



DISEÑO+INNOVACIÓN

H.E. Collection

HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE

Electric Built-in Oven | *Forno Eléctrico de Embutir*



H.E.6041



H.E.6042



H.E.6043



H.E.6044

Índice

Index

Índice

5 **Instalación**
Advertencias generales de seguridad

Installation
General safety warnings

Instalação
Advertências gerais de segurança

7 **Colocación**
Empotramiento
Aireación

Assembly
Building-in
Ventilation

Colocação do forno
Embutido
Ventilação

9 **Conexión del horno**
Conexión eléctrica
Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Oven connection
Electrical connection
Connection of the power cable to the electricity supply
Built-in oven technical features

Ligação do forno
Ligação elétrica
Ligação do cabo de alimentação elétrica à rede
Características técnicas do forno de embutir

10 Características técnicas del horno empotrable

11 **Características del horno**

Oven features

Características do forno

12 **Funcionamiento y uso**
Inicio
Uso del indicador de tiempos con fin de cocción

Operation and use
Start
Setting the cooking end time
Alarm
Other tips

Funcionamento e uso
Início
Uso do indicador de tempos com final de cozimento
Outras recomendações

13 Otros consejos

14 **Programas de cocción**
8 programas

Programs
8 Programs

Programas de cozimento
8 Programas

17 **Indicadores**

Display

Indicadores

18 **Comandos**

Commands

Comandos

19 **Sugerencias de cocción**
21 Comidas asadas
Precauciones

Cooking suggestions
Grilled meals
Precautions

Dicas para cozimento
Comidas assadas
Precauções

23 **Consejos útiles**

Useful tips

Conselhos úteis

25 **Mantenimiento y cuidados**
Reemplazo de la lámpara del horno
Extracción de las guías metálicas porta-parrilla y bandejas
26 Utilización del spiedo

Maintenance and care
Oven lamp replacement
Grill and tray-holding metallic Guides rack removal
Using the rotisserie

Manutenção e cuidados
Substituição da lâmpada do forno
Extração das prateleiras metálicas e bandejas
Utilização do espeto

27 **Mantenimiento y limpieza**
Frente del horno
Interior del horno

Maintenance and cleaning
Front
Oven cavity
Continuous self-cleaning or catalytic self-cleaning function

Manutenção e limpeza
Frente do forno
Interior do forno
Sistema autolimpante ou função autolimpante

28 Sistema autolimpiante o función autolimpiante

Door cleaning
Gasket verification
Other tips

Limpeza da porta
Revisão do perfil de vedação
Outras recomendações

29 Limpieza de la puerta
30 Revisión del burlete
Otros consejos

31 **Certificado de garantía**

Warranty

Certificado de garantia

Instalación

Installation

Instalação

Advertencias generales de seguridad

Este artefacto ha sido diseñado y construido para una utilización de tipo familiar, en el ámbito de una vivienda. No resulta apto para uso profesional.

Antes de conectar y utilizar el artefacto lea atentamente el contenido de este manual de instrucciones, ya que tales indicaciones son de gran utilidad para la instalación, uso y mantenimiento adecuados.

La instalación y conexión deben ser realizadas de acuerdo con las normas de instalación en vigencia y sólo por personal especializado. Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o cosas, en cuyo caso el fabricante no será considerado responsable.

La seguridad eléctrica de este artefacto se garantiza únicamente cuando el mismo esté correctamente conectado a una instalación adecuada y provista de toma a tierra, conforme a lo establecido por las normas de seguridad eléctricas.

Es sumamente importante verificar estos requisitos de seguridad y, en caso de duda, solicitar una inspección cuidadosa de la instalación por parte de personal idóneo y con experiencia.

Ante los daños eventuales que pudieran ocasionarse por la falta de conexión a tierra de la instalación eléctrica, el fabricante no podrá ser considerado responsable.

Las características técnicas de este artefacto están inscriptas en la placa de marcado (ver ubicación en página 11). Antes de instalar este artefacto compruebe que las mismas coincidan con las de la red de suministro eléctrico.

Verifique también que la capacidad eléctrica de la instalación y/o de las tomas de energía sea la adecuada a la potencia máxima del artefacto (está indicada en la placa de marcado). En caso de existir duda, solicite el asesoramiento de personal técnico idóneo.

General safety warnings

This appliance has been designed and built for domestic family use. It is not suitable for professional use.

Before connecting and using the appliance, read this instruction manual carefully, as its contents are very important for proper installation, use and maintenance.

The installation and plugging must be done in accordance with the installation regulations in force, only by a qualified technician. Improper installations may damage people, animals or goods, for which the manufacturer shall not be responsible.

The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it is adequately connected to a proper installation with ground connection, as set forth in the electrical safety regulations.

It is highly important to verify these safety requirements and, if there is any doubt, to request a thorough inspection of the installation by a qualified and experienced technician.

The manufacturer shall not be responsible for any eventual damages that may be produced due to the absence of ground connection.

This appliance's technical features can be found in the characteristics plate (see location on page 11). Before installing this appliance, verify that the technical features match those of the electric supply.

Also verify that the installation and/or socket outlets' electric capacity is suitable for the maximum power of the appliance (which is specified in the characteristics plate). Be there any doubts; request the assistance of a qualified technician.

Advertências gerais de segurança

Este produto foi desenhado e construído para uso doméstico. Não é apto para uso profissional.

Leia com atenção o conteúdo deste manual de instruções antes de ligar e utilizar o produto, já que as indicações são de grande utilidade para atingir uma correta instalação e assegurar que seu uso e manutenção sejam adequados.

A instalação e ligação devem ser realizadas em observância das normas de instalação em vigor e unicamente por pessoal qualificado. O fabricante não se responsabilizará por eventuais danos, que uma instalação incorreta, possa provocar a pessoas, animais ou coisas.

A segurança elétrica deste produto será garantida unicamente quando o mesmo estiver corretamente ligado numa tomada apropriada devidamente instalada e aterrada, em cumprimento com o estabelecido pelas normas de segurança elétricas.

É muito importante verificar estes requisitos de segurança e, perante qualquer dúvida, deverá ser requerida uma vistoria da instalação por pessoal qualificado e experiente. Perante a ocorrência de danos eventuais provocados por falta de proteção elétrica e/ou aterramento elétrico, o fabricante não será considerado responsável.

As características técnicas deste produto estão inscrites na placa de especificações (ver localização na página 11). Antes de instalar este produto certifique-se que as mesmas coincidam com as da rede elétrica.

Certifique-se de que a capacidade elétrica da instalação e/ou das tomadas de energia sejam as apropriadas à potência máxima do produto (a mesma está indicada na placa de especificações). Perante qualquer dúvida, solicite o assessoramento de pessoal técnico qualificado.

Evite tocar el artefacto con los pies descalzos y/o con las manos y pies mojados o húmedos.

Este artefacto debe utilizarse únicamente para cocción de alimentos y solamente por personas mayores, siguiendo las instrucciones de este manual.

Tenga especial cuidado cuando utilice el horno porque algunas partes –la puerta, por ejemplo– toman altas temperaturas. Evite tocarlas sin una adecuada protección y cuide que los niños se mantengan alejados.

No obstaculice las tomas de ventilación y de eliminación del calor.

Nunca coloque hojas de aluminio sobre la parte inferior del horno.

Al introducir o retirar bandejas o recipientes del interior del horno en funcionamiento utilice siempre guantes para horno.

No deje materiales inflamables en el interior del horno, ya que podrían tomar fuego si inadvertidamente se pusiera en funcionamiento el artefacto.

Cuando el artefacto no se utilice, compruebe siempre que los comandos se encuentren apagados.

Tenga la precaución de no colocar objetos pesados en la puerta del horno cuando ésta se encuentre abierta.

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte previamente el artefacto de la red de energía eléctrica. Al desconectar el horno de la toma de energía hágalo siempre sujetando el enchufe, nunca tirando del cable.

Avoid touching the appliance with bare feet and/or with wet hands or feet.

This appliance must only be used with the purpose of cooking food, and just by people of age who follow the instructions in this manual.

Be especially careful when using the oven, since some of its parts –the door, for instance- reach high temperatures. Avoid touching them without proper protection and keep children away from them.

Keep oven vent ducts and heat exchangers unobstructed.

Do not put aluminum plates at the bottom of the oven.

Always wear oven gloves to put bakeware in or take it out the oven when it is on.

Do not store flammable materials in the oven, as they may get on fire if the oven is inadvertently turned ON.

Always check that all control knobs are in the OFF position when the appliance is not in use.

Do not place heavy objects on the oven door when it is open.

Unplug the appliance from the electricity supply before cleaning it or carrying out maintenance. Never pull the cable when unplugging the oven from the socket outlet, do it always holding the plug.

Evite operar o produto com os pés descalços e/ou com as mãos e pés molhados ou úmidos.

Este produto deve ser utilizado unicamente para cozimento dos alimentos e por pessoas maiores, em cumprimento com as instruções deste manual.

Tenha especial cuidado quando utilize o forno porque algumas partes –a porta, por exemplo– atingem altas temperaturas. Evite tocá-las sem uma adequada proteção e cuide de que as crianças não toquem nela, nem permaneçam perto do forno.

Não obstaculize as tomadas de ventilação e de eliminação do calor.

Não colocar, sobre a parte inferior do forno, folhas de alumínio.

Ao introduzir ou retirar bandejas ou recipientes do interior do forno em funcionamento sempre utilize luvas para forno.

Não deixe materiais inflamáveis no interior do forno, já que poderiam pegar fogo caso inadvertidamente, o produto iniciar seu funcionamento.

Certifique-se de que os comandos estejam na posição de desligado quando o forno não estiver em funcionamento.

Não coloque objetos pesados na porta do forno quando estiver aberta.

Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o Forno da tomada.

Não desligue o Forno da tomada puxando pelo cabo elétrico. Desligue puxando pelo plugue.

Colocación

Assembly

Colocação

Siga las siguientes instrucciones para la instalación del artefacto, la cual debe ser realizada por un instalador competente y con experiencia. Una instalación realizada incorrectamente puede llegar a ocasionar eventuales daños y/o perjuicios a personas, animales o cosas, en cuyo caso el fabricante deslinda todo tipo de responsabilidad.

Empotramiento

Para lograr el normal funcionamiento del artefacto es conveniente que el mueble donde se lo ubique reúna determinadas características:

- Cuando los muebles sean de madera aglomerada con revestimiento melamínico, deben ser resistentes a una temperatura de 90° C.
- Los paneles que se encuentren inmediatamente próximos al artefacto tienen que ser apropiados para resistir el calor.
- El horno debe empotrarse en muebles con requerimientos dimensionales precisos, tanto cuando se instale bajo mesada como en un mueble tipo columna. A tal efecto, observe la figura 1, donde se indica las medidas exactas de la cavidad de instalación.
- El horno se fija en posición mediante cuatro tornillos autorroscantes, provistos con el equipo, en los orificios existentes en cada lateral. No deben ser ajustados excesivamente para no dañar el recubrimiento enlozado.

Aireación

- Para facilitar la aireación óptima, la cavidad donde se instale el horno no debe tener pared posterior. La base sobre la cual apoye el horno debe tener una abertura de 70 mm, como mínimo, por todo el ancho de la misma en la parte trasera (ver la figura 1).
- En los muebles tipo columna, además de los requisitos mencionados, también debe dejarse una abertura similar en la parte posterior del techo de la cavidad.

Follow these instructions to install the oven; this must be done by a qualified experienced technician. Improper installations may eventually damage people, animals or goods; the manufacturer shall not be responsible for it.

Building-in

In order to ensure the oven's proper operation, the piece of furniture where it will be placed must have the features detailed below:

- Melamine coated plywood pieces must be resistant to a 90° C temperature.
- Panels that are immediately next to the appliance must be heat-resistant.
- The oven must be built-in in furniture that meets precise dimension requirements, either when it is installed in a lower case shelving or in a column-like case shelving. For this purpose, see figure 1, where the exact installation cavity measures are specified.
- The oven is secured in position with four self-tapping screws, provided with the equipment, in the holes in each side. They should not be over-tightened in order not to damage the bonded coating.

Ventilation

- To favor optimum ventilation, the cavity where the oven is installed must be open at the back. Its base must have an opening of 70-mm by the width of the back part at least (see figure 1).
- For column-type cabinets, in addition to the above mentioned requirements, a similar opening must be kept at the back roof of the cavity.

Siga as instruções para a instalação do produto. A mesma deve ser realizada por pessoal qualificado. Uma instalação incorreta pode provocar eventuais perdas e/ou danos a pessoas, animais ou coisas. Nesse caso o fabricante não será considerado responsável.

Colocação do forno - embutido

Para lograr o normal funcionamento do produto é conveniente que o móvel onde será colocado possua as características adequadas para a instalação:

- Quando os móveis sejam de madeira aglomerada com revestimento melamínico, devem ser resistentes a uma temperatura de 90° C.
- Os painéis localizados imediatamente próximos ao produto devem ser apropriados para resistir o calor.
- O forno deve ser embutido em móveis com dimensões precisas, tanto quando se instale sob bancada quanto num móvel tipo coluna. A esses fins, observe a figura 1, onde se indicam as medidas exatas do nicho para a instalação.
- O forno é fixado em posição por quatro parafusos auto-roscantes, fornecidas com o equipamento nos buracos existentes em cada lado. Eles não deve ser muito apertado para evitar danificar o revestimento esmaltado.

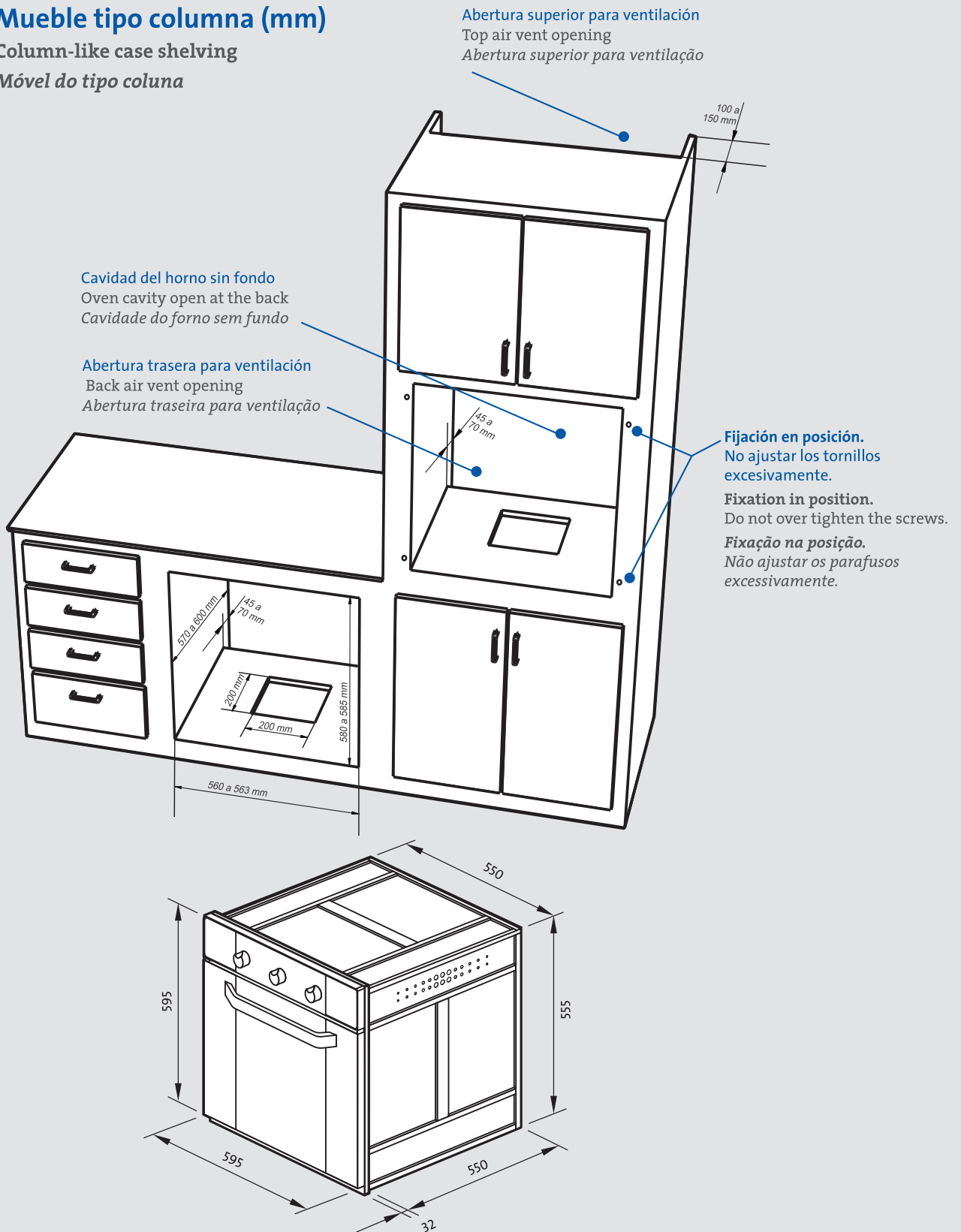
Ventilação

- Para facilitar uma ótima circulação do ar, o nicho onde se instale o forno não deve possuir parede posterior. A base sobre a qual o forno irá apoiar deve possuir uma abertura de 70 mm, como mínimo, por toda a largura da mesma na parte traseira (ver figura 1).
- Nos móveis do tipo coluna, além dos requisitos mencionados, também deve existir igual abertura na parte posterior do teto do nicho.

Mueble tipo columna (mm)

Column-like case shelving

Móvel do tipo coluna



Conexión del horno

Oven connection

Ligação do forno

Conexión eléctrica

La instalación eléctrica que requiere el horno sólo debe ser efectuada por personal especializado.

Este horno cuenta con un cable de conexión con ficha tripolar y funciona con corriente alternada a la tensión y frecuencia que están indicadas en la placa de características adosada al artefacto.

La instalación eléctrica de la vivienda en la que se instale el horno debe contar con cableado aprobado por las correspondientes normas eléctricas, de secciones aptas para la demanda total del horno. Es requisito imprescindible que la instalación cuente con la toma a tierra adecuada e instalada de acuerdo con las reglamentaciones vigentes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

- Inserte el enchufe del cable en una toma de corriente apta para el mismo, que soporte la demanda máxima de energía del horno, indicada en la placa de características.
- La toma de corriente eléctrica debe estar situada a una distancia no mayor de 0,80 m. del horno y ubicada preferentemente sobre el lado izquierdo del mismo.
- El cable de conexión se debe colocar de tal manera que, en toda su longitud, no alcance una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.
- El cable no debe tener compresiones de ningún tipo ni pliegues en toda su longitud.
- Instalado el horno, el cable de conexión y la toma de corriente deben tener un fácil acceso.
- Revise el cable de conexión periódicamente y, si se encontrara dañado, sustitúyalo a través de un técnico autorizado.

Electrical connection

This oven must only be installed by a qualified technician. This oven includes a three-pole plug connection cable, and uses alternating current with the voltage and frequency specified in the characteristics plate affixed to the appliance.

The electrical installation wiring of the home where the oven is installed must be approved by the relevant electrical standards, and bear sections suitable for the entire oven demand. The installation must be properly ground connected and installed in accordance with the regulations in force.

Connection of the power cable to the electricity supply

- Insert the cable plug in a suitable socket outlet that bears the maximum oven power demand, as specified in the characteristics plate.
- The socket outlet must be located 0.80 cm away from the oven or nearer, preferably on the left of it.
- The connection cable must be placed in such a way that it cannot reach at any point along its length a temperature that is 50°C higher than ambient temperature.
- The cable must not be pressed or folded at any point.
- Once the oven is installed, the connection cable and the socket outlet must be easily accessible.
- Check the connection cable regularly; if damaged, contact an authorized technician to replace it.

Ligação elétrica

A instalação elétrica que o forno requer deve ser realizada unicamente por pessoal qualificado. Este forno possui um cabo elétrico tripolar e funciona com corrente alternada e tensão e segundo a frequência indicada na placa de especificações aderida ao produto.

A instalação elétrica do lar onde será instalado o forno deve contar com sistema de cabos aprovado pelas correspondentes normas elétricas, de seções aptas para a demanda total do forno. É um requisito imprescindível que a instalação conte com tomada apropriada devidamente instalada e aterrada de acordo com as regulamentações em vigor.

Ligação do cabo de alimentação elétrica à rede

- Conecte o plugue do cabo numa tomada de corrente apta para o mesmo, que suporte a demanda máxima de energia do forno, indicada na placa de especificações.
- A tomada de corrente elétrica deve estar localizada a uma distância não maior de 0,80 m. do forno e localizada preferentemente sobre o lado esquerdo do mesmo.
- O cabo de ligação deve ser colocado de tal maneira que, na sua longitude toda, não atinja uma temperatura superior a 50°C da temperatura ambiente.
- O cabo elétrico não deve ficar dobrado ou pressionado durante a instalação.
- Instalado o forno, o cabo de ligação e a tomada devem possuir um fácil acesso.
- Revise o cabo de ligação de forma periódica e, se estiver danificado, entre em contato com um técnico autorizado para que seja feita a substituição do mesmo.

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • El instalador es el responsable de que la instalación eléctrica se realice en forma correcta, con su respectiva toma a tierra, y del cumplimiento de todas las normas de seguridad vigentes. • El fabricante declina todo tipo de responsabilidad por los daños que pudiera ocasionarse a personas, animales y/o cosas en el caso de que no se respete estrictamente la normativa de seguridad de la instalación eléctrica en su totalidad. | <ul style="list-style-type: none"> • The technician who installs the oven is responsible for the correct electrical installation —with its relevant ground connection— and for the proper compliance with all security standards in force. • The manufacturer denies any responsibility as regards the damages that people, animals and/or goods may suffer in case the security regulations related to electrical installations are not completely observed. | <ul style="list-style-type: none"> • O instalador é responsável pela correta instalação elétrica, com a sua respectiva tomada aterrada, e pelo cumprimento de todas as normas de segurança em vigor. • O fabricante não se responsabilizará por eventuais danos provocados a pessoas, animais ou coisas, por não serem respeitadas de forma estrita as normas de segurança da instalação elétrica. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Características técnicas del horno empotrable

Built-in oven technical features

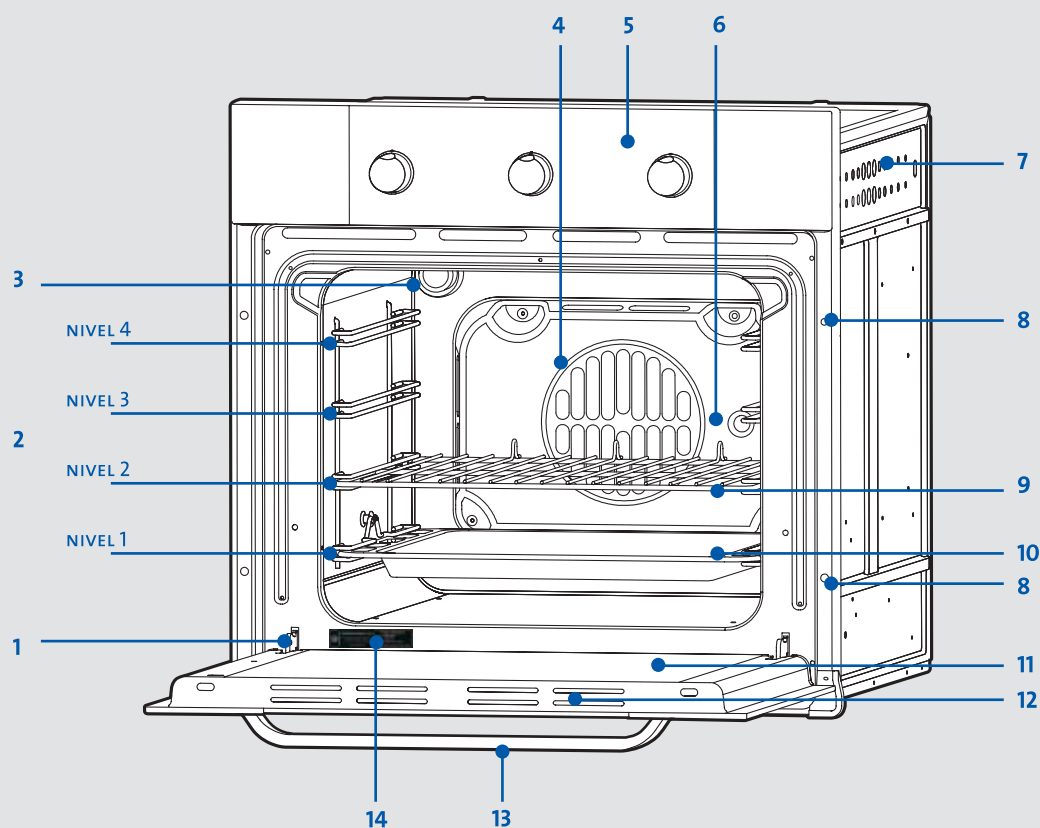
Características técnicas do forno de embutir

| Dimensiones interior del horno | Oven cavity dimensions | Dimensão interior do forno |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ancho: 435 mm Alto: 345 mm Profundidad: 420 mm | Width: 435 mm Height: 345 mm Depth: 420 mm | Largura: 435 mm Altura: 345 mm Profundidade: 420 mm |
| Puerta del horno totalmente desmontable | Fully removable oven door | Porta do forno totalmente removível |
| | | |
| Volumen | Volume | Volume |
| 60 litros | 60 liters | 60 litros |
| Conexiones eléctricas | Electrical connections | Ligações elétricas |
| Voltaje: 220-240 V ~ 50/60 Hz Potencia máxima: 2172 W (Ver placa de características adosada al artefacto). INDUSTRIA ARGENTINA | Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz Maximum Power: 2172 W (See characteristics plate affixed to the appliance). MADE IN ARGENTINA | Voltagem: 220-240 V ~ 50/60 Hz Potência máxima: 2172 W (Ver placa de características aderida ao produto). INDÚSTRIA ARGENTINA |

Características del horno

Oven features

Características do forno



| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1 | Bisagras desmontables | Removable hinges | <i>Dobradiças removíveis.</i> |
| 2 | GUÍAS porta-parrilla y bandeja: Nivel 1, 2, 3 y 4 | Grill and tray-holding guides rack Level 1, 2, 3 and 4 | <i>GUIAS da prateleira metálica e bandeja Nível 1, 2, 3 e 4</i> |
| 3 | Lámpara del horno | Oven lamp | <i>Lâmpada do forno</i> |
| 4 | Turboconvector trasero | Back turbo convector | <i>Ventilador traseiro</i> |
| 5 | Panel de comando e indicadores luminosos | Control panel and leds | <i>Painel de comando e indicadores luminosos</i> |
| 6 | Eje hueco del motor donde se inserta el espadín del spiedo | Motor hollow axis where the rotisserie spit is introduced | <i>Eixo oco do motor onde é inserido o espeto</i> |
| 7 | Carcaza exterior del horno | Outer casing | <i>carcaça exterior do forno</i> |
| 8 | Ubicación tornillos de sujeción | Fastening bolts location | <i>Localização parafusos de sujeição</i> |
| 9 | Parrilla | Grill | <i>Prateleira metálica</i> |
| 10 | Bandeja | Tray | <i>Bandeja</i> |
| 11 | Triple vidrio templado | Triple tempered glass | <i>Triplo vidro temperado</i> |
| 12 | Rejillas de ventilación de la puerta del horno. | Oven door ventilation grille | <i>Grades de ventilação da porta do forno</i> |
| 13 | Manija de la puerta del horno | Door handle | <i>Puxador da porta do forno</i> |
| 14 | Placa de marcado | Characteristics plate | <i>Placa de especificações</i> |

Funcionamiento y uso

Operation and use


Funcionamento e uso

Antes de poner en funcionamiento el horno extraiga del mismo todos los accesorios y límpielos con agua tibia y un detergente suave. Nunca utilice productos de limpieza agresivos ya que los mismos podrían ocasionar daños al artefacto.

Início

Cuando encienda el horno por primera vez, puede producirse un cierto olor y humo, algo normal en los artefactos nuevos. Para neutralizarlo, sólo ventile a fondo el ambiente. Ubique el comando PROGRAMAS en el programa de cocción deseado. En el panel luminoso se encenderán las luces de los componentes que intervienen en dicho programa.* A continuación, con el comando TERMOSTATO, seleccione la temperatura adecuada entre un mínimo de 0° C y un máximo de 280° C. Si lo desea, programe el INDICADOR DE TIEMPOS DE COCCIÓN para recibir una advertencia sonora de alarma al término del tiempo programado.

Uso del indicador de tiempos con fin de cocción*

Primero se debe cargar el temporizador dando un giro casi completo en sentido horario. Luego, volviendo hacia atrás en sentido anti horario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir el punto de referencia de la perilla con la indicación de tiempo en el panel de comandos. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará. Para utilizar el horno con funcionamiento manual, es decir, sin tener en cuenta un determinado tiempo, se debe girar el temporizador hasta el símbolo 

NOTA:


Durante el período de cocción el horno mantiene en forma constante el rango de temperatura solicitado, encendiendo y apagando alternativamente las fuentes de calor. Aunque momentáneamente se apague el indicador luminoso de encendido, el programa de

Before using the oven, remove all accessories and wash them with warm water and soft detergent. Do not use aggressive cleaning products, as they may damage the appliance.

Start

When turning the oven on for the first time, it may give off certain smell and smoke; this is normal in new appliances. To neutralize it, just ventilate the room. Turn the PROGRAMS knob to the desired cooking program. The lights of the parts involved in such program will be lit in the indicator light panel.* Then, use the THERMOSTAT knob to select the correct temperature, from 0° C to 280° C. If you wish, program the COOKING TIME ALARM so that a sound alarm goes off when the programmed cooking time is over.

Setting the cooking end time alarm*

In the first place, set the timer by giving it an almost complete clockwise turn. Then, turning it counterclockwise, set the desired time by matching the knob reference point with the time indication in the control panel. Once the time has elapsed, a sound alarm will be triggered and the oven will turn OFF. To use the oven manually, i.e. without setting any specific time, the timer must be turned to the symbol 

NOTE:


During the cooking time, the oven maintains the specified temperature range constant by alternately turning on and off the heat sources. Even though the ON led is temporary off, the cooking program is not interrupted. When the temperature inside the oven falls, heating elements will be automatically turned on and the led will be lit again.

Antes de pôr em funcionamento o forno, retire todos os acessórios de dentro dele. Limpe-o com água morna e um detergente suave. Não utilize nunca produtos de limpeza que possam agredir ou danar o aparelho.

Início

Quando ligue o forno pela primeira vez, pode notar que produz odor e fumaça característicos, mas que são normais em artefatos novos. Para neutralizá-los simplesmente deve arejar o ambiente. Coloque o comando PROGRAMAS no programa de cozimento desejado. No painel luminoso irão se ligar as lâmpadas dos componentes que intervêm em dito programa.* A seguir, com o comando TERMOSTATO, escolha a temperatura adequada entre um mínimo de 0° C e um máximo de 280° C. Caso o deseje, pode programar o INDICADOR DE TEMPOS DE COZIMENTO para receber um sinal sonoro de alarme ao finalizar o tempo programado.

Uso do indicador de tempos com final de cozimento*

Primeiro deve carregar o temporizador girando quase por completo o botão em sentido horário. Logo após, deve girar o botão no sentido anti-horário, fixe o tempo desejado fazendo coincidir o ponto de referência do botão com a indicação de tempo no painel de comandos. Uma vez atingido o tempo, emitirá um sinal sonoro e o forno se apagará. Para utilizar o forno em funcionamento manual, quer dizer, sem tempo determinado, deve girar o temporizador até o ícone 

NOTA:

Durante o período de cozimento o forno mantém de forma constante os parâmetros de temperatura solicitados, ligando e desligando de forma alternada as fontes de calor. Embora o indicador luminoso de funcionamento se desligue por um momento, o programa de cozimento não será interrompido; ao diminuir

cocción no se interrumpe; al disminuir la temperatura en el interior del horno, éste automáticamente encenderá las resistencias volviéndose a iluminar el indicador.

IMPORTANTE:

Si la temperatura alcanzada en el proceso de cocción resultara excesiva, el horno cuenta con un sistema de seguridad de protección automática, que interrumpe el suministro de energía eléctrica en todos los componentes, dejando solamente en funcionamiento el sistema de enfriamiento interno del horno. Cuando la temperatura regresa a su nivel normal, se reanuda automáticamente la conexión eléctrica. Por razones de seguridad no utilice excesivamente la cocción continuada a alta temperatura. Si el problema se presentara nuevamente, consulte con el Servicio Técnico.

Otros consejos

Por lo general, todos los programas de cocción se realizan sin precalentamiento previo del horno. Sólo efectúe esta operación cuando así se lo solicite una determinada receta. Al precalentar el horno estando vacío se consume mucha energía. Puede ahorrar energía si cocina varias pizzas o tortas, una tras otra, mientras el horno todavía conserva el calor remanente del proceso de cocción anterior. Cuando esté por terminar el proceso de cocción, apague el horno unos minutos antes y utilice el calor remanente.

** Presente sólo en algunos modelos*

** Available only in some models*

** Presente unicamente em alguns modelos*

Important:

If the temperature reached during the cooking process is too high, the oven will activate the automatic protection security mechanism, which interrupts the power supply of all components of the oven, except for the internal cooling system. When temperature goes back to its normal level, power supply is automatically resumed.

For safety reasons, do not excessively use continual cooking at high temperature. If the problem appears again, contact the Technical Service.

Other tips

In general, all cooking programs are used without pre-heating the oven. Pre-heat the oven only when the recipe requires so.

Pre-heating the oven when it is empty is a highly power consuming process. You can save energy if you cook several pizzas or cakes one after the other, while the oven still keeps the heat from the previous cooking process.

A few minutes before the cooking process is finished, turn the oven OFF and use the remaining heat.

a temperatura no interior do forno, este ligará automaticamente as resistências acendendo novamente o indicador.

Importante:

O forno conta, para os casos em que a temperatura atingida no processo de cozimento resultar excessiva, com um sistema de segurança de proteção automática. Dito sistema interrompe o subministro de energia elétrica em todos os componentes, deixando unicamente em funcionamento o sistema de esfriamento interno do forno. Quando a temperatura voltar ao seu nível normal, a conexão elétrica se conecta de forma automática. Por razões de segurança não utilize de forma excessiva o cozimento continuo a altas temperaturas. Caso o problema se apresentar novamente, consulte com o Serviço Técnico.

Outras recomendações

Em geral, todos os programas de cozimento se realizam sem aquecimento prévio do forno. Esta operação deve se realizar unicamente quando a receita o solicitar. O aquecimento do forno vazio consome muita energia. Por tanto, cozinhando várias pizzas ou tortas, uma após a outra, o forno pode economizar energia conservando o calor remanescente do processo de cozimento anterior. Quando o processo de cozimento esteja por finalizar, desligue o forno uns minutos antes e utilize o calor remanescente.

Programas de cocción

Cooking Programs

Programas de cozimento

8 Programas



Posición APAGADO



ENCENDIDO DE LUZ DE HORNO



HORNO TRADICIONAL

Cielo + Solera

Con este modo tradicional de cocción recomendamos utilizar una sola bandeja, ya que si se utilizan varias se dificulta una transmisión uniforme de la temperatura.



HORNO TRADICIONAL ASISTIDO

Cielo + Solera + Turboconvector

Como el calor generado se distribuye uniformemente en todo el interior del horno, el aire caliente cocina y tuesta las comidas en forma pareja.

Con este modo de cocción se puede utilizar hasta dos bandejas simultáneamente.



GRILL

Grill+ Turboconvector + Spiedo

Se enciende la resistencia mayor superior y entran en funcionamiento el convector y el spiedo. Combina el calor radiante directo con la circulación forzada del aire en todo el interior del horno. Este tipo de cocción impide que los alimentos se quemen en la superficie y aumenta la penetración del calor. Utilizando este programa se obtienen excelentes comidas a base de carnes, carnes con vegetales, aves y también pescados y mariscos.

La temperatura de cocción puede ser modificada manualmente entre temperaturas de 50°C y 280°C.

En todos los programas la cocción debe realizarse con la puerta de horno cerrada.

8 Programs

OFF Position

OVEN LIGHT ON

CONVENTIONAL OVEN
Top Heating Element + Bottom Heating Element

It is advisable to use only one tray in this conventional cooking mode, since more trays may make the uniform heat transmission difficult.

ASSISTED CONVENTIONAL OVEN
Top Heating Element + Bottom Heating Element + Turbo Convector

As the heat generated is uniformly distributed within the oven, hot air cooks and toasts food uniformly. In this cooking mode, up to two trays can be simultaneously used.

GRILL
Grill+ Turbo convector + Rotisserie

Once the highest heating element on the top is turned on, the convector and the rotisserie are started up. This combines direct radiant heat with the forced air circulation within the oven. This cooking mode prevents food from burning on the surface and increases the heat penetration. Using this program, excellent meals with meat, meat with vegetables, poultry meat and also fish and seafood are prepared.

The cooking temperature may be manually modified from 50°C to 280°C. The oven door must remain closed during all cooking programs.

8 Programas

Posição DESLIGADO

LIGAÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

FORNO TRADICIONAL
Calor superior + Calor inferior

Com este programa tradicional de cozimento recomendamos utilizar só uma bandeja, já que a utilização de várias pode dificultar a transmissão uniforme da temperatura.

FORNO DE CONVECÇÃO
Calor superior + Calor inferior + Ventilador

Como o calor gerado é distribuído uniformemente no interior do forno, o ar quente cozinha e tosta as comidas de maneira uniforme. Com este programa de cozimento podem se utilizar até duas bandejas ao mesmo tempo.

GRILL
Grill+ Ventilador + Espeto

Ligando a resistência maior superior entram em funcionamento o ventilador e o espeto giratório. Ambos combinam no interior do forno o calor radiante que chega direto com a circulação forçada de ar. Este tipo de cozimento impede que os alimentos se queimem na sua superfície aumentando a penetração do calor. Utilizando este programa podem se obter excelentes comidas a base de carnes, carnes com vegetais, aves, além de peixes e mariscos.

A temperatura de cozimento pode ser alterada de forma manual entre temperaturas de 50°C e 280°C. Em todos os programas o cozimento, esta alteração deve realizar-se com a porta do forno fechada.



GRILL RÁPIDO

Grill + Cielo + Turboconvector + Spiedo

Se encienden ambas resistencias superiores y entran en funcionamiento el convector y el spiedo. Este programa es similar al anterior pero con un nivel de temperatura mucho más alto y es especial para las comidas de mayor volumen y peso.



SOLERA ASISTIDA

Solera + Turboconvector

Este programa permite que el horno alcance un calentamiento rápido y uniforme, con un alto aporte de calor desde abajo. Se puede utilizar hasta dos bandejas con este programa y en la mitad de la cocción se debe alternar las posiciones de ambas.



GRATINADO

Grill + Spiedo

Con el comando TERMOSTATO se puede variar el nivel de temperatura. El grill proporciona una temperatura directa y elevada que resulta conveniente para las comidas que demandan una temperatura alta y que necesitan un dorado superficial rápido, manteniendo tierno y jugoso el interior.



GRATINADO RÁPIDO

Grill + Cielo + Spiedo

Programa de características similares al anterior. Como la temperatura de cocción es más alta, se utiliza para comidas que requieren una temperatura superficial más elevada.



DESCONGELAR

El turbo convector situado en el fondo del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor del alimento congelado.

FAST GRILL

Grill+ Top Heating Element + Turbo convector + Rotisserie

Both top heating elements are turned on and the convector and the rotisserie are started up. This program is similar to the previous one, but the temperature is significantly higher and it is ideal for larger and heavier pieces of food.

ASSISTED BOTTOM HEATING ELEMENT

Bottom Heating Element + Turbo Convector

This program allows the oven to be quickly and uniformly heated, with a high heat emission from the bottom. Up to two trays may be used in this program, switching their positions after half the cooking time has elapsed.

AU GRATIN

Grill + Rotisserie

By turning the TERMOSTATO (THERMOSTAT) knob, we may vary the temperature level. The grill has a direct and high temperature which is convenient for food that require high temperatures and a fast superficial toasting, maintaining their inside soft and juicy.

FAST AU GRATIN

Grill+ Top Heating Element + Rotisserie

Program similar to the previous one. As the cooking temperature is higher, it is used for food that requires higher superficial temperature.

DEFROST

The turbo convector located at the back of the oven makes the air circulate at ambient temperature around the frozen food.

GRILL RÁPIDO

Grill + Calor superior + Ventilador + Espeto giratório

Ligando ambas as resistências superiores entram em funcionamento o ventilador e o espeto giratório. Este programa é semelhante ao anterior, mas com um nível de temperatura muito maior que o torna especial para as comidas de maior volume e peso.

COZIMENTO COM CALOR INFERIOR VENTILADO

Calor inferior + Ventilador

Este programa permite que o forno atinja um aquecimento rápido e uniforme, com um alto aporte de calor desde baixo. Com este programa, podem ser utilizadas até duas bandejas, alternando a posição das mesmas na metade do cozimento.

GRATINADO

Grill + Espeto giratório

Com o comando TERMOSTATO pode-se trocar o nível de temperatura. O grill proporciona uma temperatura direta e elevada que resulta conveniente para as comidas que demandam uma temperatura alta e que precisam um dourado superficial rápido, mantendo o interior macio e suculento.

GRATINADO RÁPIDO

Grill + Calor superior + Espeto giratório

Programa de características semelhantes ao anterior. Utiliza-se para comidas que requerem uma temperatura superficial mais elevada, devido a que a temperatura de cozimento é mais alta.

DESCONGELAR

O cozimento com grill ventilado localizado no fundo do forno faz com que o ar a temperatura ambiente circule ao redor do alimento congelado.

Este programa es apto para el descongelamiento de cualquier tipo de alimentos y es indicado especialmente para alimentos delicados que no deben recibir calor: tortas heladas, tortas o postres con cremas, tortas de frutas, etc. El tiempo de descongelamiento se reduce a la mitad aproximadamente.

En caso de descongelar carnes, pescados o pan, se puede reducir el tiempo con la utilización del programa HORNO TRADICIONAL, seleccionando la temperatura entre 80°C y 100°C.

This program is suitable to defrost any kind of food, especially delicate food that cannot absorb heat: Frozen pies, pies or desserts with cream, fruit pies, etc. Defrosting this kind of food takes half the time.

When defrosting meat, fish or bread, time can be reduced by using the CONVENTIONAL OVEN program, and selecting a temperature between 80°C and 100°C.

Este programa resulta apto para o descongelamento de qualquer tipo de alimentos e especialmente é indicado para alimentos delicados que não devem receber calor: bolos gelados, tortas ou sobremesas com cremes, bolos de frutas, etc. O tempo de descongelamento se reduz à metade aproximadamente.

No caso de descongelar carnes, peixes ou pães, o tempo pode-se reduzir utilizando o programa FORNO TRADICIONAL, escolhendo a temperatura entre 80°C e 100°C.

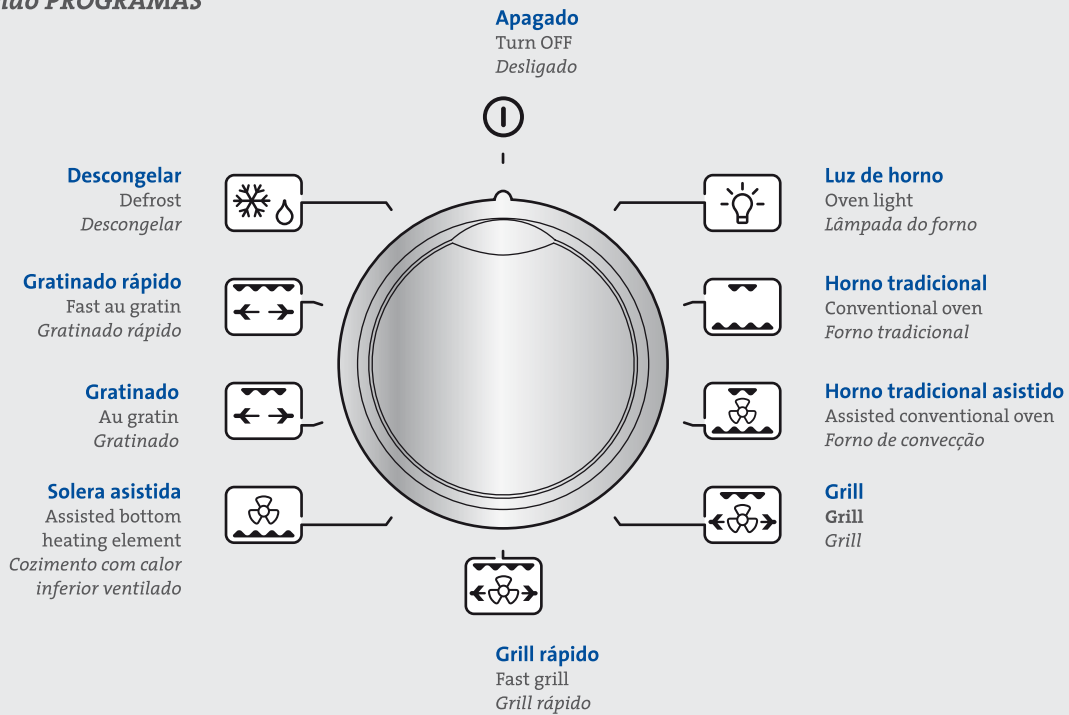
Indicadores

Indicators | *Indicadores*

Comando PROGRAMAS

PROGRAMS Knob

Comando PROGRAMAS



Display*

Indicadores luminosos de componentes en funcionamiento.

Active Components Leds.

Indicadores luminosos de componentes em funcionamento.



GRILL
Resistencia superior de alta intensidad.
GRILL
High intensity top heating element.
CALOR SUPERIOR
Resistência superior de alta intensidade.



CIELO
Resistencia superior de baja intensidad.
TOP HEATING ELEMENT
Low intensity top heating element.
CALOR SUPERIOR
Resistência superior de baixa intensidade.



SOLERA
Resistencia inferior.
BOTTOM HEATING ELEMENT
CALOR INFERIOR
Resistência inferior.



Indicador de SPIEDO
ROTISSERIE Indicator
Indicador de ESPETO GIRATÓRIO



Luz de forno
Oven light
Lâmpada do forno



Turboconvector
Turbo convector
Ventilador

* Presente en algunos modelos.

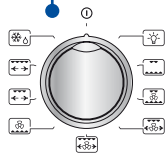
* Available only in some models.

* Presente unicamente em alguns modelos.

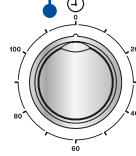
Comandos

Commands | Comandos

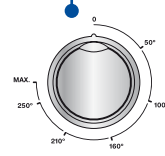
Programas
Programs
Programas



Temporizador manual
Manual timer
Temporizador manual

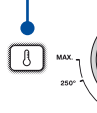
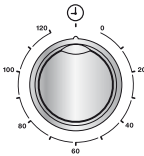
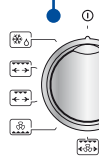


Termostato
Thermostat
Termostato



H.E.60A1

Programas
Programs
Programas

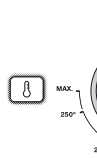
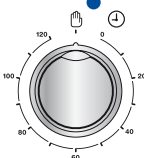
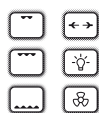
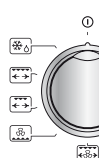


Indicador luminoso de resistencias encendidas
On heating elements led
Indicador luminoso de resistências ligadas

H.E.60A2

Display
Indicadores luminosos de componentes en funcionamiento.
Active components led.
indicadores luminosos de componentes em funcionamento.

Temporizador manual y automático.
Manual and automatic timer.
Temporizador manual e automático.



H.E.60A3
H.E.60A4

Sugerencias de cocción

Cooking suggestions

Dicas para cozimento

| Alimentos / Programa Food / Program Alimentos / Programa | | | Peso Weight Peso | Posición bandejas Tray position Posição das bandejas | Temperatura sugerida Suggested temperature Temperatura recomendada | Tiempo cocción Cooking time Tempo de cozimento |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| | | | Kg | | °C | min.* |
| | HORNO TRADICIONAL | CONVENTIONAL OVEN | | | | |
| | | <i>FORNO DE CONVECÇÃO</i> | | | | |
| Asado de ternera o vaca | Veal or cow meat | <i>Assado de vitela ou vaca</i> | 1 | 2 | 200 | 70 -- 75 |
| Asado de cerdo | Pork meat | <i>Assado de porco</i> | 1 | 2 | 200 - 210 | 70 -- 80 |
| Pollo | Chicken | <i>Frango</i> | 1,5 | 2 | 200 - 210 | 60 -- 70 |
| Pato | Duck | <i>Pato</i> | 1,5 | 2 | 200 - 210 | 70 -- 80 |
| Bizcochos tipo pasta frola | Quince pie- type cakes | <i>Biscoitos tipo pasta frola</i> | --- | 2 | 180 | 15 -- 20 |
| Tortas glaseadas | Glazed Cakes | <i>Bolos glacês</i> | 1 | 2 | 180 | 30 -- 35 |
| | HORNO TRADICIONAL ASISTIDO | ASSISTED CONVENTIONAL OVEN | | | | |
| | | <i>FORNO TRADICIONAL DE CONVECÇÃO</i> | | | | |
| Pollo asado, con papas | Grilled chicken and potatoes | <i>Frango assado, com batatas</i> | 1 + 1 | 2 ó 3 | 200 - 210 | 65 -- 75 |
| Cordero | Lamb | <i>Cordeiro</i> | 1 | 2 | 190 - 200 | 45 -- 50 |
| Peces azules (Caballa, atún, otros) | Blue fish (Mackerel, tuna, others) | <i>Peixes azuis (Cavala, atum, outros)</i> | 1 | 2 | 180 | 30 -- 35 |
| Lasañas | Lasagna | <i>Lasanhas</i> | 1 | 2 | 190 - 200 | 35 -- 40 |
| Tartas saladas | Salt pies | <i>Tortas salgadas</i> | --- | 3 | 200 | 20 -- 30 |
| Pizzas en 2 niveles | Pizzas in 2 levels | <i>Pizzas em 2 níveis</i> | --- | 2 y 4 | 220 - 230 | 20 -- 25 |
| Tortas y tortas glaseadas en 2 niveles | Cakes and glazed cakes in 2 levels | <i>Tortas e bolos glacê em 2 níveis</i> | --- | 2 y 4 | 180 | 30 -- 35 |
| Bizcochos en 2 niveles | Biscuits in 2 levels | <i>Biscoitos em 2 níveis</i> | --- | 2 y 4 | 190 | 10 -- 20 |
| Bizcochos en 2 niveles (sobre una bandeja) | Biscuits in 2 levels (on a tray) | <i>Biscoitos em 2 níveis (sobre uma bandeja)</i> | --- | 2 y 4 | 180 | 20 -- 25 |
| Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles | Puff pastry and cheese biscuits in 2 levels | <i>Biscoitos salgados de massa folhada e queijo em 2 níveis</i> | --- | 2 y 4 | 210 | 20 -- 25 |
| Hojaldre relleno con crema 2 niveles | Puff pastry stuffed with cream in 2 levels | <i>Massa folhada recheia com creme em 2 níveis</i> | --- | 2 y 4 | 190 | 20 -- 25 |
| | GRATINADO RÁPIDO | FAST AU GRATIN | | | | |
| | | <i>GRATINADO RÁPIDO</i> | | | | |
| Bifes de ternera | Veal steaks | <i>Bifes de vitela</i> | 0,800 | 4 | 100% | 15 -- 20 |
| Salchichas | Sausages | <i>Salsichas</i> | 0,700 | 4 | 100% | 15 -- 20 |
| Hamburguesas | Hamburgers | <i>Hamburguesas</i> | --- | 4 | 100% | 10 -- 12 |
| Bocaditos calientes de jamón y queso (o pan tostado) | Hot ham and cheese snacks (or toasts) | <i>Bocadinhos quentes de presunto e queijo (ou pão tostado)</i> | --- | 4 | 100% | 3 -- 5 |
| Filet de merluza, mero, brótola y similares | Hake, grouper, red cod fillets and similar | <i>Filé de merluza, mero, abrótea e semelhantes</i> | 0,700 | 4 | 100% | 10 -- 15 |
| Atún, caballa y similares | Tuna, mackerel and the like | <i>Atum, cavala e similares</i> | 1 | 4 | 100% | 15 -- 20 |
| Lenguado, calamares y sepias | Sole fish, calamari and cuttlefish | <i>Linguado, lulas e sépias</i> | 0,700 | 4 | 100% | 10 -- 15 |
| Brochettes de calamares y cangrejos | Calamari and crab brochette | <i>Espetinhos de lulas e caranguejos</i> | 0,700 | 4 | 100% | 8 -- 10 |
| Verduras a la parrilla | Grilled vegetables | <i>Verduras ao grill</i> | 0,500 | 3 ó 4 | 100% | 15 -- 20 |

| Alimentos / Programa Food / Program Alimentos / Programa | | | Peso Weight Peso | Posición bandejas Tray position Posição das bandejas | Temperatura sugerida Suggested temperature Temperatura recomendada | Tiempo cocción Cooking time Tempo de cozimento | |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------|
| | | | Kg | | °C | min.* | |
| | GRILL RÁPIDO | FAST GRILL | GRILL RÁPIDO | | | | |
| | Asado de ternera o de vaca | Veal or cow meat | <i>Assado de vitela ou de vaca</i> | 1 | 2 | 210 | 60 -- 75 |
| | Asado de cerdo | Pork meat | <i>Assado de porco</i> | 1 | 2 | 210 | 70 -- 80 |
| | Cordero | Lamb | <i>Cordeiro</i> | 1 | 2 | 210 | 40 -- 45 |
| | Pollo a la parrilla | Grilled chicken | <i>Frango na prateleira</i> | 1,5 | 2 | 210 | 55 -- 60 |
| | Pollo asado al spiedo | Rotisserie-grilled chicken | <i>Frango assado no espeto</i> | 1,5 | 3 | 210 | 70 -- 80 |
| | Pato asado al spiedo | Rotisserie-grilled duck | <i>Pato assado no espeto</i> | 5 | 3 | 210 | 60 -- 70 |
| | Calamares y sepias | Calamari and cuttlefish | <i>Lulas e sépias</i> | 1 | 2 | 200 | 30 -- 35 |
| | SOLERA ASISTIDA | ASSISTED BOTTOM HEATING ELEMENT | COZIMENTO COM CALOR INFERIOR VENTILADO | | | | |
| | ALIMENTOS CONGELADOS | FROZEN FOOD | ALIMENTOS CONGELADOS | | | | |
| | Bocaditos de pollo | Chicken snacks | <i>Bocadinhos de frango</i> | 0,400 | 2 | 220 | 15 -- 20 |
| | Pizzas | Pizzas | <i>Pizzas</i> | 0,300 | 2 | 230 | 12 |
| | Tarta de espinaca o pascualina | Pascualina or spinach pie | <i>Torta de espinafre ou pasqualina</i> | 0,500 | 2 | 220 | 30 -- 35 |
| | Panzottis y sorrentinos | Panzotti and sorrentini | <i>Panzottis e sorrentinos</i> | 0,300 | 2 | 200 | 25 |
| | Lasañas | Lasagna | <i>Lasanhas</i> | 0,500 | 2 | 200 | 35 |
| | Mixto de calabacín y crustáceos | Mixed zucchini and shellfish | <i>Mistura de abobrinha e crustáceos</i> | 0,400 | 2 | 200 | 20 |
| | Pancitos dorados | Toasted bread | <i>Pãozinho dourados</i> | 0,400 | 2 | 180 | 25 -- 30 |
| | ALIMENTOS PRECOCIDOS | PRE-COOKED FOOD | ALIMENTOS PRÉ-AQUECIDOS | | | | |
| | Alitas de pollo doradas | Roasted chicken wings | <i>Asas de frango douradas</i> | 0,400 | 2 | 200 | 20 -- 25 |
| | ALIMENTOS FRESCOS | FRESH FOOD | ALIMENTOS FRESCOS | | | | |
| | Plum-cake | Plum-cake | <i>Plum-cake</i> | 0,600 | 2 | 180 | 45 |
| | Bizcochos tipo pasta frola | Quince pie- type cakes | <i>Biscoitos tipo pasta frola</i> | 0,300 | 2 | 200 | 15 -- 18 |
| | Bizcochitos salados de hojaldre y queso | Puff pastry and cheese biscuits | <i>Biscoitos salgados de massa folhada e queijo</i> | 0,200 | 2 | 210 | 10 --12 |
| | Tortas glaseadas | Glazed cakes | <i>Bolos glacês</i> | 0,500 | 2 ó 3 | 180 | 25 -- 35 |
| | Tortas pequeñas en 2 niveles | Small cakes in 2 levels | <i>Pequenos bolos em 2 níveis</i> | 0,700 | 2 y 4 | 180 -- 190 | 20 -- 25 |
| | Merengues en 2 niveles | Meringue in 2 levels | <i>Merengues em 2 níveis</i> | 0,500 | 2 y 4 | 90 | 18 |
| | Crepes rellenos | Stuffed crepes | <i>Crepes recheios</i> | 0,800 | 2 | 210 | 20 -- 25 |

* Todos los tiempos de cocción sugeridos son a título indicativo y pueden modificarse de acuerdo con sus preferencias.

* All cooking times suggested are approximate and may be modified according to your preferences.

* Todos os tempos de cozimento sugeridos são indicativos e podem ser alterados de acordo com as suas preferências.

Comidas asadas

Obtenga los mejores resultados utilizando el modo de calor convencional (Horno Tradicional), o con el turboconvector (Horno Tradicional Asistido).

Utilice bandejas enlozadas o esmaltadas, fuentes de vidrio resistentes al calor, cazuelas y fuentes de hierro fundido.

No es conveniente usar bandejas y/o fuentes de acero inoxidable porque éstas reflejan demasiado el calor.

Conviene cubrir o envolver el asado con papel de aluminio para conservar los jugos de la cocción y así evitar ensuciar el horno con salpicaduras de grasa.

Si no cubre la comida el tiempo de cocción será menor. Las piezas grandes de carne se asan mejor asándolas directamente en la parrilla, colocando en el nivel inferior una asadera para recoger la grasa.

Precauciones

En la Tabla de Cocción anterior se indica en forma orientativa el tiempo de cocción, temperatura, peso y niveles de guías, que pueden variar de acuerdo con el tipo de carne a asar, su calidad y tamaño.

Al asar piezas grandes de carne, suele ocurrir que se produzca mucho vapor y se empañe la puerta del horno. Esto es absolutamente normal y no produce daños en el funcionamiento del artefacto.

Cuando termine la cocción limpie prolijamente la puerta del horno y los vidrios de la misma.

Las piezas de carne de vacuno, cerdo, aves o pescado que sobrepasen el kilogramo de peso, conviene asarlas y darlas vuelta al completarse la mitad del tiempo de la cocción.

El proceso de asado debe controlarse continuamente.

Grilled meals

Obtain the best results using the conventional heating mode (Conventional Oven), or the turbo convector (Assisted Conventional Oven).

Use enameled led trays, heat-resistant glass containers, casseroles and cast iron containers.

It is not convenient to use stainless steel trays and/or containers, as they reflect heat in excess.

It is advisable to cover or wrap beef with aluminum foil to keep the cooking juices and avoid splashing the oven with fat.

If food is not covered, the cooking time will be shorter. Large pieces of meat are better grilled when put directly on the grill, placing a drip pan at the bottom level to collect fat that drains.

Precautions

The Cooking Chart above specifies the approximate cooking times, temperature, weight and rack levels, which may vary according to the type of meat to be cooked, its quality and size.

When grilling large pieces of meat, large amounts of steam may be produced, and the oven door may be steamed up. This is absolutely normal and does not impede the appliance's proper operation.

After cooking, clean the oven door and its glasses neatly.

The pieces of red, pork, poultry or fish meat over one kilogram should be grilled and turned over after half the cooking time.

The grilling process must be continuously monitored.

Comidas assadas

Atinja os melhores resultados utilizando o modo de cozimento tradicional (Forno Tradicional), ou cozimento com forno ventilado (Forno de convecção).

Utilize bandejas esmaltadas ou de louça, fontes de vidro resistentes ao calor, panelas e fontes de ferro fundido.

Não resulta conveniente utilizar bandejas e/ou fontes de aço inoxidável porque refletem demais o calor.

É conveniente cobrir ou embrulhar o assado com papel alumínio para conservar os sucos do cozimento, evitando assim, sujar o forno com respingos de gordura.

O tempo de cozimento será menor se a comida não é embrulhada. A melhor forma para assar os pedaços grandes de carne é diretamente ao grill, colocando no nível inferior uma bandeja coletora de gordura.

Precauções

Na Tabela de Cozimento anterior se indica, a modo de guia, o tempo de cozimento, temperatura, peso e níveis de guias, que podem mudar de acordo com o tipo de carne a assar, sua qualidade e tamanho.

Quando se assam grandes pedaços de carne, pode-se gerar muito vapor no forno e o vidro da porta pode começar a condensar. Isto é absolutamente normal e não danifica o funcionamento do aparelho.

Quando a cocção acabar, limpe com cuidado a porta do forno e os vidros da mesma.

Os grandes pedaços de carne de bobino, suíno, aves ou peixe que ultrapassem o quilograma de peso, é conveniente assá-los e vira-los ao se completar a metade do tempo do cozimento.

O processo de assado deve ser controlado continuamente.

Al utilizar el programa GRATINADO RÁPIDO tenga especial cuidado porque la resistencia infrarroja produce un calor muy intenso y el horno y los accesorios alcanzan altas temperaturas, que pueden provocar serias quemaduras.

Para prevenirlas, use siempre guantes para horno y accesorios adecuados, por ej., pinzas largas para dar vuelta la carne.

Vigile continuamente la cocción, ya que un exceso de calor puede quemar el asado o provocar un incendio.

No permita que los niños tengan acceso al horno mientras se realiza la cocción.

Este tipo de cocción es adecuado para preparar carne, pescados, salchichas y bifés; también para terminar los asados más dorados y crujientes.

Cuando cocine con el GRATINADO RÁPIDO la puerta del horno debe estar permanentemente cerrada.

Antes de colocar la carne, unte la parrilla con un poco de aceite para evitar que la carne se pegue.

Las piezas de carne más finas requieren solamente una vuelta a la mitad del tiempo de cocción, mientras que las más gruesas pueden necesitar otra vuelta.

Siempre use pinzas largas para dar vuelta la carne; de esta manera evitará que la carne pierda los jugos.

La carne vacuna –más oscura– se cocina más rápido que la carne de cerdo y aves, de color claro.

Al finalizar la cocción, limpie bien la parrilla, bandejas, el interior del horno y todos los accesorios. De esta manera prolongará la vida útil del artefacto.

Para la limpieza, sólo utilice agua tibia y el detergente habitual, ayudándose con una esponja suave. Seque muy bien todos los elementos.

Take special care when using the FAST AU GRATIN program, as the infrared heating element generates such burning heat that the oven and its accessories reach high temperatures, which may burn people severely.

To prevent such burns, always wear oven gloves and use appropriate accessories: long pincers to turn over the meat, for instance.

Monitor the cooking process continuously, since an overheating may either burn the beef or start a fire.

Keep children away from the oven while the cooking process is taking place.

This cooking program is suitable to prepare beef, fish, sausages and steaks, as well as to give grilled meats a more roasted and crusty finish.

When using the FAST AU GRATIN program, the oven door must be permanently closed.

Before introducing the meat in the oven, smear the grill with some oil so that meat does not stick.

Thinner pieces of meat only need to be turned over once after half the cooking time has elapsed, while thicker ones may need an additional turn.

Always use long pincers to turn the meat over; in this way, it will not lose its juice.

Red meat –which is darker– cooks faster than pork or poultry meat, which is lighter.

After cooking, clean the grill, trays, the oven cavity and all accessories properly. This will extend the appliance's lifespan.

Use only warm water, ordinary detergent and a soft sponge for cleaning. Dry all elements well.

Quando utilize o programa GRATINADO RÁPIDO tenha muito cuidado porque a resistência infravermelha produz um calor muito intenso e tanto o forno quanto os acessórios atingem altas temperaturas, que podem provocar queimaduras graves.

Para preveni-las, utilize sempre luvas para forno e acessórios adequados, por ex., pinças longas para virar a carne.

Controle o cozimento de forma continua, já que um excesso de calor pode queimar o assado ou provocar um incêndio.

Não permita o acesso das crianças ao forno enquanto se realiza o cozimento.

Este tipo de cozimento resulta adequado para preparar carne, peixe, salsichas e bifés; também para dar aos assados um cozimento mais dourado e crocante.

Quando cozinhe com o GRATINADO RÁPIDO a porta de forno deve estar permanentemente fechada.

Antes de colocar a carne, unte a prateleira metálica com óleo para evitar que a carne se pegue.

Os pedaços de carne mais finos requerem de uma única virada à metade do tempo de cozimento, enquanto que os mais grossos podem precisar mais uma volta.

Utilize sempre pinças longas para virar a carne; assim evitará que a carne perca os sucos.

A carne de bovino –mais escura– se cozinha mais rápido do que a carne de suíno e das aves, de cor clara.

Ao finalizar o cozimento, limpe bem a prateleira, as bandejas, o interior do forno e todos os acessórios. Desta forma prolongará a vida útil do aparelho.

Para a limpeza, utilize unicamente água morna e o detergente habitual, ajudando-se com uma esponja suave. Seque bem todos os elementos.

Consejos útiles

Useful tips

Conselhos úteis

- En los programas de cocción donde se utilice el turboconvector, **no emplee las bandejas y/o parrilla en los niveles 1 y 4** ya que estos reciben directamente el aire caliente y podrían provocar la quemadura de comidas delicadas.
- En los programas **Grill y Grill Rápido**, cuando utilice el spiedo, ubique una bandeja en el nivel 1 para que allí caigan los residuos de la cocción: grasas y/o jugos. Así evitará que se manche el piso del horno.
- Usando el programa **Horno Tradicional**, los alimentos **pueden situarse en los niveles 2 y 3; coloque en el nivel 3 los alimentos que necesiten mayor temperatura**. Ubique la parrilla arriba y debajo la bandeja recolectora de grasa.
- Con el programa **Gratinado Rápido**, **coloque la parrilla en los niveles 3 ó 4 y ubique lo alimentos a cocinar en el centro de la parrilla**. Accione la perilla de la temperatura hasta la posición máximo. Si la resistencia superior se apaga en algún momento, no se alarme; su funcionamiento está regulado por un dispositivo de seguridad que solamente actúa en casos de recalentamiento excesivo.
- Cuando cocine pizzas utilice una bandeja de aluminio liviano, colocándola sobre la parrilla. Nunca coloque esa bandeja sobre la que se suministra con el horno, ya que de esta forma aumentará considerablemente el tiempo de cocción y las pizzas no resultarán crocantes.
- Los tiempos de cocción que se sugieren en la tabla han sido calculados para la colocación de los alimentos a una temperatura ambiente y estando el horno frío. A su vez, son cálculos orientativos y pueden variar de acuerdo con la calidad y naturaleza de los alimentos a cocinar.
- Asando “roast beef”, delo vuelta a la mitad de la cocción. Finalizada ésta, envuélvalo en papel aluminio y déjelo en reposo dentro del horno durante unos 10 minutos.

- In cooking programs where the turbo convector is used, **do not put trays and/or the grill in levels 1 and 4**, as they directly receive hot air and delicate meals may result burnt.
- In the programs **Grill and Fast Grill**, when the rotisserie is used, put a tray in level 1 so the cooking wastes, such as fat and/or juices, fall there. This will prevent the oven floor from being stained.
- When using the **Conventional Oven** program, **food may be put in levels 2 and 3. Use level 3 for food that needs higher temperatures**. Put the grill and the drip pan below it.
- For the **Fast au Gratin** program, place the grill in levels 3 ó 4 and put what will be cooked in the middle of the grill. Move the temperature knob to the maximum position. If the top heating element goes out, do not worry; its operation is regulated by a safety device that works only in cases of excessive overheating.
- When cooking pizza, use a light aluminum tray, and put it on the grill. Do not put the tray over the one that comes with the oven, as the cooking time will significantly increase and pizzas will not be crispy.
- The cooking times suggested in the chart have been calculated for food under ambient temperature and considering the oven is cold. They are, in turn, approximate times and may vary according to the quality and nature of the food to be cooked.
- When cooking “roast beef”, turn it over after half the cooking time has elapsed. Once the cooking time has finished, wrap the meat in aluminum foil and let it rest inside the oven for 10 minutes.

- *Nos programas de cozimento onde se utilize o ventilador, **não coloque as bandejas e/ou prateleiras metálicas nos níveis 1 e 4** já que estes recebem o ar quente de forma direta e poderiam provocar a queimadura de comidas delicadas.*
- *Nos programas **Grill e Grill Rápido**, quando utilize o espeto, coloque uma bandeja no nível 1 para coletar os resíduos do cozimento: gorduras e/ou sucos. Dessa forma evitará o derramamento de gordura no chão do forno.*
- *Com o programa **Forno Tradicional**, os alimentos **podem ser colocados nos níveis 2 e 3; coloque no nível 3 os alimentos que precisam maior temperatura**. Coloque a prateleira acima e por baixo a bandeja coletora de gordura.*
- *Com o programa **Gratinado Rápido**, **coloque a prateleira nos níveis 3 ou 4 e coloque os alimentos no centro da prateleira metálica**. Situe o botão seletor de temperatura na posição máximo. Não fique alarmado, caso a resistência superior se apagar em algum momento, o seu funcionamento está regulado por um dispositivo de segurança que age unicamente em casos de reaquecimento excessivo.*
- *Quando cozinhe pizzas utilize uma bandeja de alumínio leve, e coloque-a sobre prateleira metálica. Nunca coloque essa bandeja sobre a subministrada com o forno, já que desta forma aumentará consideravelmente o tempo de cozimento e as pizzas não resultarão crocantes.*
- *Os tempos de cozimento sugeridos na tabela foram calculados para a colocação dos alimentos a uma temperatura ambiente e com o forno frio. São também cálculos recomendados e podem variar de acordo com a qualidade e natureza dos alimentos a serem cozidos.*
- *Assando “roast beef”, vire a carne na metade do cozimento. Finalizada esta, embrulhe-o em papel alumínio e deixe repousar dentro do forno durante uns 10 minutos.*

- En las carnes de cerdo practique varios cortes en el cuero. Si tiene que dar vuelta a la pieza, comience la cocción con el cuero hacia abajo en la parrilla o bandeja a utilizar.
- Los pesos sugeridos para la cocción de aves se refieren a aves sin rellenos y listas para asar. Cuando esté asando ave a la parrilla o en bandeja, transcurridas dos terceras partes de la cocción, dela vuelta.
- Al asar patos o gansos pinche varias veces la piel de estas aves debajo de las alas; de esta manera la grasa podrá escurrir con más facilidad.

MUY IMPORTANTE:

- Si abre la puerta del horno para dar vuelta la carne, aves o comprobar el estado de la cocción tome las siguientes precauciones:
- No emplee repasadores o paños de cocina para tocar o mover recipientes, ya que las bandejas y parrilla estarán muy calientes.
- A tal fin, utilice siempre guantes de horno que lo protegerán adecuadamente. Esta precaución debe ser tenida especialmente en cuenta cuando esté en funcionamiento el spiedo.

- In the case of pork meat, make several cuts on the hide. If the piece needs to be turned over, put the hide facing the grill or the tray to be used first.
- The suggested weights for poultry meat refer to non-stuffed meats that are ready to be grilled. When grilling this kind of meat turn the piece over after two thirds of the cooking time.
- When grilling duck or goose, fork their skin several times below the wings. This will allow fat to squeeze easily.

VERY IMPORTANT:

- If you open the oven door to turn the meat over or to check the cooking status, take the following precautions:
- Do not use dish towels or cloths to touch or move bakeware, as the trays and grill will be very hot.
- For that purpose, always wear oven gloves; they will properly protect you. This precaution must be particularly taken into account when using the rotisserie.

- Quando asse carnes de porco pratique vários cortes no couro. Caso deva virar a peça, comece o cozimento com o couro para abaixo na prateleira ou bandeja a utilizar.
- Os pesos sugeridos para o cozimento de aves referem-se a aves sem recheios e prontas para assar. Quando asse aves na prateleira ou na bandeja, assim transcorridas duas terças partes do cozimento, vire a peça.
- Quando asse patos ou gansos espete várias vezes a pele destas aves por baixo das asas; desta forma a gordura poderá escorrer com maior facilidade.

MUITO IMPORTANTE:

- Tome as precauções a seguir, caso abra a porta do forno para virar a carne, aves ou comprovar como está o cozimento:
- Não utilize panos de cozinha para tocar ou mover recipientes, já que as bandejas e prateleiras estarão muito quentes.
- Para esses fins, utilize sempre luvas de forno para se proteger de forma adequada e especialmente quando o espeto esteja em funcionamento.

Mantenimiento y cuidados

Maintenance and care

Manutenção e cuidados

Reemplazo de la lámpara del horno

Antes de proceder al cambio de la lámpara apague el artefacto y desconéctelo de la corriente eléctrica. La lámpara se considera material consumible y por lo tanto no está cubierta por la garantía.

- La lámpara debe reunir las siguientes características: 15 W. – 300°C. – 230-240 V.
- Para reemplazarla, desenrosque la cubierta de vidrio haciéndola girar en el sentido anti horario.
- Retire la lámpara quemada y coloque una nueva.
- Coloque nuevamente la cubierta protectora de la lámpara, girándola en sentido horario.
- Vuelva a conectar la alimentación eléctrica del horno.

Extracción de las guías metálicas porta-parrilla y bandejas

Para facilitar la limpieza del horno, retire las guías metálicas dispuestas en los laterales del mismo. Utilice únicamente detergentes y esponjas de uso habitual.

Las guías metálicas se destraban presionando el alambre en forma de “M” hacia abajo y alejando la rejilla desde la pared hacia el interior del horno [1] hasta extraerla de los dos agujeros superiores para retirarla completamente [2]. Para colocarlas nuevamente en el horno inserte en primer lugar los extremos superiores en los orificios correspondientes; luego baje la parte inferior en forma de “M” hasta enganchar en el perno.

Oven lamp replacement

Before replacing the lamp, turn the oven off and disconnect power. The lamp is considered consumable material; therefore, it is not guaranteed.

- The lamp must have the following features: 15 W. – 300°C. – 230-240 V.
- To replace the lamp, turn the glass bulb cover counterclockwise to remove.
- Remove the old lamp and put a new one.
- Replace the bulb cover by turning it clockwise.
- Reconnect power.

Grill and tray-holding metallic guides rack removal

For an easier oven cleaning, remove the metallic guides rack at the sides of the oven. Only use ordinary detergents and sponges. The metallic guides are unlocked by pressing the M-shaped wire down and pulling the rack from the wall towards the oven cavity [1] until it is taken out from the two top holes and completely removed [2]. To put them back in the oven, first insert the top ends in the corresponding holes; then lower the M-shaped lower part until it is hooked in the bolt.

Substituição da lâmpada do forno

Antes de proceder à substituição da lâmpada desligue o produto da corrente elétrica. A lâmpada é considerada material consumível e por tanto não está abrangida pela garantia.

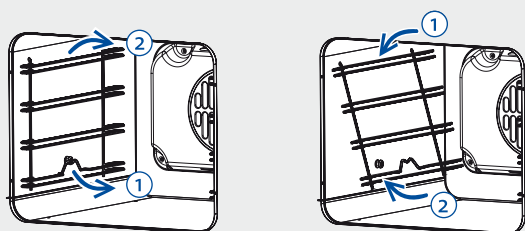
- A lâmpada deve reunir as seguintes características: 15 W. – 300°C. – 230-240 V.
- Para a sua substituição, gire a tampa de vidro em sentido anti-horário.
- Retire a lâmpada queimada e coloque uma nova.
- Coloque novamente a tampa protetora da lâmpada, girando a mesma em sentido horário.
- Ligue novamente a alimentação elétrica do forno.

Extração das prateleiras metálicas e bandejas

Para facilitar a limpeza do forno, retire as guias metálicas colocadas nos laterais do mesmo. Utilize unicamente detergentes e esponjas de uso habitual.

As prateleiras metálicas destravam-se pressionando o arame em forma de “M” para abaixo e afastando a prateleira desde a parede até o interior do forno [1] até extrair a guia dos dois buracos superiores para retirá-la por completo [2].

Para colocá-las novamente no forno deve introduzir primeiramente os extremos superiores nos buracos correspondentes; logo após abaixar a parte inferior em forma de “M” até segurar no perno.



Utilización del spiedo

El soporte del spiedo debe ubicarse únicamente en el nivel 3. Inserte la carne o ave en el espadín, fijándola con las dos horquillas. Luego introduzca su extremo en el eje hueco del motor ubicado en el fondo del horno y asíéntelo en la hendidura delantera del soporte. Retire el mango del espadín durante la cocción.

Coloque una bandeja en el nivel 1 para recoger la grasa y jugos resultantes de la cocción.

Using the rotisserie

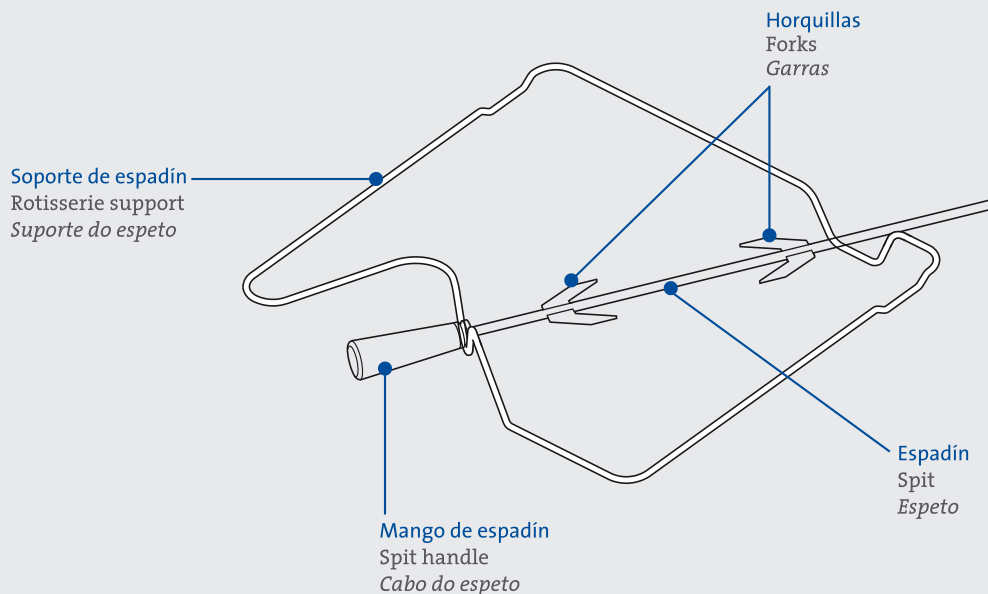
The rotisserie support must be placed only in level 3. Skewer the beef or poultry on the spit, securing it with both forks. Then, introduce the end of the spit in the motor hollow axis located at the back of the oven and set it down in the front hole of the support. Remove the spit handle during the cooking process.

Put a tray in level 1 to collect the fat and juices produced during the cooking.

Utilização do espeto

O suporte do espeto deve estar localizado unicamente no nível 3. Insira a carne ou ave no espeto, fixando-a com as duas garras. Logo após insira o extremo no eixo oco do motor localizado no fundo do forno e pelo outro extremo na fenda dianteira do suporte. Retire o cabo do espeto durante o cozimento.

Coloque, no nível 1, uma bandeja coletora de gordura e sucos resultantes do cozimento.



Mantenimiento y limpieza

Maintenance and cleaning

Manutenção e limpeza

Antes de limpiar el artefacto, apáguelo y espere hasta que esté totalmente frío. Además, debe desconectarlo de la red eléctrica. Nunca limpie el horno con productos de limpieza con vapor caliente a presión.


Frente del horno

Limpie las superficies con detergentes suaves y no abrasivos con la ayuda de una esponja o paño suaves, para no rayarlas. No utilice esponjas metálicas ni productos de limpieza cáusticos o disolventes, ya que éstos pueden dañar las superficies.

Interior del horno Modelos sin sistema autolimpiante

Puede efectuarse la limpieza con detergentes y limpiadores en aerosol. No utilice productos de limpieza abrasivos o cáusticos, que dañan las superficies.

Limpie el horno regularmente, luego de cada uso, siguiendo estos pasos:

- Gire el comando Programas hasta la posición Horno tradicional. 
- Ajuste el comando de temperaturas en 50°C.
- Vierta medio litro de agua en la bandeja del horno y ubíquela en las guías inferiores (Nivel 1). Luego de treinta minutos, los restos de comida y grasitud adheridos a la superficie enlozada estarán más blandos y podrán limpiarse con más facilidad con un paño o rejilla húmedos.

Conviene tener presente los siguientes consejos:

- Deje que el horno se enfríe por completo antes de efectuar la limpieza periódica.
- Limpie el horno y los accesorios después de cada uso. De lo contrario, las manchas podrían dañar o corroer la superficie de los mismos.

Before cleaning, turn the oven off and let it cool down. In addition, unplug it from the electricity supply. Never clean the oven with cleaners and hot pressure steam.

Front

Clean surfaces with soft, non-abrasive cleaners and a soft sponge or cloth, so as not to scratch them. Do not use steel-wool pads or caustic or solvent products, as surfaces may be damaged.

Oven cavity Models without self-cleaning function

Spray cleaners and detergents can be used to clean the oven cavity. Do not use abrasive or caustic products, as they damage surfaces.

Clean the oven regularly, after each use, following these steps:

- Turn the Programs knob to the position Conventional oven.
- Take the temperature knob to 50°C.
- Pour half a liter of water in the oven tray and put it in the lower guides (Level 1). After thirty minutes, leftovers and fat adhered to the enameled surface will be softer, and therefore easier to be wiped with a wet cloth or pad.

Remember these tips:

- Let the oven cool down before starting the regular cleaning.
- Clean the oven and its accessories after each use. Otherwise, stains may damage or corrode their surface.

Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o Forno da tomada. A limpeza deve ser feita com o produto frio.

Nunca limpe o forno com produtos de limpeza com vapor quente sob pressão.

Frente do forno

Limpe as superfícies com detergentes suaves e não abrasivos com a ajuda de uma esponja ou pano macios, para evitar riscas. Não utilize esponjas metálicas nem produtos de limpeza cáusticos ou dissolventes, já que estes podem prejudicar as superfícies.

Interior do forno Modelos sem sistema autolimpiante

A limpeza pode se realizar com detergentes e produtos limpadores em aerossol. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou cáusticos, que prejudiquem as superfícies. Limpe o forno regularmente, logo após de cada uso, seguindo estes passos:

- Gire o comando Programas até a posição Forno tradicional.
- Ajuste o comando de temperaturas em 50°C.
- Verta meio litro de água na bandeja do forno e coloque-a sobre as guias inferiores (Nível 1). Logo após de trinta minutos, os restos de comida e gordura aderidos à superfície de louça estarão mais macios e poderão se limpar com maior facilidade, com um pano ou esponja que estejam úmidos.

É conveniente ter presente os conselhos a seguir:

- Deixe o forno esfriar por completo antes de realizar a limpeza periódica.
- Limpe o forno e os acessórios logo após de cada uso. Caso contrário, as manchas podem prejudicar ou corroer a superfície dos mesmos.

Sistema autolimpiante o función autolimpiante

Los hornos con sistema autolimpiante (o función autolimpiante) poseen sus paneles interiores recubiertos de un esmalte especial que permite, por acción de la temperatura, la disociación de los residuos grasos de cocción en vapor de agua y anhídrido carbónico. Este esmalte compuesto por óxidos metálicos y agentes catalíticos, forma una estructura rugosa que favorece la retención del oxígeno necesario para eliminar manchas de grasa y de aceite.

Modo de uso

El uso y cuidado adecuado del horno con sistema autolimpiante garantiza un óptimo funcionamiento y durabilidad.

Aconsejamos tener en cuenta

- La función autolimpiante esta activa siempre durante el uso del horno. Cuando se usa a temperaturas máximas la autolimpieza se producirá durante el período de cocción. Si luego de retirados los alimentos aún quedan algunas manchas de grasa o restos de aceite, se debe dejar el horno encendido durante unos 15 minutos aproximadamente para que concluya el proceso de autolimpieza.
- Si el horno no ha sido usado a máxima temperatura, llevar y mantener durante 30 minutos funcionando en máxima temperatura luego de retirados los alimentos.
- Cuando se producen derrames durante la cocción, se debe enfriar el horno y retirar con esponja húmeda los restos. Luego encender el horno a su máxima temperatura y dejar actuar el sistema autolimpiante durante una hora aproximadamente.
- La contrapuerta, el cristal interior y los burletes no son autolimpiantes por lo que se recomienda limpiarlos periódicamente con esponja húmeda o agua caliente y detergente.

Continuous self-cleaning or catalytic self-cleaning function

Ovens featuring a self-cleaning or catalytic self-cleaning function have walls coated with special enamels which, when activated by high temperatures, dissociate the grease residues produced when cooking into water and carbon dioxide. This type of enamel, made up of metal oxides and catalytic agents, builds a rugous coating structure that favors the retention of oxygen necessary to eliminate fat and oil stains and spills.

How to use your oven

Correct and careful use of your self-cleaning oven guarantees optimum performance and durability.

Some Tips:

- The self-cleaning function works while the oven is in use. When used at maximum temperatures the self-cleaning process will be performed during cooking time. If after taking the food out from the oven you can still find greasy stains or oil residues, leave the oven on for another additional 15 minutes to allow for the self-cleaning process to end.
- If the oven has not been used at maximum temperature, after removing food set it to its highest setting and let it heat and work for thirty minutes.
- If spills and overflows occur while cooking, you must wait until the oven cools and then wipe the spills with a damp cloth/sponge. Then turn the oven on to its highest setting and let the self-cleaning process act for approximately one hour.
- The rear door panel, the inner glass surface and the oven door seals are not self-cleaning; they should be regularly wiped clean with the aid of a wet sponge or cloth, using warm water and a mild detergent.

Sistema autolimpante ou função autolimpante

Os fornos com sistema autolimpante (ou função autolimpante) possuem painéis interiores cobertos por um esmalte especial que permite, por ação da temperatura, a dissociação dos resíduos gordurosos de cocção em vapor de água e anidrido carbônico. Este esmalte composto por óxidos metálicos e agentes catalíticos forma uma estrutura rugosa que favorece a retenção do oxigênio necessário para eliminar manchas de gordura ou óleo.

Modo de uso:

O uso e cuidado adequado do forno com sistema autolimpante garantem ótimo funcionamento e durabilidade.

Aconsejamos prestar atenção:

- A função autolimpante está ativa durante o uso do forno. Quando se usa a altas temperaturas a autolimpieza será realizada durante o período de cocção. Se depois de retirados os alimentos ainda ficam algumas manchas de gordura ou restos de óleo, deve-se deixar o forno aceso durante uns 15 minutos aproximadamente para que conclua o processo de autolimpieza.
- Se o forno não foi usado a altas temperaturas, deixe-o aceso durante 30 minutos em temperatura máxima, depois de retirados os alimentos.
- Se durante a cocção cair alimentos no forno deve deixar esfriar e retirar com esponja úmida os restos. Depois acender o forno em máxima temperatura e deixar atuar o sistema autolimpante durante uma hora aproximadamente.
- A parte de dentro da porta, o cristal interior e a borracha protetora não são autolimpantes por isso se recomenda limpá-los periodicamente com esponja úmida ou água quente e detergente.

Limpeza de la puerta

Los vidrios de la puerta se limpian con una esponja suave y productos de limpieza no abrasivos; termine secando con un paño suave. Nunca utilice productos abrasivos o ásperos ni esponjas metálicas que puedan producir rayaduras o quebraduras en los vidrios.

Si prefiere realizar una limpieza más a fondo, puede extraer la puerta del horno procediendo de la siguiente manera:

Door Cleaning

The door glass must be cleaned with a soft sponge and non-abrasive cleaning products, and dried with a soft cloth. Use neither abrasive or coarse products, nor metal sponges, as they may scratch or break the glass.

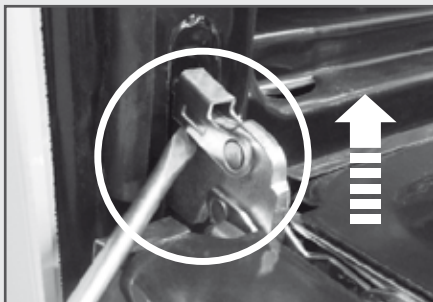
If a spring-cleaning is intended to be carried out, you can remove the oven door by following these steps:

Limpeza da porta

Utilize uma esponja macia e produtos de limpeza não abrasivos para limpar os vidros da porta; seque com um pano macio. Não utilize limpadores abrasivos ou ásperos ou utensílios metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois isto pode riscar o vidro, resultando na quebra do mesmo.

Caso prefira realizar uma limpeza mais aprofundada, pode remover a porta do forno conforme as indicações a seguir:

1

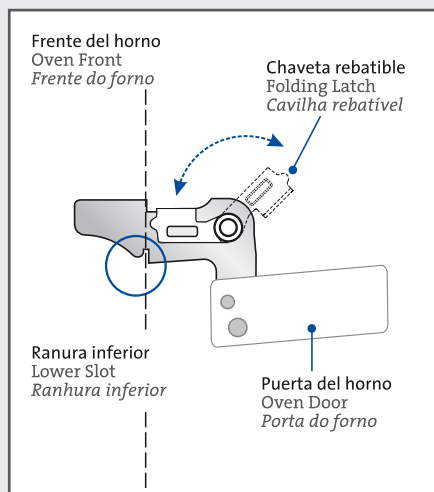


➤ Abra la puerta del horno.
Tire hacia atrás las chavetas de ambas bisagras.
Cierre la puerta hasta un ángulo de unos 15°.
Tire hacia arriba y retire la puerta del horno.

➤ Open the oven door.
Pull both hinges' latches backwards.
Close the door up to a 15° angle.
Pull upwards and remove the oven door.

➤ Abra a porta do forno.
Coloque para atrás as cavilhas das duas dobradiças.
Feche a porta até um ângulo de aproximadamente 15°.
Atire para acima e desencaixe a porta do forno.

2



➤ Para colocar la puerta proceda en forma inversa.
Empuje hacia adelante y atrás hasta que la puerta encaje en las ranuras.
Finalmente, coloque las chavetas en su posición.

➤ To replace the door, follow these instructions in the opposite way.
Push forwards and backwards until the door fits in the slots.
Finally, put the latches in their original position.

➤ Para reinstalar a porta proceda de forma inversa.
Puxe para diante e para atrás até a porta encaixar nas ranhuras.
Finalmente, coloque as cavilhas na sua posição.

Revisión del burlete

Periódicamente, revise el estado del burlete que rodea al frente del horno. Si percibe algún deterioro en el mismo, hágalo reemplazar por intermedio del Servicio Técnico.

- No utilice el horno hasta que el burlete haya sido reemplazado.

Otros consejos

- Cuando ase piezas grandes de carne, envuélvalas con papel de aluminio o introdúzcalas en bolsas para asar; así evitará que la grasa salpique la superficie del horno.
- Coloque una bandeja para recoger los restos de grasa cuando cocine a la parrilla o al spiedo.

Gasket verification

Check the gasket around the oven front periodically. If any damage is detected, contact the Technical Support to have the gasket replaced.

- Do not use the oven until the gasket has been replaced.

Other tips

- When cooking large pieces of meat, wrap them in aluminum foil or put them in cooking bags; this will prevent the fat from splashing the oven surface.
- When using the grill or rotisserie, introduce a tray to collect fat drips.

Revisão do perfil de vedação

De forma periódica, controle o estado do perfil de vedação da porta do forno. Caso perceber algum desgaste no mesmo, solicite ao Serviço Técnico a substituição do perfil de vedação.

- *Não utilize o forno até o perfil de vedação tenha sido substituído.*

Outras recomendações

- *Quando asse peças grandes de carne, cubra com papel alumínio ou utilize sacos para assar; dessa forma evitará que a gordura respingue na superfície do forno.*
- *Quando cozinhe na prateleira metálica ou ao espeto, coloque uma bandeja coletora de gordura para coletar os respingos de gordura.*

¡Felicidades por su compra!

Quienes integramos la empresa SORIANO HNOS. S.A. le agradecemos haber elegido un producto de nuestra Línea Hogar y esperamos que disfrute ampliamente del mismo.

ORMAY



...para toda la vida!

Certificado de garantía

GARANTIZAMOS por el término de DOCE MESES, a contar desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento de este HORNO EMPOTRABLE.

ESTA GARANTÍA EXCLUYE LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- 1 Daños que eventualmente presente el gabinete.
- 2 Traslado a nuestra Fábrica para reparación.
- 3 Cuando el artefacto presentase signos de tentativa de solución por parte de personas ajenas a nuestro Servicio Técnico.

4 CUANDO EL ARTEFACTO NO HAYA SIDO INSTALADO POR UN TÉCNICO AUTORIZADO.

IMPORTANTE:

Para solicitar el Servicio Técnico es imprescindible presentar esta garantía y disponer de los datos personales del instalador del horno empotrable.

Warranty

For TWELVE MONTHS from the delivery date, we GUARANTEE for the proper operation of this BUILT-IN OVEN.

THIS WARRANTY DOES NOT INCLUDE:

- Damages eventually shown in the cabinet.
- Pickup and delivery to our Factory for repair.
- Signs of attempted repairs by unauthorized people.

WHEN THE APPLIANCE HAS NOT BEEN INSTALLED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN.

IMPORTANT:

You must provide this warranty and the built-in oven installer personal data to request the Technical Service.

Certificado de garantía

O prazo de vigência da garantia do correto funcionamento deste FORNO DE EMBUTIR é de 12 (doze) meses contados a partir da data de entrega.

ESTA GARANTIA NÃO ABRANGE OS SEGUINTE ASPECTOS:

- Danos que eventualmente apresente o gabinete.
- Deslocamentos até a nossa Fábrica para o reparo.
- Quando forem verificados no produto, signos de tentativa de reparo por parte de pessoas que não pertencem a nosso Serviço Técnico.

QUANDO O PRODUTO TENHA SIDO INSTALADO POR TÉCNICO NÃO AUTORIZADO.

IMPORTANTE:

Para solicitar o Serviço Técnico é imprescindível apresentar esta garantia e contar com os dados pessoais do instalador do forno de embutir.

HORNO EMPOTRABLE ORMAY | ORMAY built-in oven | Forno de embutir ORMAY

MODELO | Model | Modelo

FECHA DE FABRICACIÓN | Manufacturing date | Data de fabricação

FECHA DE COMPRA | Purchase date | Data de compra

COMERCIO VENDEDOR | Selling store | Loja Vendedora

FACTURA N° | Invoice no | Nota fiscal N°

N° SERIE | Series No. | N° de Série

SELLO Y FIRMA | Seal and signature | Carimbo e assinatura

SORIANO HNOS. S.A.

Buenos Aires 3450 esq. Los Latinos
B° Los Boulevares - X5022RWT Córdoba
República Argentina
Tel./Fax (0351) 475 0038 | 475 0938 (líneas rotativas)
www.ormay.com.ar
Consultas técnicas: service@ormay.com.ar

DATOS A INFORMAR AL SERVICIO TÉCNICO:

1. Tipo de anomalía detectada.
2. Modelo del artefacto.
3. Número de serie.
(esta información se encuentra en la placa de características adosada al artefacto.)