque el nuevo inyector.



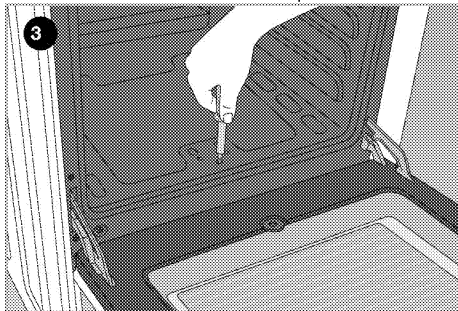
Sustitución del inyector del horno

Para cambiar el inyector del quemador del horno, consulte las especificaciones de su producto.

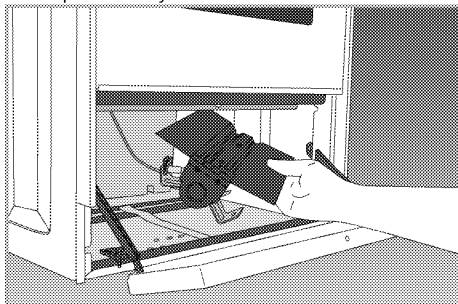
- Abra la tapa inferior, si estuviera presente.
- Retire la tapa inferior fija, si estuviera presente.
- Tire del cajón calentador si estuviera presente. A continuación:



1. Desatornille los tornillos de la lámina inferior de protección del horno y extraiga ésta.
2. Abra la puerta delantera.
3. Desatornille los tornillos de la plancha base.

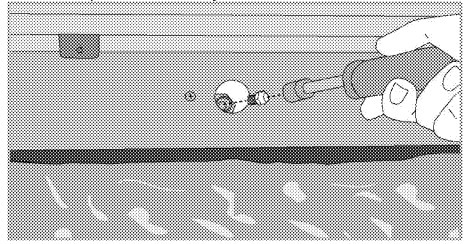


4. Retire el quemador del horno soltándolo del soporte del inyector.



5. Desenrosque el inyector girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

6. Coloque el nuevo inyector.



Ajuste del flujo mínimo para el horno de gas

Para un funcionamiento adecuado del horno, es extremadamente importante volver a comprobar el ajuste de la derivación. Con el fin de proporcionar la máxima seguridad al usuario, es preciso realizar estas operaciones con el máximo cuidado.

1. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama alta.
2. Cierre la puerta del horno y espere de 10 a 15 minutos, hasta que el horno esté listo para su ajuste.
3. Extraiga el mando
4. Transcurridos 15 minutos, ponga el horno en la posición de llama más baja.
5. Ajuste la llama a una longitud de entre 2 y 3 mm por medio del tornillo 7 del termostato del horno.

Al girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj se reduce la llama, mientras que al girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj, la llama aumenta.

i Si la temperatura del horno se incrementa de forma no intencionada, apague el horno y llame al servicio técnico autorizado para que repare el termostato del horno.

Butano/propano	Gas natural
Apriete el tornillo hasta el tope	Afloje el tornillo 1/2 vuelta



i Si se cambia el tipo de gas de la unidad, deberá cambiarse también la placa de datos que muestra el tipo de gas de la unidad.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone

de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- Fije con cinta adhesiva las tapas de los quemadores y los soportes de cazuelas.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.



No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.



Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno de gas

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la llama más alta del horno de gas; vea *Cómo usar el horno de gas*, pág. 21.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el horno; vea *Cómo usar el horno de gas*, pág. 21

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la llama más alta del horno gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador de gas*, pág. 23.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos



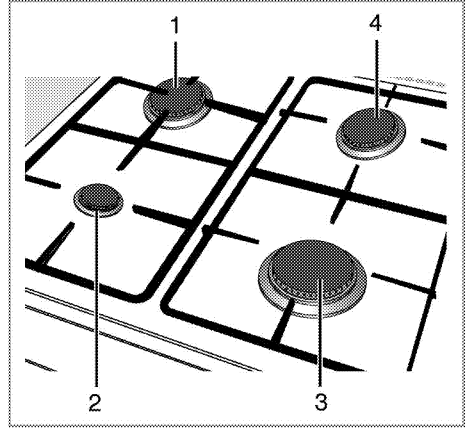
Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Cocción con gas

- El tamaño del recipiente debe coincidir con el tamaño de la llama. Ajuste la llama de forma que no sobrepase la base del recipiente, y centre este en la parrilla.

Uso de las placas



- 1 Quemador normal 18-20 cm
- 2 Quemador auxiliar 12-16 cm
- 3 Quemador rápido 20-22 cm
- 4 Quemador normal 18-20 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.

El símbolo de la llama grande representa la potencia de cocción más alta, mientras que el símbolo de la llama pequeña representa la potencia de cocción más pequeña. En la posición de apagado (superior), no se suministra gas a los quemadores.

La cubierta del aparato está conectada a un dispositivo de corte de suministro de gas. Al cerrar la cubierta, el suministro de gas a los quemadores queda interrumpido.

Encendido de los quemadores de gas

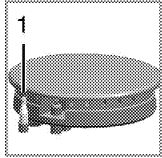
Los quemadores no disponen de un sistema de encendido automático. Utilice un encendedor de gas o bien una cerilla.

1. Pulse el mando del quemador.
2. Sin soltarlo, gírelo a la derecha, hasta el símbolo de la llama grande.
3. Prenda la placa con el encendedor.
4. Ajuste el quemador a la potencia de cocción deseada.

Apagado de los quemadores de gas

Gire el mando de la zona de conservación del calor hasta la posición de apagado (superior).

Sistema de corte de seguridad del suministro de gas (en modelos dotados de componente térmico)



En caso de apagado de los quemadores debido al derramamiento de líquidos, este mecanismo corta el suministro de gas como medida de seguridad.

1. Corte de seguridad del suministro de gas

- Pulse el mando y gírelo a la derecha para encender el quemador.
- Una vez el gas prenda, mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
- Si el gas no prende tras pulsar y soltar el mando, repita el mismo procedimiento manteniendo el mando pulsado durante 15 segundos.



PELIGRO:

Suelte el botón si el quemador no se enciende en un plazo de 15 segundos.

Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Existe el riesgo de que el gas se acumule y explote.

6 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes.

Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

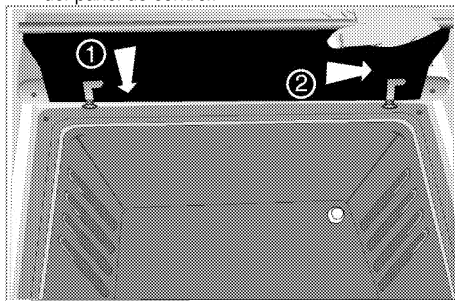
Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

Instalación del protector frente al calor

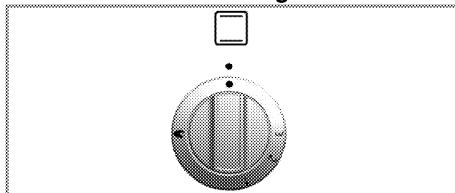
El protector frente al calor se utiliza para gratinar con la puerta del horno abierta. Protege el panel de control y los mandos contra el calor y la suciedad.

1. Abra la puerta del horno y coloque el protector frente al calor sobre las clavijas situadas debajo del panel de control.



» Cuando el protector frente al calor está instalado, la puerta del horno permanece abierta.

Cómo usar el horno de gas



El horno de gas se manipula a través de su mando de control. En la posición de apagado (posición superior), el suministro de gas está cortado.

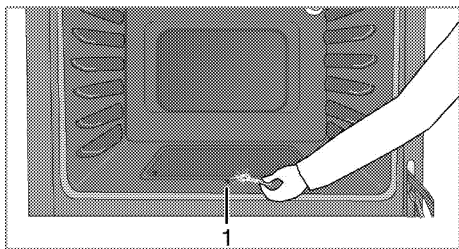
Encendido del horno de gas

El horno de gas se enciende con la ayuda de un encendedor de gas.

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga el mando de control del horno pulsado, y gírelo **en sentido contrario a las agujas del reloj**.
3. Prenda el gas aplicando el encendedor al orificio de control del encendido.
4. Mantenga pulsado el mando de control del quemador entre 3 y 5 segundos más.

» Asegúrese de que el gas haya prendido y haya una llama presente.

5. Mantenga pulsado el mando de control del quemador entre 3 y 5 segundos más.
6. Seleccione la potencia de horneado y la marca de gas que desee.



1 Orificio de control del encendido

Apagado del horno de gas

1. Gire el mando de control del horno hacia la posición de apagado (posición superior).

Los niveles de gas significan:

Nivel de gas	1	2	3
°C	/		



PELIGRO:

Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

No intente que el gas prenda durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende en el plazo de 15 segundos, apague el mando y espere 1 minuto. Ventile la estancia antes de volver a intentar encender el quemador. Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

Tabla de tiempos de cocción



El primer estante del horno es el estante inferior.



Carga máxima de la bandeja del horno: 4 kg (8,8 lbs).



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

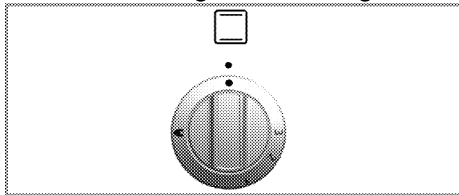
Coloque los platos en una bandeja de horneado para evitar las salpicaduras en el horno y ayudar a mantener el horno limpio.

Horneado y asado

Alimento	Pre calentamiento *	Nivel de inserción	Posición del mando de control	Tiempo de cocción
Tarta de manzana	10 min.	4..5	1	25..30 min.
Tarta de frutas	10 min.	4..5	1	25..35 min.
Tarta	10 min.	3..4	1	30..40 min.
Galletas	10 min.	4..5	1	25..35 min.
Repostería	10 min.	5	1	35..45 min.
Tarta	10 min.	3	1	30..40 min.
Galletas	—	4..5	1	20..30 min.
Cordero asado	10 min.	4..5	1	35..45 min.. por cada 450 g + 30 min.
Ternera asada	10 min.	2	1	50..60 min.. por cada 450 g + 30 min.
Pavo	10 min.	3..4	1	50..60 min.. por cada 450 g + 30 min.
Aves	10 min.	3..4	1	30..40 min.. por cada 450 g + 25 min.
Cocidos	—	4	1	90..120 min. ^s
Pescado	10 min.	3	1	35..45 min.
Macarrones	10 min.	3..4	1	35..40 min.
Bizcochos pequeños	10 min.	4	1	30..35 min.
Sandwich Victoria	10 min.	3	1	22..28 min.

* en la posición 2 del mando de control / ^s en función de la cantidad / ^s en función del tamaño

Cómo utilizar el gratinador de gas



El gratinador se maneja mediante el mando de control del gratinador. En la posición de apagado (superior), no se suministra gas.

La puerta del horno debe permanecer abierta durante el gratinado.



ADVERTENCIA

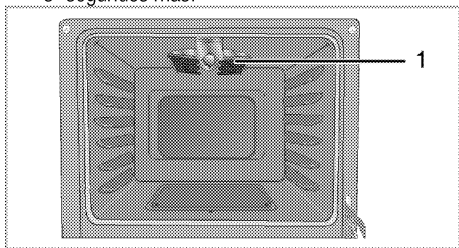
Las superficies calientes pueden causar quemaduras. Mantenga a los niños alejados del producto.

La puerta del horno permanece ligeramente inclinada al abrirla completamente, lo que evita que las posibles salpicaduras puedan alcanzarle.

Encendido del gratinador

El gratinador de gas se enciende con un encendedor o una cerilla.

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga el mando pulsado y gírelo **hacia la derecha** hasta el símbolo del gratinador.
3. Prenda el gas directamente, acercando un encendedor o una cerilla al quemador del gratinador.
4. Mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más.



1 Quemador del gratinador



PELIGRO:

Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

No intente que el gas prenda durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende en el plazo de 15 segundos, apague el mando y espere 1 minuto. Ventile la estancia antes de volver a intentar encender el quemador. Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

Apagado del gratinador

1. Gire el mando de control del gratinador hacia la posición de apagado (posición superior).



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Tabla de tiempos de cocción



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.



El primer estante del horno es el estante inferior.

Asado a la parrilla o gratinado con gratinador de gas

Alimento	Preparación	Tiempo de asado [#]
Tostado de pan y derivados	3...10 min.
Pequeñas piezas de carne, salchichas, bacon, etc.	15...20 min.
Chuletas, jamón, piezas de pollo, etc.	Pollo con la rejilla de alambre al revés.	20...25 min.
Pescados enteros, filetes de pescado, varitas de pescado	Pescados enteros y filetes de pescado colocados en la base del recipiente de la parrilla.	10...20 min.
Pescado empanado	15...20 min.
Productos precocinados con patata	15...20 min.
Pizza	Colocada en la base del recipiente de la parrilla.	12...15 min.
Gratinado/dorado de los alimentos	Plato colocado directamente en la base del compartimento del gratinador.	8...10 min.

[#] en función del tamaño y el grosor

7 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza. Existe el riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Placas de gas

1. Retire y limpie las parrillas y las tapas de los quemadores.
2. Limpie la placa.
3. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores, asegurándose de que se asienten correctamente.
4. Cuando coloque las rejillas superiores, asegúrese de colocar las parrillas de forma que los quemadores queden centrados.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.



No retire los botones o mandos de control para limpiar el panel de control.

Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de la puerta del horno

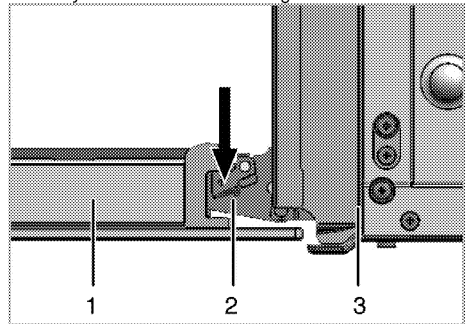
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



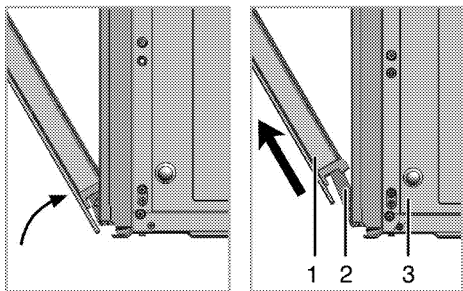
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

Retirada de la puerta del horno

1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta frontal
- 2 Bisagra
- 3 Horno



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.
4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

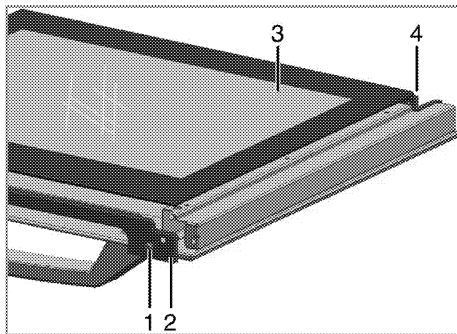


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

1. Abra la puerta del horno.



- 1 Tornillo
 - 2 Perfil
 - 3 Panel de vidrio interior
 - 4 Ranura de plástico
2. Retire el tornillo (1) con un destornillador
 3. Retire el perfil (2) que sujeta el vidrio interior (3).
 4. A continuación agrupe la puerta de nuevo, ponga el panel de vidrio (3) en las ranuras de plástico (4) y agrupe el perfil.

8 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

No hay chispa de encendido.

- No hay corriente. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles.*

No hay gas.

- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- El tubo de suministro de gas está doblado. >>> *Instale el tubo de suministro de gas de forma adecuada.*

La llama de los quemadores no es correcta o no hay llama.

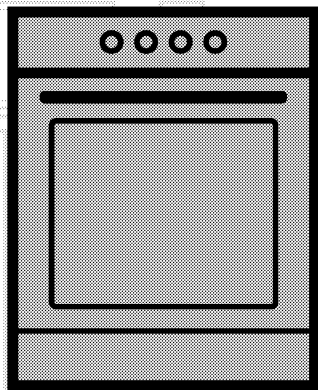
- Los quemadores están sucios. >>> *Limpie los componentes de los quemadores.*
- Los quemadores están húmedos. >>> *Seque los componentes de los quemadores.*
- La tapa del quemador no está colocada de manera segura. >>> *Coloque la tapa del quemador de manera segura.*
- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- La bombona de gas está vacía (cuando se usa GLP). >>> *Sustituya la bombona de gas.*



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

Forno

Manual do utilizador



PT

beko

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

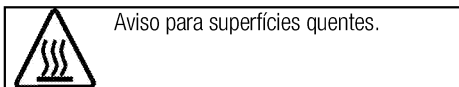
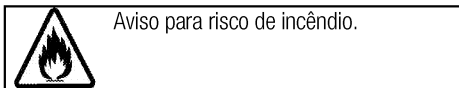
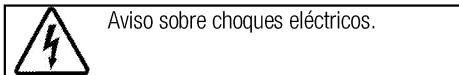
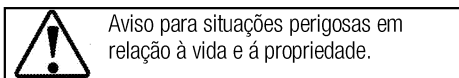
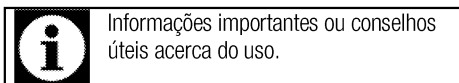
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-a para qualquer consulta posterior.

Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual do utilizador poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Avisos e instruções importantes
sobre segurança e meio-ambiente 4**

Segurança geral	4
Segurança ao trabalhar com gás	4
Segurança do produto	5
Utilização pretendida	7
Segurança para crianças	7
Eliminação do produto velho	8
Eliminação do material da embalagem	8

2 Informação geral 9

Visão geral	9
Conteúdo da embalagem	10
Especificações técnicas	11
Quadro dos injectores	11

3 Instalação 12

Instalação prévia	12
Instalação e ligação	13
Conversão de gás	14
Eliminação do produto velho	16

4 Preparações 17

Conselhos para poupar energia	17
Uso inicial	17
Primeira limpeza da unidade	17
Aquecimento inicial	17

5 Como utilizar a placa 18

Informações gerais sobre a cozedura	18
Usar as placas	18

6 Funcionar com o forno 20

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno	20
Como utilizar o forno a gás	20
Tabela de tempos de cozedura	21
Operar o grelhador a gás	21
Tabela de tempos de cozedura	22

7 Manutenção e cuidados 23

Informações gerais	23
Limpar a placa	23
Limpar o painel de controlo	23
Limpar o forno	23
Remover a porta do forno	23
Remover o vidro interno da porta	24

8 Resolução de problemas 25

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Nunca posicione o produto sobre um piso com tapete ou carpete. Caso contrário, a falta de fluxo de ar por debaixo do produto causará sobreaquecimento das partes eléctricas. Isto acarretará problemas ao seu produto.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser

responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.

- Não funcione o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança ao trabalhar com gás

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.
- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia*, página 12

- A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
- Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.
- Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
- É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido

de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, mesmo em doses muito pequenas.

- Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.

O que fazer se sentir cheiro a gás

- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da lâmpada, campainha, etc.) Não use telefone fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!
- Abra as portas e as janelas.
- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

Segurança do produto

- O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a

menos que estejam sob supervisão constante.

- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame. É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2 frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).
- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
- Esta pêga não é um secador de toalhas. Não pendure toalhas, luvas ou produtos têxteis similares quando a função grelhador estiver com a porta aberta.
- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova

as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.

- Não feche a tampa superior antes que as placas ou queimadores arrefeçam.

Seque a tampa superior antes de abri-la, para evitar fuga de água para as partes traseira e interna do forno.

- A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.
- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseio incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

Segurança para crianças

- As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.

- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Encontra-se disponível um meio de protecção adicional para evitar contacto com a porta do forno. Esta peça deverá ser adaptada no

caso das suas crianças estarem presentes.

- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

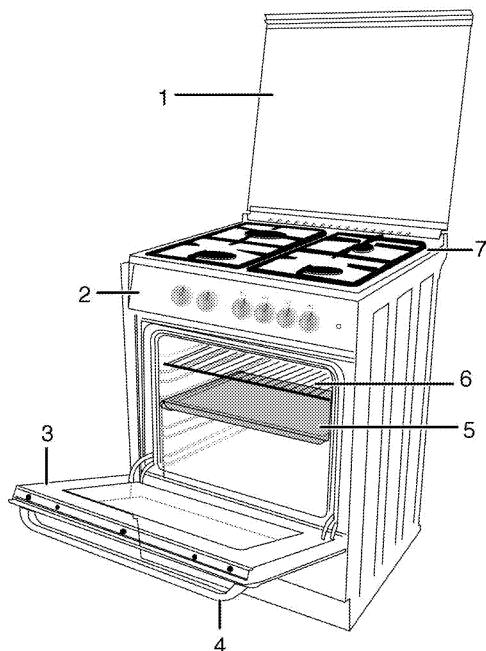
Eliminação do produto velho

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

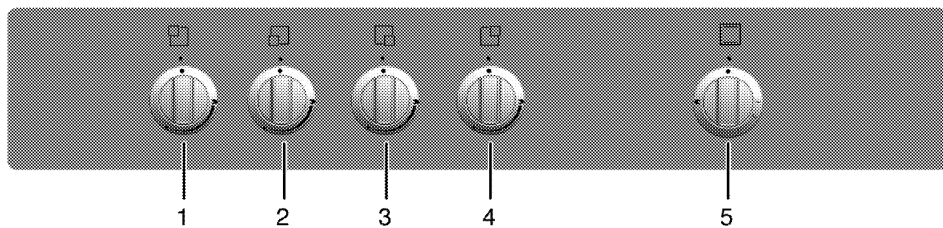
2 Informação geral

Visão geral



- 1 Tampa superior
- 2 Painel de controlo
- 3 Porta frontal
- 4 Pega

- 5 Tabuleiro
- 6 Prateleira de arame
- 7 Disco do queimador



- 1 Queimador normal Esquerdo traseiro
- 2 Queimador auxiliar Esquerdo frontal
- 3 Queimador rápido Direito frontal
- 4 Queimador normal Direito traseiro
- 5 Botão do forno

Conteúdo da embalagem

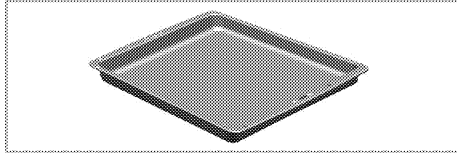


Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

1. **Manual do utilizador**

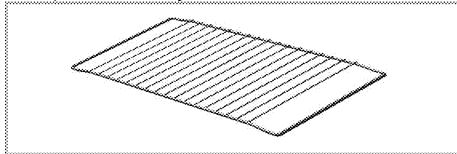
2. **Tabuleiro do forno**

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



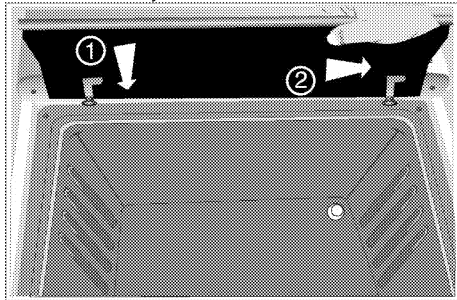
3. **Prateleira de arame**

Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



4. **Chapa de protecção do botão**

Usada para grelhar com a porta do forno aberta. Protege o painel de controlo e os botões contra o calor e a sujidade.



Especificações técnicas

GERAL	
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	850 mm/500 mm/500 mm
Categoria do gás do produto	II 2H3+
Tipo de gás/pressão	LPG G 30/28-30 mbar
Consumo total de gás	9,5 kW
Converter o tipo de gás / pressão ^S	NG G 20/20 mbar
– opcional	Propano 31/37 mbar
PLACA	
Queimadores	
Esquerdo traseiro	Queimador normal
Potência	2 kW
Esquerdo frontal	Queimador auxiliar
Potência	1kW
Direito frontal	Queimador rápido
Potência	2,5 kW
Direito traseiro	Queimador normal
Potência	2 kW
FORNO/GRELHADOR	
Forno principal	Forno a gás
Consumo de energia do grelhador	2.0 kW
Consumo de gás do forno	2.0 kW



As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.



Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

Quadro dos injectores

Posição da zona da placa	2 kW Esquerdo traseiro	1kW Esquerdo frontal	2,5 kW Direito frontal	2 kW Direito traseiro
Tipo de gás/pressão de gás				
G 20/20 mbar	103	72	125	103
G 30/28-30 mbar	72	50	80	72
G 31/ 37 mbar	72	50	80	72
Tipo de gás/pressão de gás	Forno a gás		GRELHADOR	
G 20/20 mbar	103		104	
G 30/28-30 mbar	71		71	
G 31/ 37 mbar	71		71	

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.



PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



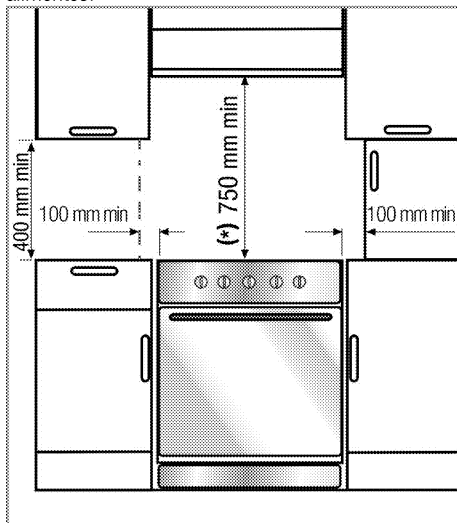
PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

Para assegurar as saídas críticas de ar sob o equipamento, recomendamos que o mesmo seja montado numa base sólida e que os pés não se afundem em tapetes ou pisos macios.

O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.



- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400

mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 100 mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.

- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação (mín. 650 mm).
- O aparelho corresponde ao dispositivo classe 1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira de um lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no **outro** lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).



Apenas gás LP

Não instale este equipamento numa repartição abaixo do nível do solo, a não ser que possua uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

Não instale correctamente os equipamentos é perigoso e poderá resultar em acção judicial.

Ventilação da cozinha

Todos as repartições devem ter uma janela que abra ou equivalente e algumas repartições também exigem uma ventilação permanente.

O ar para combustão é retirado do ar da cozinha e os gases exauridos são emitidos directamente para o ambiente da cozinha.

É essencial uma boa ventilação do ambiente da cozinha para o funcionamento seguro do seu produto. Se não houver qualquer janela ou porta para a ventilação do ambiente da cozinha, deverá ser instalada uma ventilação extra.

O equipamento deverá ser colocado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa repartição com uma banheira ou duche. O equipamento não deverá ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.

Não instale este equipamento numa repartição abaixo do nível do solo, a não ser que possua uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

Tamanho do ambiente da cozinha	Abertura de ventilação
menor que 5 m ³	mín. 100 cm ²
5 m ³ a 10 m ³	mín. 50 cm ²
maior que 10 m ³ ,den	não exigido
Numa cave	mín. 65 cm ²

Instalação e ligação

O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.



Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.

- O produto deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas
- O produto deverá ser colocado directamente no piso. Não deve ser colocada sobre uma base ou pedestal.



Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto. A porta, o manípulo e as dobradiças podem ficar danificados.

Ligação de gás



PERIGO:

O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada.
Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais!
O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!

- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).



O seu produto está preparado para gás de petróleo liquefeito (GPL).

Ligação da mangueira do gás

- Ligue o seu produto de forma que este fique perto da ligação de gás e que não haja fuga de gás.

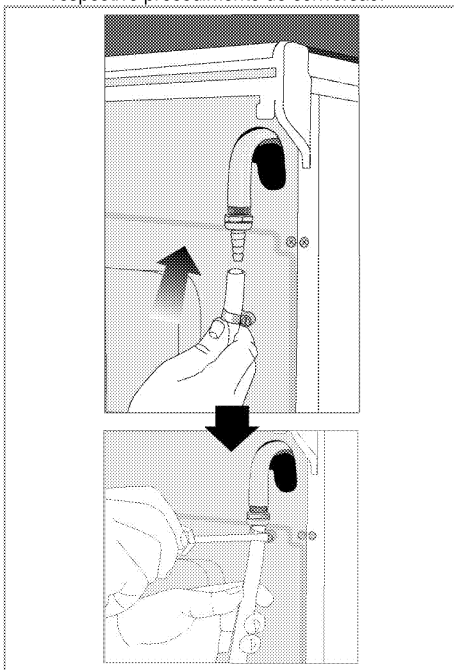
- A mangueira de plástico a ser utilizada não deve ter mais do que 125 cm de comprimento.
- Instale a braçadeira na mangueira. Imirja uma extremidade da mangueira (15 mm de diâmetro interno) em água a ferver durante 1 minuto para a amaciar.
- Em seguida, introduza a extremidade amaciada da mangueira completamente dentro da extremidade da mangueira afiada do seu produto. Por fim, aperte totalmente o grampo com uma chave de fendas.
- Repita o mesmo procedimento para a outra extremidade da mangueira e complete a ligação à garrafa do gás.
- Nunca esquecer de efectuar a verificação de fugas de gás.

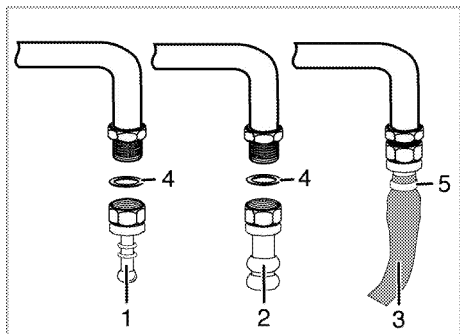


PERIGO:

Risco de explosão e asfixia!
Não guarde cilindros de GPL em casa.

- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o Agente de Assistência autorizada para o respectivo procedimento de conversão.

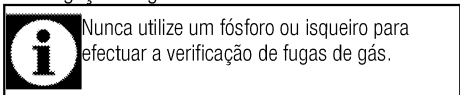




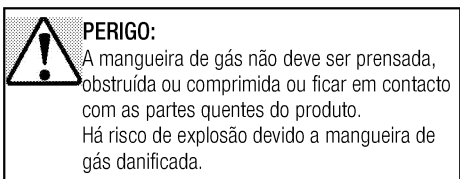
- 1 Extremidade da mangueira - GPL
- 2 Extremidade da mangueira - GN
- 3 Mangueira de segurança
- 4 O-ring (junta de estanqueidade)
- 5 Braçadeira

Controlo de fuga no ponto de ligação

- Certifique-se que todos os botões do produto estejam desligados. Certifique-se que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de ligação da mangueira para verificação de fugas de gás.
- O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspeccione de novo a ligação do gás.



Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para efectuar a verificação de fugas de gás.



PERIGO:

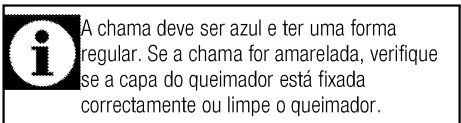
A mangueira de gás não deve ser prensada, obstruída ou comprimida ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Há risco de explosão devido a mangueira de gás danificada.

- Empurre o produto para a parede da cozinha.
- **Ajustar os pés do forno**
As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado. Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

Verificação final

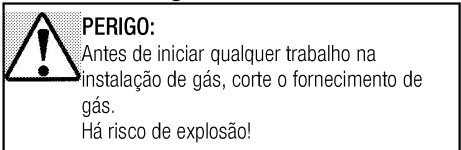
1. Abra o fornecimento de gás.

2. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
3. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.



A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

Conversão de gás



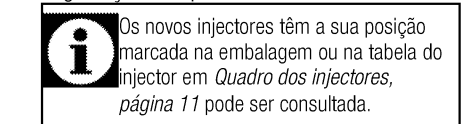
PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás. Há risco de explosão!

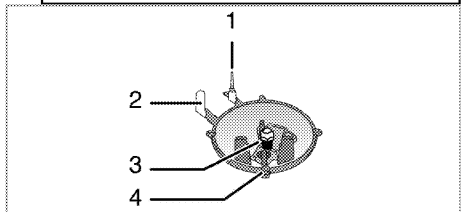
Para alterar o tipo de gás do seu equipamento, troque todos os injectores e execute o ajuste de chama para todas as válvulas numa posição caudal de saída reduzido.

Substituição do injector para os queimadores

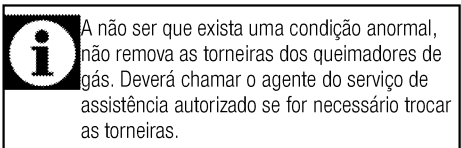
1. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
2. Desaperte os injectores rodando no sentido anti-horário.
3. Adapte os novos injectores.
4. Verifique todas as ligações para se certificar da segurança e do aperto.



Os novos injectores têm a sua posição marcada na embalagem ou na tabela do injector em *Quadro dos injectores*, página 11 pode ser consultada.



- 1 Dispositivo de falha de chama (conforme o modelo)
- 2 Isqueiro
- 3 Injector
- 4 Queimador



A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

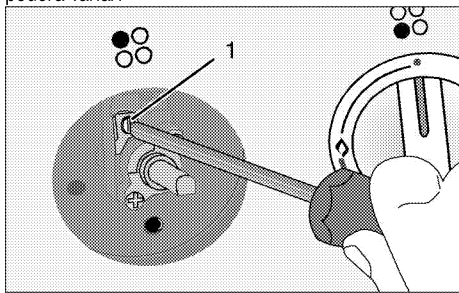
1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.

Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso **em sentido anti-horário**.

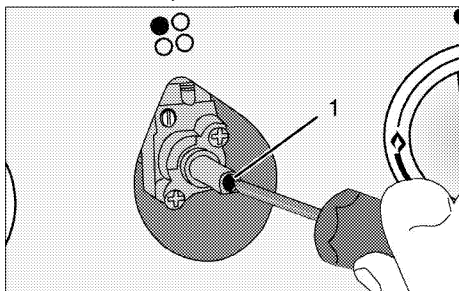
» A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

4. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
5. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.

Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

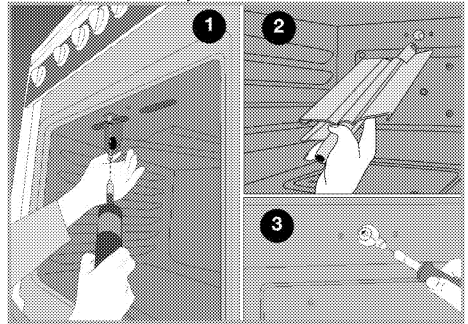


1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

Substituição do injector para o grelhador

1. Abra a porta da frente.
2. Desaperte o parafuso do queimador.
3. Retire o queimador.
4. Desaperte o injector rodando no sentido anti-horário.

5. Adapte o novo injector.

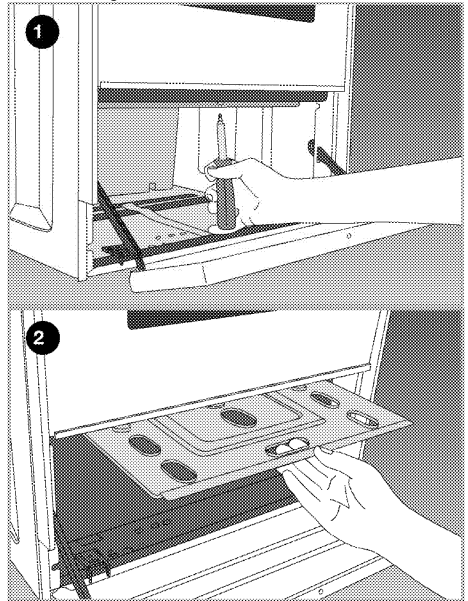


Substituição do injector para o forno

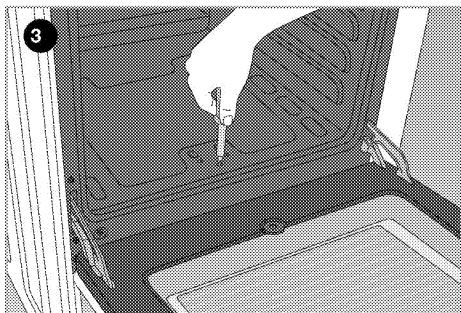
Para substituir o injector do queimador do forno, por favor consulte a especificação do seu produto;

- Abra a tampa do fundo se presente.
- Retire a tampa fixa do fundo se presente.
- Extraia a gaveta de aquecimento se presente.

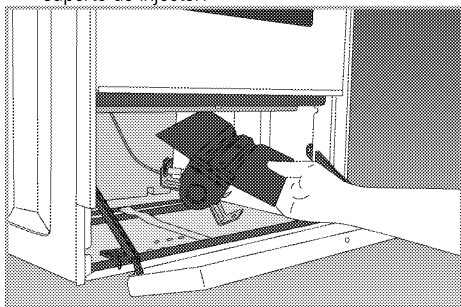
Em seguida;



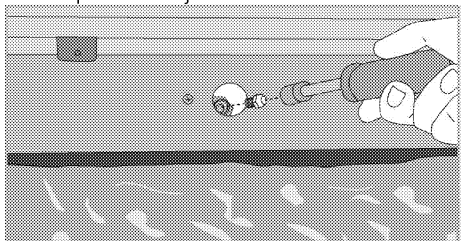
1. Desaparafuse os parafusos da chapa de protecção do fundo do forno e retire-a.
2. Abra a porta da frente.
3. Desaperte o parafusos da placa de base.



4. Retire o queimador do forno libertando-o do suporte do injector.



5. Desaperte o injector rodando no sentido anti-horário.
6. Adapte o novo injector.

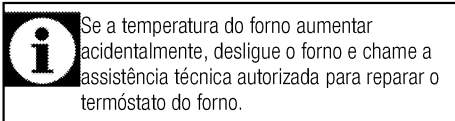


Ajuste do fluxo reduzido para o forno a gás

Para o funcionamento adequado do forno, a verificação passo a passo dos ajustes é extremamente importante. A fim de proporcionar a máxima segurança ao utilizador, estas operações deverão ser efectuadas com cuidado.

1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama alta.
2. Feche a porta de forno e aguarde 10 a 15 minutos, até que o forno esteja pronto para o ajuste.
3. Retire o botão

4. Após 15 minutos, ajuste o forno para a posição de chama mais baixa.
5. Ajuste a extensão da chama para 2 a 3 mm através do parafuso 7 no termóstato do forno. Rodar o parafuso no sentido horário reduzirá a chama e rodá-lo no sentido anti-horário aumentará a chama.



Se a temperatura do forno aumentar acidentalmente, desligue o forno e chame a assistência técnica autorizada para reparar o termóstato do forno.

Butano/propano	Gás natural
Aperte o parafuso até o fim	Desaperte o parafuso
	1/2 volta



Se o tipo de gás da unidade for alterado, a placa de características que mostra o tipo de gás da unidade também o deverá ser.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.
- Prenda os suportes das panelas e as tampas com fita adesiva.
- Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.



Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a) a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozinhar mais do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Selecione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.

2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

Aquecimento inicial

Aqueça o produto por cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Desse modo, qualquer resíduo da produção será queimado e removido.



ATENÇÃO

As superfícies quentes causam queimaduras! O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas. Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

Forno a gás

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecione a chama mais alta do forno a gás; consulte *Como utilizar o forno a gás, página 20*.
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
5. Desligue o seu forno; consulte *Como utilizar o forno a gás, página 20*.

Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecione a chama mais alta do forno com grelhador; consulte *Operar o grelhador a gás, página 21*.
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.



Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



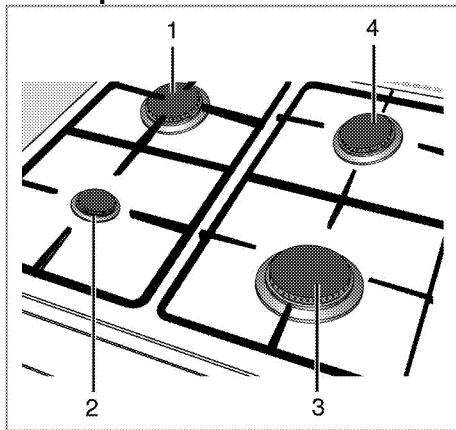
Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Cozedura a gás

- O tamanho da panela deve corresponder com o tamanho da chama. Ajuste as chamas de gás, para que não se estendam do fundo da panela e centre a panela no suporte para panela.

Usar as placas



- 1 Queimador normal 18-20 cm
- 2 Queimador auxiliar 12-16 cm
- 3 Queimador rápido 20-22 cm
- 4 Queimador normal 18-20 cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.

O símbolo de chama grande indica a potência mais alta de cozedura e o símbolo de chama pequena indica a potência mais baixa de cozedura. Na posição off (topo), o gás não é fornecido aos queimadores. A tampa do produto está ligada a um dispositivo de interrupção de gás. Quando a tampa é fechada, o fornecimento de gás aos queimadores é interrompido.

Acender os queimadores a gás

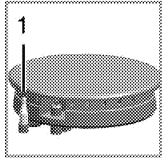
O queimador não é equipado com ignição automática. Use um isqueiro ou fósforos.

1. Mantenha premido o botão do queimador.
2. Rode-o no sentido horário até ao símbolo de chama grande.
3. Acenda a placa com o isqueiro.
4. Ajuste-o para a potência de cozedura pretendida.

Desligar os queimadores a gás

Rode o botão da zona de manutenção do calor para a posição off (superior).

O sistema de segurança de desligamento do gás (em modelos com componente térmico)



1. Segurança do desligamento do gás

Como prevenção contra o apagamento devido a descarga de fluido nos queimadores, o mecanismo de segurança acciona-se e desliga o gás.

- Empurre o botão para dentro e rode-o no sentido horário para acender.
- Após acender o gás, mantenha o botão premido por mais 3-5 segundos para accionar o sistema de segurança.
- Se o gás não acender depois de premir e soltar o botão, repita o mesmo procedimento mantendo o botão premido durante 15 segundos.



PERIGO:

Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos.

Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

6 Funcionar com o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



ATENÇÃO

As superfícies quentes causam queimaduras! O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas. Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



PERIGO:

Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor. O vapor exalado pode esquentar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

Dicas para cozer no forno

- Use placas de metal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Selecione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

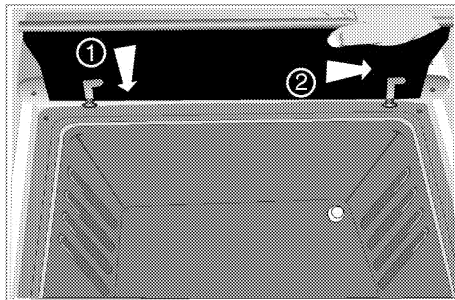
Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o peru e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorará os resultados da mesma.
- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

Instale a placa de protecção do botão.

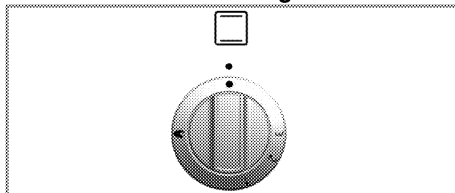
A placa de protecção do botão é usada para grelhar com a porta do forno aberta. Protege o painel de controlo e os botões contra o calor e a sujidade.

1. Abra a porta do forno e coloque a placa de protecção do botão nos pinos sob o painel de controlo.



» Quando a placa de protecção do botão estiver instalada, a porta do forno permanecerá aberta.

Como utilizar o forno a gás

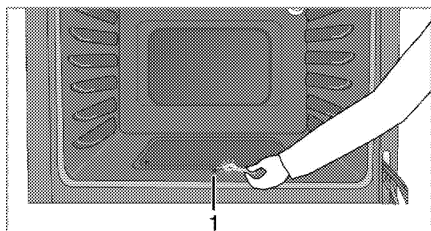


O forno a gás é operado através do botão de controlo do forno a gás. Na posição off (topo), o fornecimento do gás está desligado (Off).

Ligue o forno a gás

O forno a gás é acendido com um isqueiro.

1. Abra a porta do forno.
 2. Mantenha o botão de controlo do forno a gás premido e rode-o **no sentido anti-horário**.
 3. Acenda o gás com o isqueiro, a partir do orifício de controlo da ignição.
 4. Mantenha premido o controlo do queimador por 3 a 5 segundos.
- » Certifique-se de que há ignição e chama.
5. Mantenha premido o controlo do queimador por mais 3 a 5 segundos.
 6. Selecione a potência/escala do gás pretendida para assar.



1 Orifício de controle da ignição



PERIGO:

Há risco de compressão de gás e explosão! Não tente acender o gás por mais de 15 segundos. Se o queimador não se acender em 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Areje o cômodo antes de voltar a tentar acender o queimador. Há risco de compressão de gás e explosão!

Desligar o forno a gás

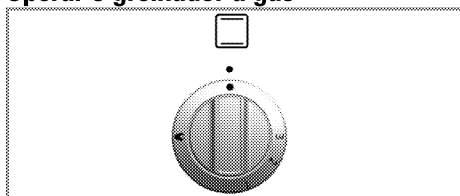
1. Rode o botão de controle do forno a gás para a posição off (topo).

Cozer no forno e assar

Alimento	Pré-aquecimento *	Nível de inserção	Posição do botão de controle	Tempo de cozedura
Tarte de maçã	10 min.	4..5	1	25..30 min.
Tarte de frutas	10 min.	4..5	1	25..35 min.
Tarte	10 min.	3..4	1	30..40 min.
Bolinhos	10 min.	4..5	1	25..35 min.
Pastelaria	10 min.	5	1	35..45 min.
Bolo	10 min.	3	1	30..40 min.
Biscoitos	—	4..5	1	20..30 min.
Borrego assado	10 min.	4..5	1	35..45 min. por 450 g + 30 min.
Rosbife	10 min.	2	1	50..60 min. por 450 g + 30 min.
Perú	10 min.	3..4	1	50..60 min. por 450 g + 30 min.
Aves	10 min.	3..4	1	30..40 min. por 450 g + 25 min.
Guisados	—	4	1	90..120 min. ^S
Peixe	10 min.	3	1	35..45 min.
Macarrão	10 min.	3..4	1	35..40 min.
Bolos pequenos	10 min.	4	1	30..35 min.
Sanduíche Vitória	10 min.	3	1	22..28 min.

* na posição do botão de controle 2 / ^S dependendo da quantidade / ^S dependendo do tamanho

Operar o grelhador a gás



Os níveis de gás significam:

Nível de gás	1	2	3
°C	/		

Tabela de tempos de cozedura

- i** A 1ª prateleira do forno é a prateleira do fundo.
- i** Capacidade máxima de carga para o tabuleiro do forno: 4 kg (8.8 lb).
- i** Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

Posicione os pratos sobre o tabuleiro de pastelaria para prevenir derrames dentro da base do forno e manter o forno limpo.

O grelhador é operado com o botão de controle do grelhador. Na posição desligado (topo), o gás não é fornecido. A porta do forno deve permanecer aberta ao grelhar.



ATENÇÃO

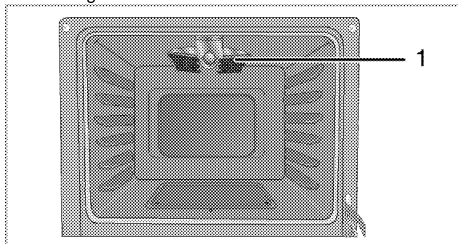
As superfícies quentes podem causar queimaduras! Mantenha as crianças afastadas do produto.

A porta do forno permanece ligeiramente inclinada quando totalmente aberta e, por isso, pode ser atingido por salpicos.

Ligar o grelhador

O grelhador a gás é acendido com um isqueiro ou semelhante.

1. Abra a porta do forno.
2. Mantenha o botão premido e rode-o **no sentido horário** até o símbolo do grelhador.
3. Ligue o gás directamente colocando um isqueiro ou semelhante próximo do queimador do grelhador.
4. Mantenha o botão premido por mais 3 a 5 segundos.



1 Queimador do grelhador



PERIGO:

Há risco de compressão de gás e explosão! Não tente acender o gás por mais de 15 segundos. Se o queimador não se acender em 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Areje o cômodo antes de voltar a tentar acender o queimador. Há risco de compressão de gás e explosão!

Desligar o grelhador

1. Rode o botão de controlo do grelhador para a posição Off (superior).



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.

Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Tabela de tempos de cozedura



Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.



A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo.

Grelhar com grelhador a gás

Alimento	Preparação/definição	Tempo de grelhagem [#]
Torrar produtos de pão	3...10 min.
Pequenos pedaços de carne, salsichas, bacon, etc.	15...20 min.
Costeletas, fatias de presunto, pedaços de frango, etc.	Frango com a grelha de arame virada para cima.	20...25 min.
Peixes inteiros, filetes de peixe, douradinhos	Peixe inteiro e filetes de peixe colocados na base do recipiente do grelhador.	10...20 min.
Peixe panado	15...20 min.
Produtos de batata pré-cozidos	15...20 min.
Pizza	Colocado na base do recipiente do grelhador.	12...15 min.
Grelhar/Alourar os alimentos	Prato colocado directamente na base do compartimento do grelhador.	8...10 min.

[#] dependendo do tamanho e da espessura

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



PERIGO:

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!



PERIGO:

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpar a placa

Placas a gás

1. Remova e limpe os suportes de panela e as coroas dos queimadores.
2. Limpe a placa.
3. Instale as coroas dos queimadores e verifique se estão ajustadas correctamente.

4. Ao instalar as grelhas superiores, preste atenção ao colocar os suportes de panela para que os queimadores fiquem centrados.

Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.



Não remova os botões/teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

Limpar o forno

Limpar a porta do forno

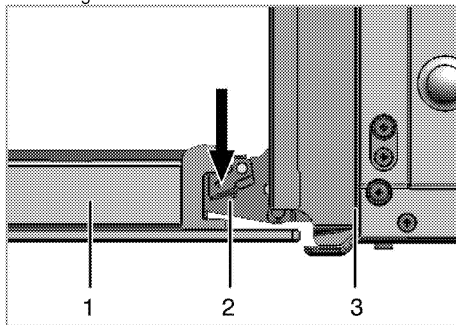
Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.



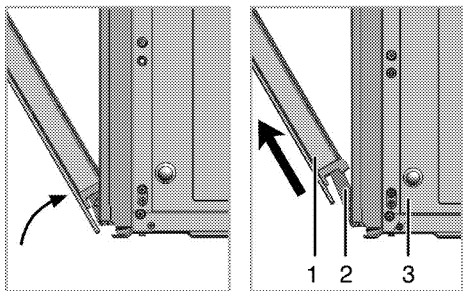
Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

Remover a porta do forno

1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



- 1 Porta frontal
- 2 Dobradiça
- 3 Forno



3. Desloque a porta frontal até ao meio.
4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.

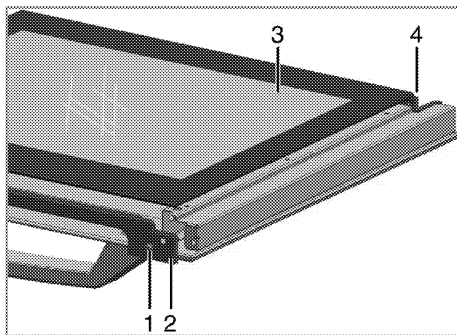


Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

Remover o vidro interno da porta

O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza.

1. Abra a porta do forno.



- 1 Parafuso
 - 2 Perfil
 - 3 Painel de vidro interno
 - 4 Ranhura plástica
2. Retire o parafuso (1) com uma chave de fendas
 3. Retire o perfil (2) e depois segure o vidro interno (3).
 4. Depois agrupe de novo a porta, coloque o painel do vidro (3) mas ranhuras plásticas (4) e agrupe o perfil.

8 Resolução de problemas

O forno emite vapor quando em utilização.

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

Não há faísca de ignição.

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*

Não há gás.

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

Os queimadores não queimam adequadamente ou de maneira alguma.

- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpe os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Seque os componentes do queimador.*
- A coroa do queimador não está instalada de forma segura. >>> *Instale a coroa do queimador correctamente.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- O cilindro de gás está vazio (quando usa LPG). >>> *Substitua o cilindro do gás.*



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

