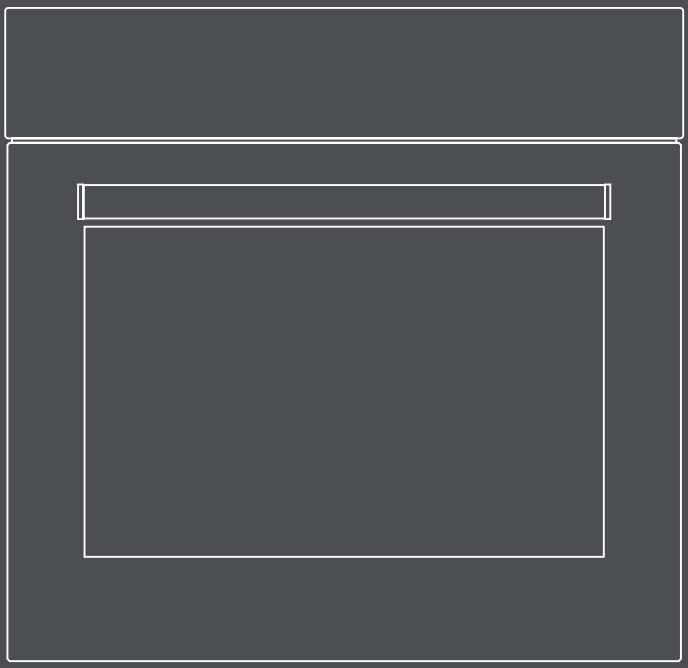
HYUNDAI

User Manual
Built-in Oven

Model name HHMP15800DN

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with * are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

Table of Contents

Important warnings 4
Power connection 11
Intended use 12
Appliance introduction 13
Accessories 14
Technical features 17
Cooling fan 18
Setting up the appliance 18
Control panel 24
Operation of the oven 26
Cooking functions and features 39
Cooking recommendations and warnings 40
Cooking charts 42
Maintenance and cleaning 54
Troubleshooting 61
Handling rules 63
Tips for energy saving 63
Compliance with WEEE Regulations and Waste Disposal 64
Packing information 64

IMPORTANT WARNINGS

1. Please read these operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

2. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

3. The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

4. This appliance has been designed for household use only.

5. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

7. WARNING: The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

8. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

9. WARNING: Burning hazard due to superheated steam! A child's skin is more sensitive to high temperature than an adult's. Children should not open the oven's door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.

10. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

11. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

12. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.

13. BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.

14. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.

15. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

16. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.

17. This device can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

18. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

19. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

20. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

21. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

22. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

23. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

24. Touching the heating elements should be avoided.

25. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

26. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

27. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

28. After each use, check if the unit is turned off.

29. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

30. Do not use the product with its front door glass removed or broken.

31. User should not carry the oven on his/her own.

32. Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.

33. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

34. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

Electrical Safety

1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

2. Plug the product in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

3. Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

4. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

5. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

6. If you use an electrical appliance, e.g. a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.

7. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

8. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

9. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

10. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

11. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

12. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

13. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

14. Do not use steam cleaners for cleaning the product, otherwise electric shock may occur.

15. With a steam oven, the water container must not be immersed in water or cleaned in the dishwasher. Otherwise, there is a risk of electric shock when the water container is placed in the steam oven.

16. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

17. The product is equipped with a **type "Y"** cord cable.

18. Cable fixing point shall be protected.

19. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

POWER CONNECTION

This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

The appliance shall be installed in an oven housing which provides high ventilation.

The electrical connections of the appliance shall be made only by using grounded sockets equipped with a grounding system laid in accordance with the instructions. If the place where the appliance shall be installed is not designed for a grounded system, immediately contact an authorized service. The manufacturer shall never be responsible for damages caused by non-grounded sockets, to which the appliance has been plugged.

Your oven's plug is grounded; make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded, too. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your oven has been produced in compliance with 220-240 V AC 50/60 Hz. electricity supply and requires a fuse of 16 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

When you need to replace the fuse, please make sure that the electrical connection is as follows:

- Brown wire to the phase (live end)
- Blue wire to neutral
- Yellow-green wire to ground terminal

The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

WARNING: The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

WARNING: If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

INTENDED USE

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

2. This product may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

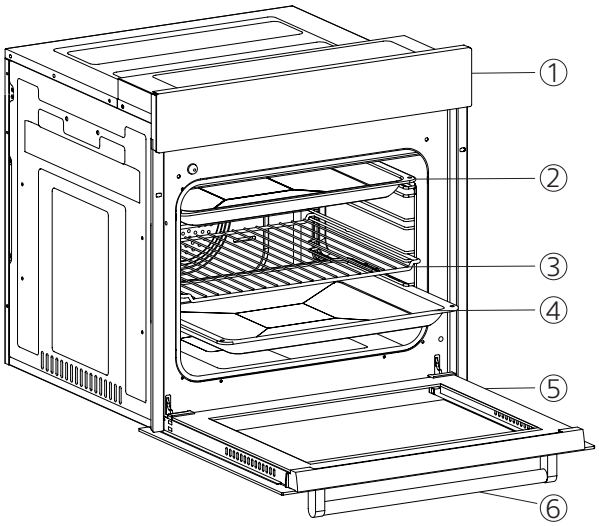
3. This product shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

APPLIANCE INTRODUCTION



1. Control panel

2. Standard tray

3. Wire rack

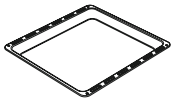
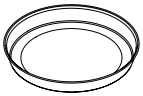
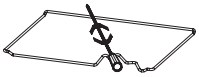
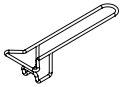
*** 4.** Deep tray

5. Oven door

6. Oven handle

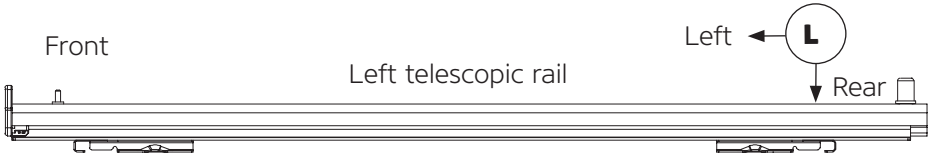
WARNING: The appliance image above is only provided for illustration purposes. Depending on the option of the appliance, the image may vary. Only consider your appliance.

* ACCESSORIES (Optional)

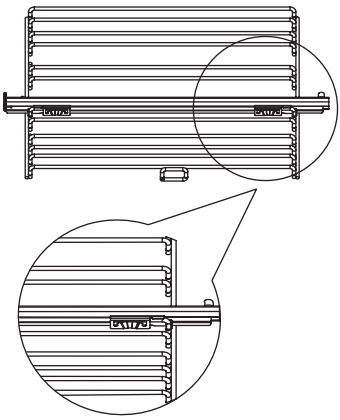
	**Deep tray** Used for pastries, large roasts, stews. For cakes, frozen dishes and meat dishes; you may also use it as a container for collecting grease in case of roasting directly on the grill.
	**Standard tray / Glass tray** Used for pastry (cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.
	**Circular tray** Used for pastry and frozen foods.
	**Drying / Air Fryer tray** Drying function and air fryer is used for foods to be cooked.
	**Wire rack** Used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.
	**Telescopic rail** Thanks to telescopic rails, trays or wire shelves may be easily attached and removed.
	**Chicken roast** It is used for foods intended to be cooked by being rotated.
	**Grilled bacon** Place the bacon on the grill tray. Foods that may stick during cooking are cooked on the bacon grill. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.
	**Wire grill inside tray** Place the wire grill inside tray on the tray. Food that may stick while being cooked, like steak, are placed on the wire grill inside the tray. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.
	**Pizza stone and peel** They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.
	**Tray handle** It is used to hold hot trays.

* Telescopic Rails

Telescopic rails allow you to pull tray and internal grill easily.

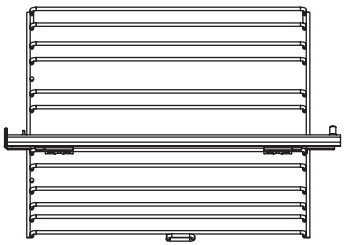






Telescopic rails, which are provided to you as an accessory, can be mounted on the side wire racks easily with two pieces of holding clips. Since there are right and left rails, make sure that you know which rail you shall install on which side. Check the right **(R)** and left **(L)** signs on the rails.

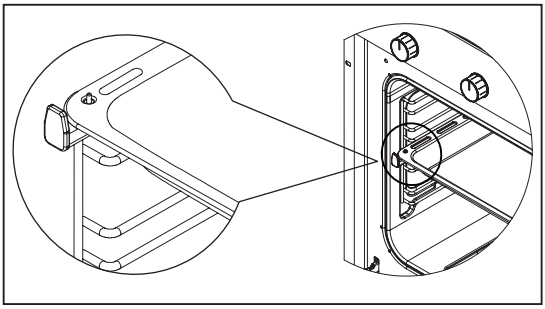
Our installation recommendation is that you should take the side wire racks completely out of the oven and install the telescopic rails on the side wire racks on a flat surface. Install the telescopic rail on the upper one among the two racks. The rails can be easily mounted and demounted. After adjusting the positions of right and left telescopic rails, press on them until they are inserted into the side wire racks.



Check whether the rails are seated completely or not by looking behind the wire rack.

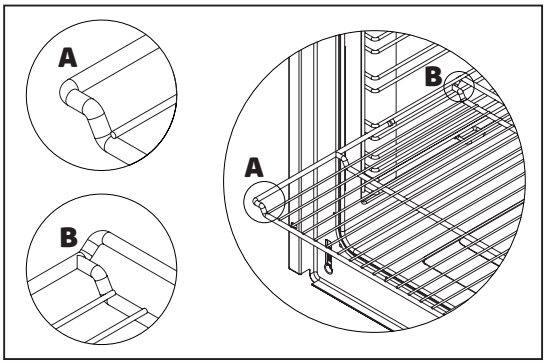
After installing the telescopic rails, mount the wire racks into the oven again. Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

Placing the Tray or Wire Grill on the Telescopic Rail Appropriately



Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed. When using the tray or wire grill with the telescopic rail, make sure that the pins on the back of the telescopic rail rest on the back of the tray or wire grill.

Using the Wire Grill



It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack.

Correct placement is shown in the adjacent figure.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

Note: Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

TECHNICAL FEATURES				
M****-8****** (80 litres)**				
Light power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Bottom heater	1200 W			
Top heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big Grill	2400 W
Supply voltage	220-240 V AC 50/60 Hz.			

M****-6****** (60 litres)**				
Light power	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Bottom heater	1200 W			
Top heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big Grill	2000 W
Supply voltage	220-240 V AC 50/60 Hz.			

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

COOLING FAN

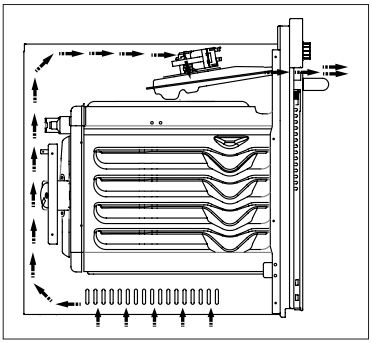


Figure 1

During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well.

The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

WARNING: Keep the ventilation channels open.

Right Place For Installation

The appliance is designed so that it shall fit commercially available counters. A safe clearance shall be left between the product and kitchen walls or furniture. Refer to the drawings for suitable clearances. (see figure 2,3) (values are in mm)

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used shall be resistant to heat. (minimum 100°C)
- Kitchen cabinets shall be level with the appliance and fixed.
- A rack shall be placed between the oven and the shelf if there is a shelf under the oven.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Installation and Assembly of the Built-in Oven

Operating space of the appliance shall be determined before starting the installation.

Appliance shall not be installed on areas with high flow of air.

Handle the appliance with two persons at least. Do not drag the appliance to prevent damage to the ground.

Remove all transportation materials inside and outside of the packaging. Remove all materials and documents inside the product.

Installation Under Counter

Cabinet shall conform with dimensions specified in Fig. 2.

A clearance with the dimensions specified in the figure shall be ensured at the rear compartment of the cabinet to provide the required ventilation.

After installation, the clearance that shall be left between the bottom of the counter and the top of the appliance is indicated by **"A"** in Fig. 5. The clearance is for ventilation and should be closed.

Installation In a High Cabinet

The cabinet shall comply with the dimensions given in Fig. 3.

In the rear part of the cabin, and at the top and bottom, clearances with the dimensions specified in the figure shall be ensured to provide the required ventilation.

Installation Conditions

The dimensions of the appliance are given in figure 4.

The furniture surfaces to be installed and the installation materials to be used shall resist a temperature of at least 100 °C.

To prevent the appliance from turning over, the cabinet to be installed shall be fixed and the cabinet floor shall be level.

The floor of the cabinet shall be strong enough to withstand a load of at least 60 kg.

Placing and Securing of the Oven

Place the oven to the cabinet with two or more persons.

Make sure that the frame of the oven and the front of the furniture are properly aligned.

The supply cord shall not be left under the oven or be stuck or bent between the oven and the furniture.

Secure the oven to the furniture using the screws supplied with the appliance. Screws shall be installed by putting them through the plastics attached on the frame of the appliance as shown in Fig. 5. The screws shall not be tightened too much. Otherwise, the screw holes may wear out.

Check that the oven does not move after installation. If the oven has not been installed in accordance with the installation instructions, there is a risk of overturning during operation.

Electrical Connection

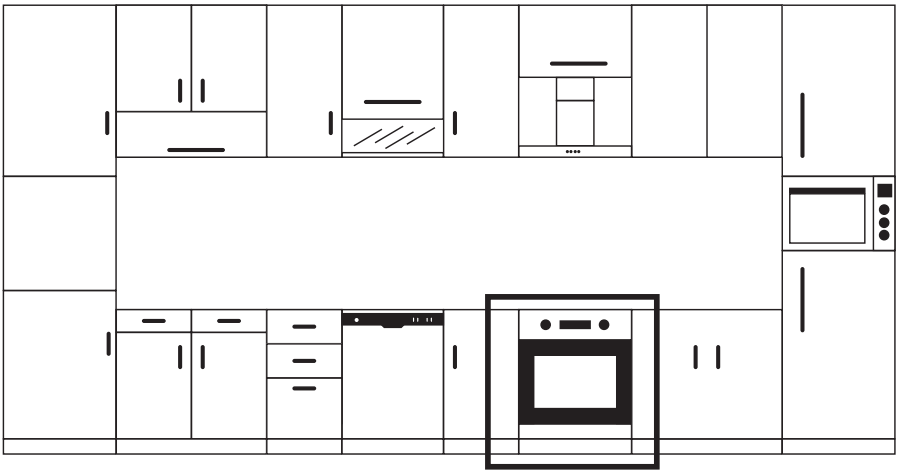
The place where the product shall be installed shall have proper electrical installation.

The mains voltage shall comply with the rating given on the product type plate.

Connection of appliance shall be made in accordance with local and national electrical regulations.

Disconnect the mains power before starting to install the product. Do not connect the product to the mains until the installation is finished.

Assembly



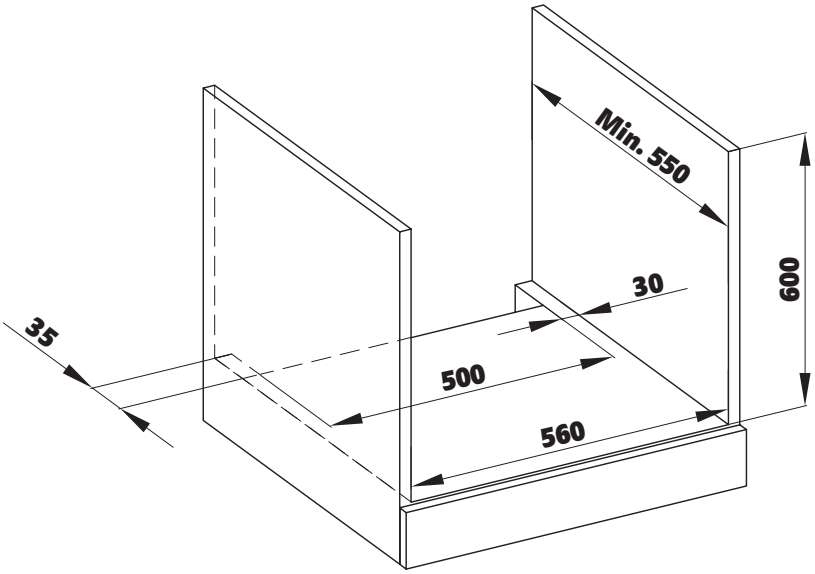
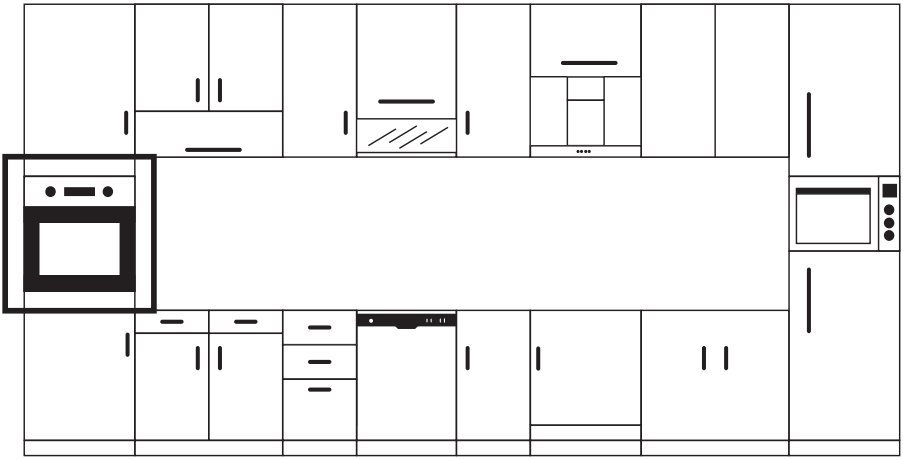


Figure 2

Assembly



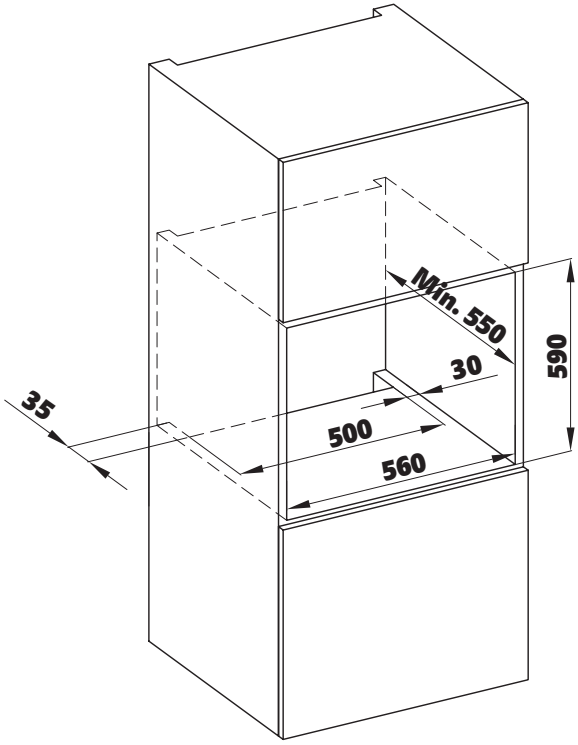


Figure 3

Assembly

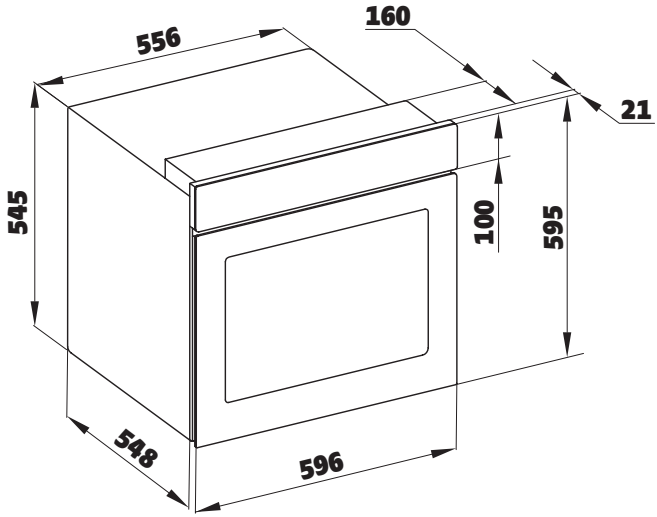


Figure 4

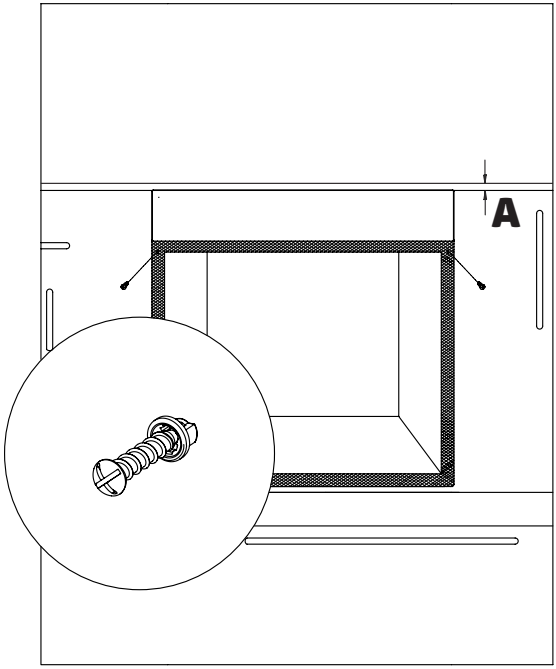
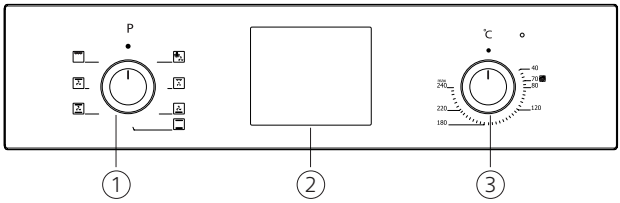


Figure 5

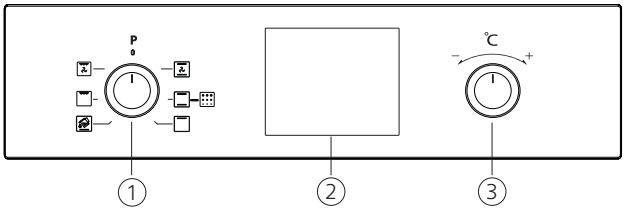
CONTROL PANEL



1. Cooking function button

2. Digital Timer

3. Temperature adjustment button (Thermostat)



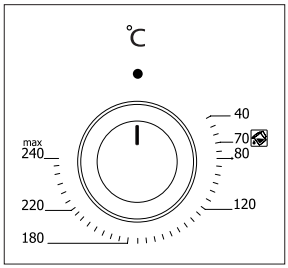
1. Cooking function button

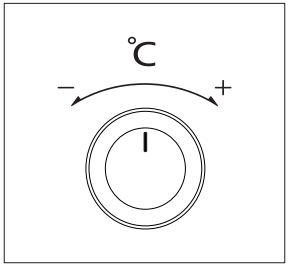
2. Digital Timer

3. Temperature adjustment button (Thermostat)

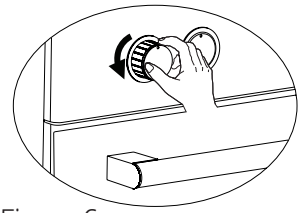
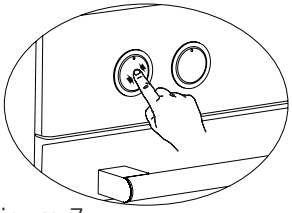
WARNING: The control panels above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

Temperature adjustment button (Thermostat)





Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After putting the meal in the oven you can set it to the desired temperature by turning the button. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals. Thermostat light goes out when the oven reaches the adjusted temperature.

*** Pop-out Button Use**	
 Figure 6	As shown in the illustration on the side, press the button so that it comes out.
 Figure 7	When the knob is pulled out far enough, make the necessary adjustments by turning it to the right or left.
Note: For models with a pop-up button, the setting can only be made when the button is pulled out.	

OPERATION OF THE OVEN

Initial Operation of the Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.

2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.

3. Using the temperature setting button,set the thermostat temperature up to the highest temperature (240 Max.°C) and operate it for 30 minutes with the appliance door closed. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.

4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

5. If your oven has a steam-assisted cooking function; remove the water container from the oven. Shake the water container well before using detergent.

Normal Operation of the Oven

1. To start cooking, use the temperature control button to set the temperature at which you want to cook, depending on the type of food, and the cooking function control button to set the desired cooking function.

2. When the cooking time has expired according to the entered information; the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

3. Once the cooking process is complete, the cooling system of the appliance shall continue to operate. Do not cut off the power of the appliance, which is necessary for the appliance to cool. After cooling is complete, the system shall be automatically turned off.

Operation of the Timer



1. Function selection button
2. Time setting button
3. Minus key
4. Plus key

TIMER INDICATOR SYMBOLS

	Oven status **On:** Cooking is in progress or the oven is ready for cooking. **Off:** No cooking.
	Alarm status indicator **On:** Alarm is active. **Flashing:** Alarm expired or alarm setting is active, or setting can be done using the ∧ ∨ button. **Off:** Alarm is deactivated.
	Child Lock Status **On:** Child lock is active. **Off:** Child lock is not active.
A	**Auto cooking setting mode indicator** **On:** Semi or full automatic cooking is active. **Flashing:** Automatic cooking is finished or when the power is back on. **Off:** Auto cooking is not active.
	*** Door Locked State (Available only in Pyro Mode)** **On:** Oven door is locked. **Off:** Oven door is unlocked.
	*** Pyrolitic Cleaning Mode** **On:** Pyrolitic cleaning mode active. **Off:** Pyrolitic cleaning mode not active.

Introduction

This is an electronic timing module that allows your food in the oven to be ready for service at any time you want.

You only need to program the cooking time and the time that you want your meal to be ready. It may also be used as a minute programmable alarm clock independently of the oven.

Oven timer may be advanced or delayed as per the mains frequency. This does not mean that the product has a failure.

When the Power is Restored

The oven is deactivated when the power is supplied for the first time, the time and A icon flashes on the display. Time displayed on the screen is not correct. Activate the oven by pressing the button for four seconds at this condition and set the clock as follows.

Clock adjust

Clock setting may be performed when there is no automatic cooking program only. You may enter the clock setting mode by pressing the button. The dot between hours and minutes starts flashing on the display, the correct time is set with the or buttons. The maximum time that may be set is 23 hours and 59 minutes. You may end the setting by pressing the xxxxx button. If this button is not pressed, setting mode shall be cancelled automatically after about 6 seconds.

Note: Time of the day may be set in the first 7 seconds after the power is restored, too.

Setting the Reminder

You may set the reminder timer with this function; oven clock alarm shall sound and indicate that the set time has expired. Press the button once to enter the reminder timer setting mode. The symbol starts flashing on the display. Use and buttons to set the time required. Maximum alarm period that may be set is 10 hours. You may end the setting by pressing the button. If this button is not pressed, setting mode shall be cancelled automatically after about 6 seconds.

Cancelling the Alarm That Is Sounding

The alarm starts sounding when the reminder time is expired. The icon flashes on the display. Reminder alarm may be turned off by pressing any key. It shall be ended automatically after 5 minutes if the alarm is not turned off. However, the icon continues to flash as long as no button is pressed.

Semi Automatic Cooking

This method is used when it is desired that the cooking is started immediately, and the desired cooking time is entered. After setting the oven to the desired function and temperature:

1. Press the button twice, the A icon starts flashing on the display. dur and the cooking time appears one after the other on the display.

2. Cooking time required is set by using the and buttons.

3. You may end the setting by pressing the button 2 times. If this button is not pressed, setting shall be cancelled automatically after about 6 seconds. A symbol is displayed on the screen continuously, and the setting is completed. Time of the day is displayed on the screen.

Full Automatic Cooking

This method is used when the food is desired to be ready at a certain time in the future. Therefore, it is also called as the delayed cooking.

1. Follow the steps 1 and 2 of the semi-automatic cooking (setting the cooking time)

2. Press the button again and the A icon appears. End and the end of cooking time appears one after the other.

3. Cooking end time is set by using the and buttons. The icon disappears from the display, the A icon continues to flash. This indicates that the delayed cooking is programmed but it is not started yet.

4. You may end the setting by pressing the button again. If this button is not pressed, setting shall be cancelled automatically after about 6 seconds and time of the day is displayed.

End of auto cooking

When the cooking is finished automatically, the A icon starts to flash. Alarm may be turned off by pressing any key. To disable the key lock, press the ☰ key for 2 seconds. Oven is taken to the manual mode by pressing the ☰ button. Audible alarm shall sound for 7 minutes if you do not press any key.

* Pyrolytic Cleaning Mode

At pyrolytic cleaning function the oven cleans inside by burning all food residue at very high temperature (around 460 °C). Smoke after operation goes outside passing from filters.

You may choose from two selection level.

Level	Cleaning class	Time
P1	Light	1 hour 30 minutes
P2	Intense	2 hour 30 minutes

More intense dusty needs higher cleaning level. While this function is not needed to be activated after all cooking, it is proposed to be activated before intensive dusty inside the oven. (General purpose to active the function is twice time in a year)

WARNING: You should remember to remove all accessories before activating the function. (Wire shelf, telescopic shelf, oven trays etc.)

WARNING: Licit food residue, grease and meat water might be flamed. Before activating to pyrolytic cleaning function, wipe inside the oven with a damp cloth.

To Set The Pyrolytic Cleaning Function;

1. Turn commutator to **lower and upper** heating position.

2. Push ⊖ and ⊕ buttons at same time for 5 seconds. PYRO should be written on the screen.

3. After PYRO is written on the screen, press ⊖ for PYR1 mode or press ⊕ for PYR2 mode.

4. When PYR1 or PYR2 mode selected, push ⊖ and ⊕ with buttons to select.

5. After selected pyro mode's time is written on the screen. Later oven door is locked automatically and oven starts pyrolitic mode.

WARNING: When pyrolytic cleaning function is wanted to be started, the oven door should be closed. If the oven door is open, this is shown as a warning on the screen

WARNING: Whenever pyrolytic cleaning function is started, oven door is locked automatically.

WARNING: During activating pyro mode, if oven door is open, it will write a warning message door on the screen and pyro mode will not start before door is closed.

WARNING: When pyrolytic cleaning function is completed, oven door is kept locked until oven inside temperature goes down to the safe temperature.

WARNING: Cooking area is heated too much during pyrolytic cleaning. You should not try to open the oven door. Wait the oven to be cold enough. Keep children away.

WARNING: Oven is heated up to 460 °C approximately, and oil and food residues inside the oven are burnt up. In this case, a dense smoke may occur. Ventilate the kitchen thoroughly during pyrolytic cleaning. Do not remain in the room for a long time Keep children and pets away.

Wipe inside the oven with a damp cloth after oven is cold completely.

When the Power is interrupted and restored

Product is not affected by short power failures (up to 50 seconds approximately), and the timers and the clock shall resume working at this period.

Your oven shall be deactivated on other failures than short term power failures (that is, more than 50 seconds) due to safety reasons. This is indicated with the flashing of the clock and the A on the screen. The time will be displayed 12:00 and it should be set. (See When the Power is Restored).

Note: A icon flashing on the screen indicates that the oven is deactivated and you shall switch to manual mode to return to the normal mode.

Child Lock Function

This function serves to prevent unintended changes of your settings you have made on your oven clock. To activated the child lock, pressing the button for 3 seconds and the icon is displayed on the screen. The button is pressed for 3 seconds to cancel the child lock and the icon disappears.

Programmable Options

Alarm Tone Setting

While no setting mode is active, the ⌄ button is pressed for three seconds and the active tone setting is heard. Three different sound tones may be set by pressing the ⌃ and ⌄ buttons. Tone that was last heard is saved as applicable. You may end the setting by pressing the ☰ button. If this button is not pressed, setting mode shall be cancelled automatically after about 6 seconds.

Brightness setting

While no setting mode is active, the ⌃ button is pressed for three seconds and the active brightness setting is displayed. Eight different brightness settings may be set by pressing the ⌃ and ⌄ buttons. Brightness that was last seen is saved as applicable. You may end the setting by pressing the ☰ button. If this button is not pressed, setting mode shall be cancelled automatically after about 6 seconds.

WARNING: Default settings are the highest levels.

WARNING: Programmable options shall remain in the memory even if the power is interrupted.

Using the Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

After the grilling operation, attach the plastic handle in place by rotating it and take it out of the oven. Add some water on the tray for easy cleaning.

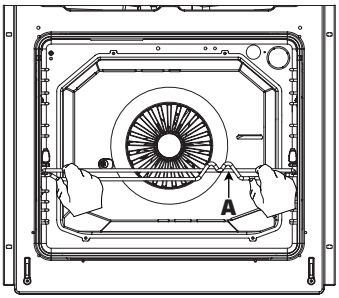
Booster (Quick Pre-Heating) Operation*

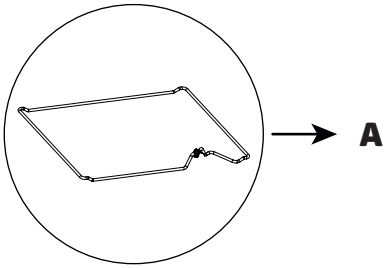
This is the quick pre-heating function. After setting the thermostat of the appliance to the selected temperature, it is ensured that the internal temperature of the oven is quickly increased by bringing the cooking function to multifunctional cooking mode (3D) (). When the thermostat lamp has turned off, oven is set to the function for cooking.

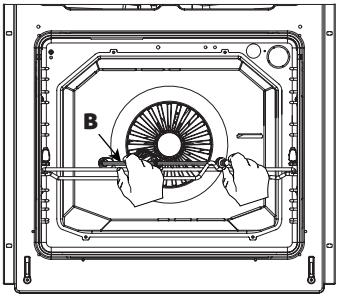
*** Use for Chicken Roasting**

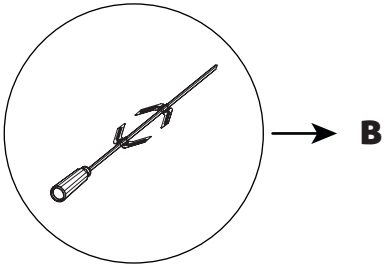
WARNING: Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the oven's door.

Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(b)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(b)**. Place the skewer **(b)** on the rotisserie wire **(a)** and put it in the oven and make sure that the end of the skewer **(b)** is placed in the rotisserie engine chamber.





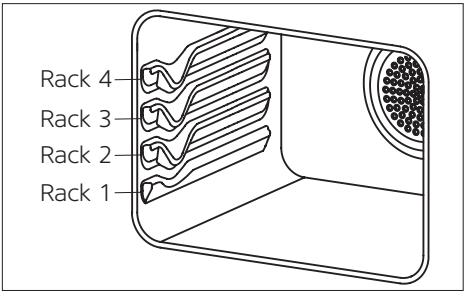


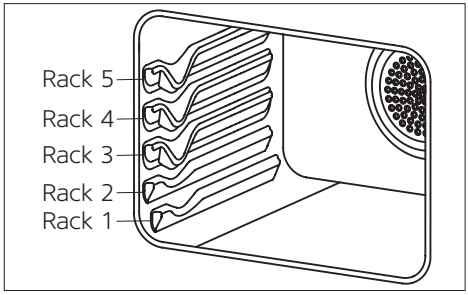


After closing the door, set the oven to the grill ( ) position and bring the thermostat temperature up to the maximum temperature level using the temperature setting button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

RACK POSITIONS

Standard Rack Positions

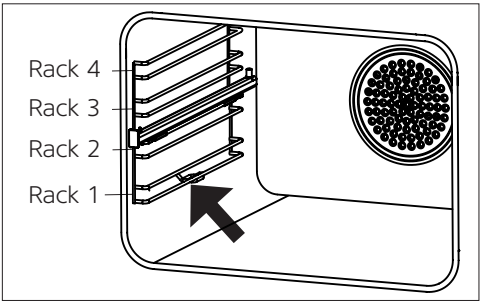


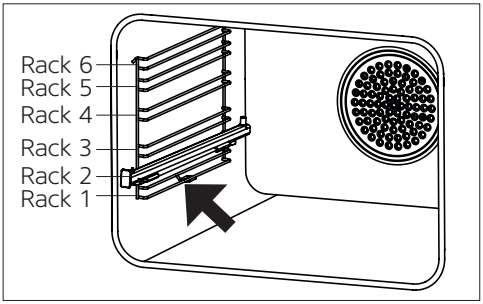


Note: The standard racks can be 4 or 5, depending on the configuration of your oven. Only pay attention to the standard racks of your oven.

Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

* Wire Rack Positions





Note: Depending on the configuration of your oven, there may be 4 or 6 wire racks. Only pay attention to the wire racks of your oven.

It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

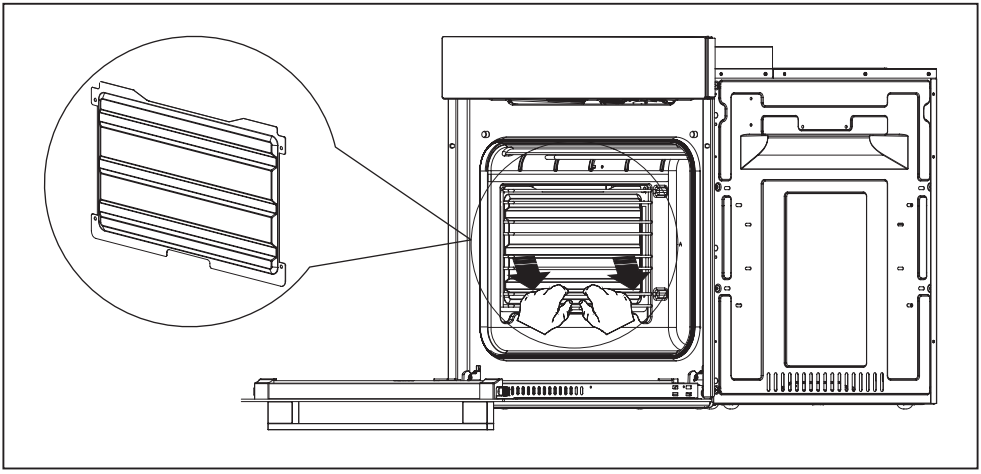
Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

* CATALYTIC PANEL

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

Detaching catalytic panel

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years



* COOKING FUNCTIONS AND FEATURES

	Lower and upper heating element and pyrolitic mode. Lower and upper heating element work together.
	Lower heating, upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat.
	Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.
	Multi Functional (3D). Cooking Lower- upper heating, turbo and fan work together. Suitable for cooking and frying. The hot air is distributed quickly and evenly in the oven by the fan, while the top and bottom heaters work simultaneously. Suitable for cooking with intense heat. Use a single tray for cooking.
	Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Used to grill small-portion meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	Upper heating and chicken roast work together. Used for food intended to be cooked by rotating.
	Upper heating is operated. Used for heating or roasting very small pieces food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	Lower heating, fan and turbo work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. It is convenient for cooking pizza.
	Lower heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.
	Upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Used for heating or roasting very small pieces food.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also this function is used for steam cleaning. (see. steam cleaning)
	It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.

WARNING: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

WARNING: Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

WARNING: Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

WARNING: While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

WARNING: Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

WARNING: Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

WARNING: Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

WARNING: Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

WARNING: Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

WARNING: Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

WARNING: Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

WARNING: Plastic dishes, which are not resistant against heat and steam, may melt at high temperatures and damage the oven. Only use plastic dishes, which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. Pay attention to the recommendations of the dish producers.

COOKING CHARTS

M******-8****** (80 litres)

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake		170-180	2-3	30-35
Small muffin		170-180	2-3	25-30
Pie		180-200	2-3	35-45
Pastry		180-190	2-3	20-25
Cookie		170-180	2-3	20-25
Apple pie		180-190	2-3	50-70
Sponge cake		200/150*	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagna		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2-3	50-70
Grilled chicken **		200-220	2-3	25-35
Fish grill**		190 -200/-220	3-4	25-35
Roast beef **		Max.	4-5	30-35
Grilled meatballs **		Max.	4-5	25-30

* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

** Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

M****-6****** (60 litres)**

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake		170-180	2-3	30-35
Small muffin		170-180	2	25-30
Pie		180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie		180-190	1-2	50-70
Sponge cake		150/150*	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagna		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50-60
Grilled chicken **		200-220	3	25-35
Fish grill**		200-220	3	25-35
Roast beef **		Max.	3-4	15-20
Grilled meatballs **		Max.	3-4	20-25

* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

** Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

* BAKING WITH PIZZA STONE

WARNING: You should pre-heat the oven for 30 minutes before putting the pizza in the oven.

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode [turbo +fan + lower resistance ()] at 230°C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel and bake at 180-200°C for , 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

WARNING: Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

WARNING: Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

WARNING: Do not expose pizza stone to humidity.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Use the pizza peel when removing the pizza from the oven.

DRYING

WARNING: Do not preheat during drying.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

WARNING: Drying should only be carried out in the drying tray.

WARNING: Do not open the oven door until the drying process is complete.

WARNING: The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking dried fruits out of the oven.

* STEAM SUPPORTED COOKING

Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way.

Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time.

According to the option of the appliance, you can perform steam supported cooking with two different methods.

1. Remove the water container by pulling it out at the points indicated by the arrow. Fill the water container (see figure 8) and slide it in the direction of the arrow to the starting position to put it in place (see figure 9). (See Figure 10) After 10 minutes of preheating, slide the water container in the direction of the arrow until you hear a "click". (see figure 11)

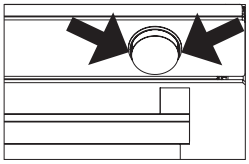


Figure 8

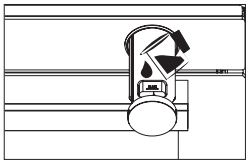


Figure 9

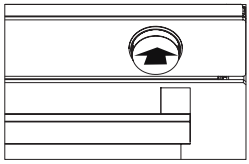


Figure 10

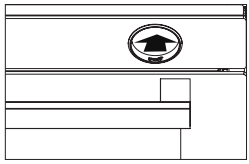


Figure 11

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

WARNING: The maximum refill is 250 milliliters and the minimum refill is 65 milliliters.

WARNING: When filling the water container, never exceed the maximum marking!

WARNING: For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

WARNING: Do not remove the water container while cooking is in progress.

WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

WARNING: Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Steam Supported Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Water amount (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salty cookie		170	3	20-25	100
Pastry		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Chicken Drumstick		200	3	40-45	150
Chicken Wings		230	4	40-45	100
Whole chicken		190-230	3	60-70	250
Lamb shank with vegetables		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

2. Open the cover of the appliance (see figure 12). Remove the water tank cover and fill the tank (see figure 13). Then, close the water tank cover (see figure 14). Close the cover of the appliance and preheat it for 10 minutes. After preheating, you can place the food in the appliance.

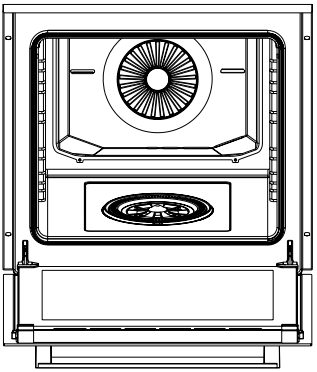


Figure 12

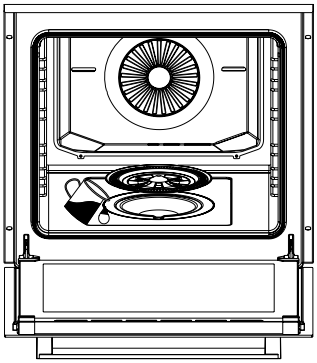


Figure 13

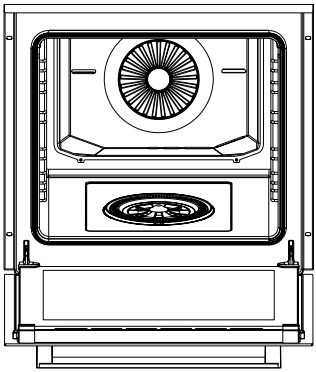


Figure 14

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

WARNING: The maximum refill is 200 milliliters and the minimum refill is 80 milliliters.

WARNING: For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

WARNING: Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Steam Supported Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Water amount (ml.)
Bread		200°C	2	20-30	80
Chicken		200°C	2	60-70	150
Salmon with Vegetables		180°C	2	30-40	80
Chicken Drumstick		200°C	2	25-35	100
Pastry		190°C	2	15-25	80
Lamb shank with vegetables		170°C	2	60-70	150
Bun		190°C	2	15-25	80
Entrecôte		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

Cleaning of Water Pool at the Bottom of the Oven

Depending on the frequency of cooking with steam support-easy steam cleaning and the hardness of the water used, lime stains may form in the water pool at the bottom of the oven. After every 2 or 3 uses, to dissolve limes that may form in the water pool on the bottom of the oven after cooking with steam support-easy steam cleaning processes:

1. Put 350 cc of white vinegar (Vinegar acid rate should not be more than 6%) in the water pool at the bottom of the oven.

2. Allow the vinegar to dissolve the lime scale at ambient temperature for at least 30 minutes.

3. Clean the water pool with a soft wet cloth and dry it with a dry cloth.

WARNING: Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool at the bottom of the oven. Do not clean by scraping off limes that may occur in the water pool at the bottom of the oven. Otherwise, the product gets damaged.

* AIR FRYER COOKING

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode [bottom-top + fan ()].

Air Fryer Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 8-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Weight in grams (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		200	2-3	20-25	750
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	700
Halloumi fries		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Meatball		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mushrooms		200	2-3	15-20	1000
Chicken rolls		180	2-3	25-30	1000
Chicken breast		180	2-3	25-30	750

WARNING: Air fryer cooking should only be done in the air fryer tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

WARNING: Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

WARNING: User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

WARNING: The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

WARNING: Never wash any part of the appliance in the dishwasher! (excluding the accessories)

WARNING: The water container must not be immersed in water and must never be washed in the dishwasher! Do not use very hard sponges or brushes when cleaning the water container.

WARNING: Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

1. Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.

2. Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.

3. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.

4. Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.

5. Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

6. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

7. Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.

8. The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.

9. Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

10. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.

11. Clean and dry the oven and its accessories after every use.

12. Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.

13. The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.

14. Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.

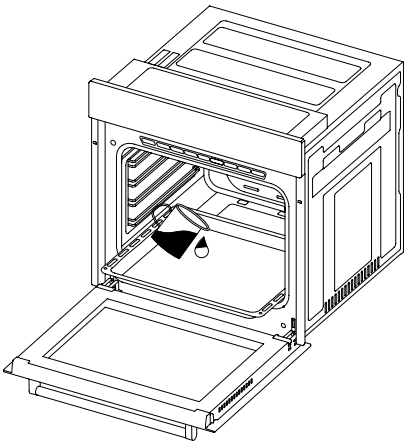
15. Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.

16. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

17. Remove the glass cover of the oven lamp (see lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dishwashing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

* Steam Cleaning

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.



1. Remove all accessories from the oven.
2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom of the oven.
3. Bring the switch to steam cleaning ( ) mode.
4. Set the thermostat to 70°, and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.

6. Clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth for dirt that does not come out easily and wipe the area you have cleaned with a dry cloth.

Cleaning and Assembly of the Oven Door

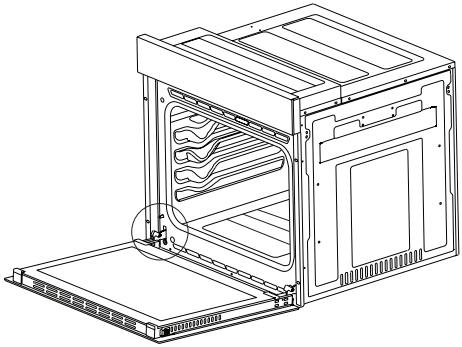


Figure 15

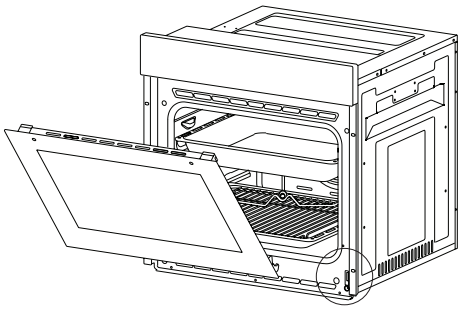


Figure 16

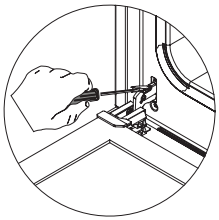


Figure 15.1

Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver. (See Fig. 15.1)

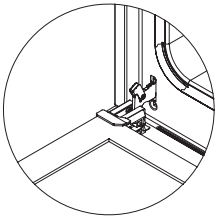


Figure 15.2

Set the hinge lock to the widest angle. (See Fig. 15.2) Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

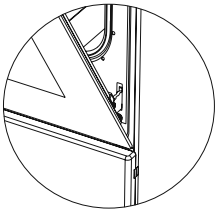


Figure 16.1

Then close the oven door until it rests against the hinge lock. (See Fig. 16.1)

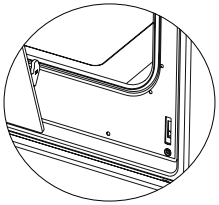


Figure 16.2

To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up. (See Fig. 16.2)

To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.

Cleaning of the Oven Glass

Your oven may be different. Follow the appropriate step for your oven.

1. Press the plastic latches on the left and right side as shown in figure 17 and lift the profile by pulling it towards you as shown in figure 18. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 19. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the central glass can be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile fits properly.

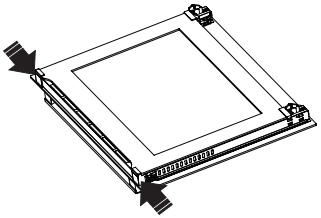


Figure 17

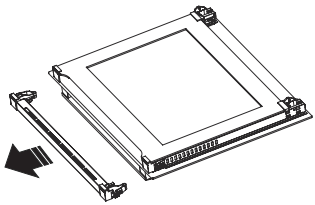


Figure 18

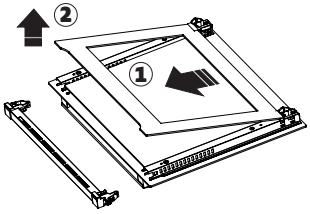


Figure 19

2. Remove the screws on the left and right side as shown in figure 20. Remove the profile by pulling it towards you as shown in figure 21. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 22. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the central glass can be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass after it has been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile fits properly.

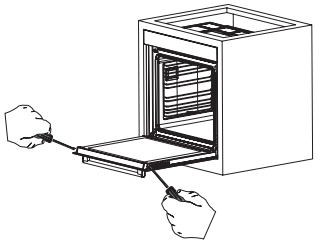


Figure 20

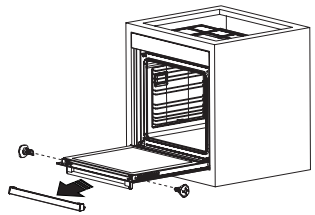


Figure 21

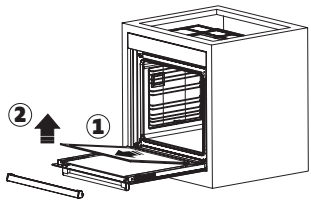


Figure 22

OVEN LAMP REPLACEMENT

WARNING: In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the oven!

WARNING: In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the oven! Hot surfaces may cause burns!

WARNING: The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

WARNING: The light bulbs used in this product must be able to withstand extreme physical conditions, e.g. temperatures above 100º C.

WARNING: In devices with halogen lamps; the user must not look at the halogen lamp.

To change the lamp;

1. Turn off the electricity.

2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise. (See Fig. 23) Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.

3. Then remove the oven lamp by turning it (see fig. 24) if it is type **A**, or by pulling it (see fig. 25) if it is type **B**.

4. Fit a new lamp with the same features.

5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

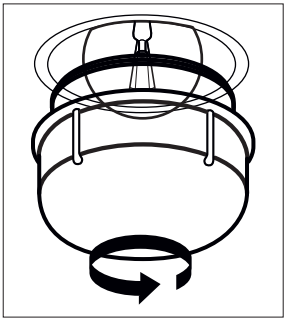


Figure 23

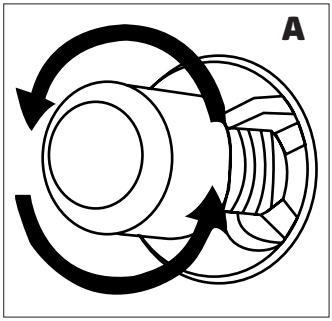


Figure 24

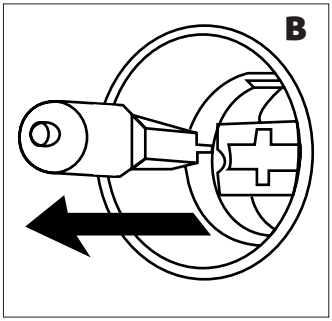


Figure 25

Note: This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

To chance the square lamp;

1. Turn off the electricity.

2. Remove by pulling the glass protection towards you.

3. Then remove the oven lamp by pulling it out.

4. Fit a new lamp with the same features.

5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Center.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check that the power supply is available.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
The outside of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Lamp might be failed.	Replace with a lamp having same specifications.
	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
Electric shock when touching the oven.	The power may not be properly grounded.	Make sure power supply is grounded properly.
	You may be using an ungrounded socket.	

Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Depending on the food, water or steam may form in some cases. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	This fan runs automatically for a certain period of time to ventilate the interior of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
The oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	The oven controls may not be set correctly.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	The fuse may have blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke comes out of the product during operation.	When operating the oven for the first time.	smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
There is a smell of burning or plastic when using the oven.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	Use glass containers suitable for high temperatures.
Oven does not cook well.	The door may be opened too often during cooking.	Do not open the oven door too often unless you are cooking something that needs to be rotated. If you open the door too often, the internal temperature will drop, which may affect the cooking result.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.

3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.

4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.

5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.

6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.

2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.

3. Do not open the oven door frequently while cooking.

4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.

5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.

6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.

7. Defrost the frozen food before cooking.

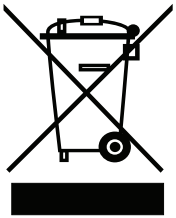
COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

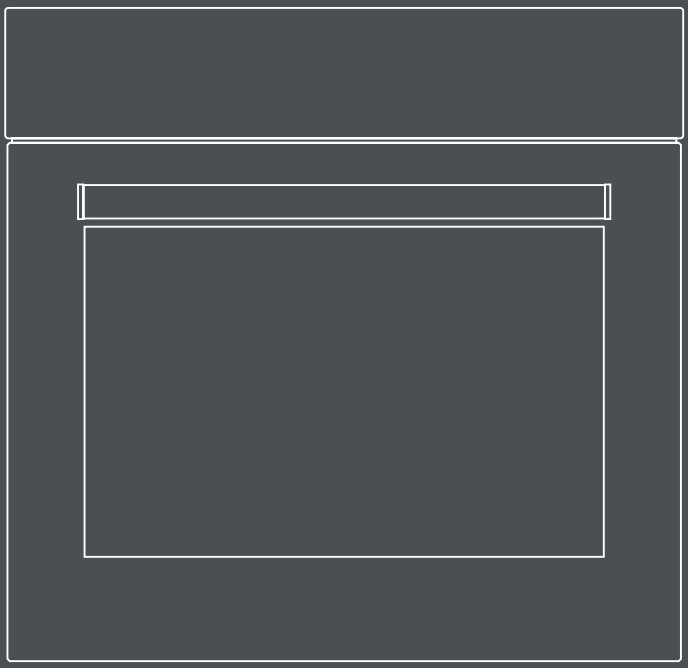


HYUNDAI

Manual de Usuario
Horno de Integración

Model name HHMP15800DN

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



Estimado Cliente,

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es garantizar el uso de manera óptima y eficiente este aparato ecológico, fabricado en nuestras modernas instalaciones en condiciones precisas con respecto a la sensación de calidad en total.

Le recomendamos leer atentamente el manual de instrucciones y conservarlo permanentemente antes de utilizar su horno para que mantenga sus características originales durante mucho tiempo.

ATENCIÓN: Este manual de uso está destinado para varios modelos. Algunas de las funciones descritas en este manual podrían no estar disponibles en este modelo.

Nuestros aparatos están diseñados para un uso doméstico. No son adecuados para un uso comercial.

Las figuras que aparecen en el manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto.

Este se ha fabricado en modernas y ecológicas instalaciones sin afectar al medioambiente.

*Las características marcadas con son opcionales.

"Cumple Con La Normativa AEEE"

Tabla De Contenidos

Advertencia importantes 67
Conexión eléctrica 75
Uso previsto 76
Introducción al aparato 77
Accesorios 78
Características técnicas 81
Ventilador de enfriamiento 82
Configuración del aparato 82
Panel de mandos 89
Funcionamiento del horno 91
Funciones de cocción y características 105
Recomendaciones y advertencias de cocción 106
Tabla de cocción 109
Mantenimiento y limpieza 121
Reemplazo de lámpara de horno 126
Solución de problemas 128
Reglas de manejo 130
Recomendaciones para el ahorro de energía 131
Conformidad con la normativa WEEE Y desecho 132
Información del embalaje 132

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Por favor, lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

2. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **"SERVICIO AUTORIZADO"**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

3. Las condiciones de configuración de este aparato se especifican en la placa de características o en la placa de datos.

4. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico.

5. ATENCIÓN: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.

6. ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.

7. ATENCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.

8. ATENCIÓN: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.

9. ATENCIÓN: ¡Peligro de incendio por vapor sobrecalentado! Los niños tienen la piel más sensible a las altas temperaturas en comparación con los adultos. Los niños no deben abrir la puerta del horno en funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se enfríe completamente y se evite el riesgo de quemaduras.

10. ATENCIÓN: Nunca intente apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

11. ATENCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

12. ATENCIÓN: Si se rompe el cristal del aparato, desconecte de inmediato cualquier elemento calefactor y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no lo utilice.

13. RIESGO DE QUEMADURAS: Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior.

14. RIESGO DE QUEMADURAS: La superficie caliente debe dejarse enfriar antes de cerrar la cubierta.

15. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

16. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, auditivas o mentales o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que se asegure la vigilancia o se utilice el aparato de forma segura y se facilite información para comprender los peligros que conlleva.

18. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

19. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerlos lejos del aparato.

20. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

21. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

22. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

23. No ponga objetos que sean accesibles por los niños sobre el aparato.

24. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

25. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

26. El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

27. No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

28. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

29. No opere el aparato si está roto o visiblemente dañado.

30. No use el producto con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

31. El usuario no debe transportar el horno por su cuenta.

32. No ponga objetos pesados sobre la puerta del horno cuando esté abierta, riesgo de vuelco.

33. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

34. El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.

Seguridad Eléctrica

1. ATENCIÓN: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

2. Conecte el producto a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

3. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

4. Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

5. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

6. En caso de utilizar un aparato eléctrico, p. ej. una batidora de mano, cerca del horno, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado en la puerta del horno. El aislamiento del cable puede resultar dañado.

7. ¡Nunca lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

8. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

9. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.

10. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

11. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

12. Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

13. Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

14. No use limpiadores a vapor para limpiar el producto, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

15. En caso de horno de vapor, el recipiente de agua no debe sumergirse en agua ni limpiarse en el lavavajillas. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica al introducir el recipiente de agua en el horno de vapor.

16. Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

17. El producto está equipado con **un cable tipo "Y"**.

18. El punto de fijación del cable debe estar protegido.

19. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Es necesario instalar y conectar correctamente este horno según las instrucciones del fabricante y por el servicio técnico autorizado.

El aparato se debe instalar en una carcasa de horno que proporcione una gran ventilación.

Las conexiones eléctricas del aparato sólo se realizarán utilizando tomas con toma de tierra equipadas con un sistema de puesta a tierra colocado de acuerdo con las instrucciones. En caso de que el lugar donde vaya a instalarse el aparato no esté diseñado para un sistema con toma de tierra, póngase inmediatamente en contacto con un servicio técnico autorizado. El fabricante no se responsabilizará en ningún caso de los daños causados por tomas de corriente sin conexión a tierra en las que se haya enchufado el aparato.

Su encimera cumple con la clase I de protección. Su encimera cumple con la clase I de protección. El enchufe de su horno tiene toma de tierra; asegúrese de que la toma a la que conectará el enchufe también tenga toma de tierra. El enchufe se colocará de forma que se pueda acceder a él después de la instalación.

Su horno ha sido fabricada conforme a un suministro eléctrico de 220-240 V AC 50-60 Hz. y requiere un fusible de 16 A. En caso de que su red eléctrica no disponga de estas especificaciones, póngase en contacto con un electricista o un servicio técnico autorizado.

Cuando tenga que sustituir el fusible, asegúrese de que la conexión eléctrica es la siguiente:

- Cable marrón a la fase (extremo vivo)
- Cable azul a neutro
- Cable amarillo-verde al terminal de tierra

Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

ATENCIÓN: El suministro de energía no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.

ATENCIÓN: Si el cable de corriente está dañado, este lo debe sustituir el fabricante o técnico de mantenimiento, o personal igualmente autorizado, para evitar una situación peligrosa.

USO PREVISTO

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.

2. Este producto solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.

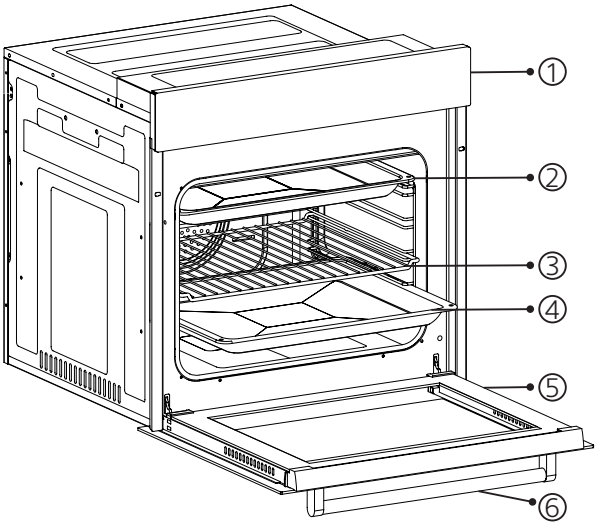
3. Este producto no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.

4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.

5. La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.

6. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

INTRODUCCIÓN AL APARATO



1. Panel de control

2. Bandeja Estándar

3. Rejilla de alambre

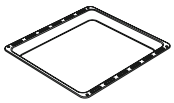
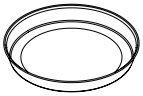
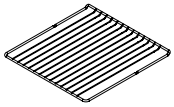
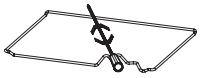
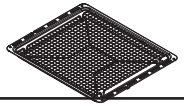
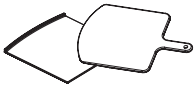
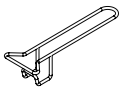
*** 4.** Bandeja profunda

5. Puerta del horno

6. Mango del Horno

ATENCIÓN: La imagen del aparato que aparece arriba sólo tiene fines ilustrativos. En función de la opción del aparato, la imagen puede variar. Solo tenga en cuenta su aparato.

* ACCESORIOS (Opcional)

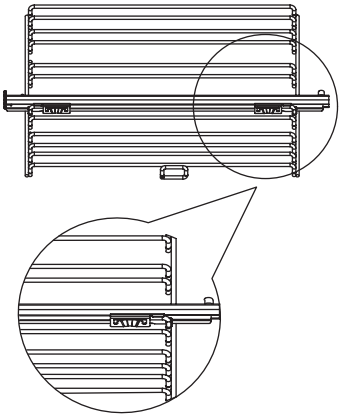
	**Bandeja profunda** Se utiliza para pasteles, asados grandes, guisos. Para pasteles, platos congelados y platos de carne; también puede utilizarlo como recipiente para recoger la grasa en caso de asar directamente en la parrilla.
	**Bandeja estándar / Bandeja de cristal** Se utiliza para repostería (galletas, galletas, etc.) y alimentos congelados.
	**Bandeja circular** Se utiliza para pastelería y alimentos congelados.
	**Bandeja de Secado / Freidora de aire** La función de secado y la freidora de aire se utilizan para los alimentos que se van a cocinar.
	**Rejilla de alambre** Se emplea para asar o para colocar los alimentos congelados, o los que se van a freír o asar en la rejilla deseada.
	**Rieles telescópicos** Gracias a los rieles telescópicos, las bandejas o estantes de alambre pueden colocarse y retirarse fácilmente.
	**Pollo asado** Se utiliza para alimentos destinados a ser cocinados mediante rotación.
	**Tocino a la parrilla** Coloque el tocino en la bandeja de la parrilla. Los alimentos que pueden pegarse durante la cocción se asan en la parrilla de tocino. Esto evita que los alimentos entren en contacto con la bandeja y se adhieran a ella.
	**Rejilla de alambre en el interior de la bandeja** Coloque la rejilla de alambre en el interior de la bandeja. Los alimentos que pueden pegarse mientras se cocinan, como el filete, se colocan en la rejilla de alambre dentro de la bandeja. Esto evita que los alimentos entren en contacto con la bandeja y se adhieran a ella.
	**Piedra para pizzas y película** Se utilizan para hornear platos como pizzas, pan, tortitas y también para sacar del horno los alimentos.
	**Asa de la bandeja** Se usa para sostener bandejas calientes.

* Rieles Telescópicos

Los raíles telescópicos permiten tirar de la bandeja y la parrilla interna con facilidad.

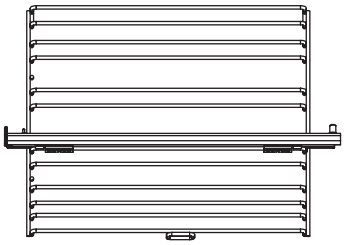






Los rieles telescópicos, que se suministran como accesorio, pueden montarse fácilmente en las rejillas de alambre laterales con dos clips de sujeción. Dado que existen raíles a la derecha y a la izquierda, asegúrese de saber qué riel debe instalar en cada lado. Compruebe las señales derecha **(R)** e izquierda **(L)** de los rieles.

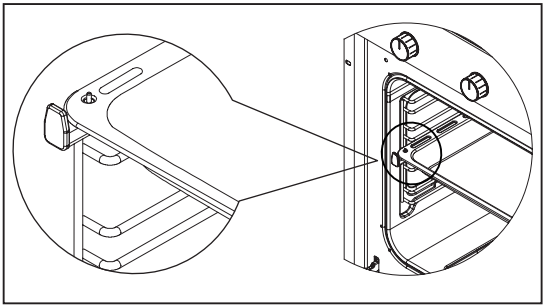
Recomendamos que saque completamente las rejillas laterales de alambre del horno e instale los rieles telescópicos en las rejillas laterales de alambre sobre una superficie plana. Instale el riel telescópico en el superior entre los dos bastidores. Instale el riel telescópico en el superior entre las dos rejillas. Después de ajustar las posiciones de los rieles telescópicos derecho e izquierdo, presione sobre ellos hasta que queden insertados en las rejillas laterales de alambre.



Compruebe si los rieles están completamente asentados o no mirando detrás de la rejilla de alambre.

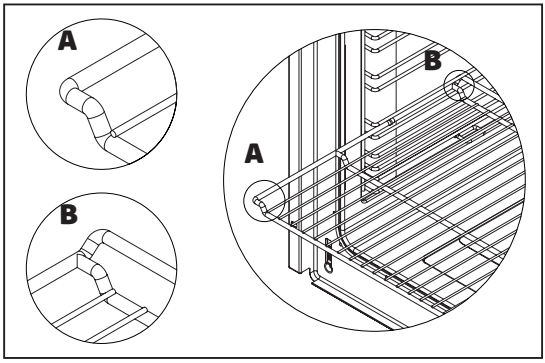
Después de instalar los rieles telescópicos, vuelva a montar las rejillas de alambre en el horno. No utilice la rejilla de alambre situada justo debajo de la rejilla en la que está fijado el riel telescópico.

Colocación Adecuada De La Bandeja O Parrilla De Alambre En El Riel Telescópico



Gracias a los estantes telescópicos, las bandejas o la parrilla de alambre se pueden introducir y extraer fácilmente. Al utilizar la bandeja o la rejilla de alambre con el riel telescópico, asegúrese de que los pasadores de la parte posterior del riel telescópico descansan sobre la parte posterior de la bandeja o la rejilla de alambre.

Uso De La Parrilla De Alambre



Es importante colocar bien la parrilla de alambre y la bandeja en las rejillas de alambre y colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja en la rejilla.
La colocación correcta se muestra en la figura adyacente.
Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.
Nota: No utilice la rejilla de alambre situada justo debajo de la rejilla en la que está fijado el riel telescópico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

80 litros				
Energía ligera	15-25 W			
Termostato	40-240 / Máx °C			
Fogón inferior	1200 W			
Fogón superior	1200 W			
Calentador turbo	1800 W			
Calentador de parrilla	Parrilla pequeña	1200 W	Parrilla grande	2400 W
Tensión de corriente	220-240 V AC 50-60 Hz.			

60 litros				
Energía ligera	15-25 W			
Termostato	40-240 / Máx °C			
Fogón inferior	1200 W			
Fogón superior	1000 W			
Calentador turbo	1800 W			
Calentador de parrilla	Parrilla pequeña	1000 W	Parrilla grande	2000 W
Tensión de corriente	220-240 V AC 50-60 Hz.			

ATENCIÓN: Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ATENCIÓN: Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

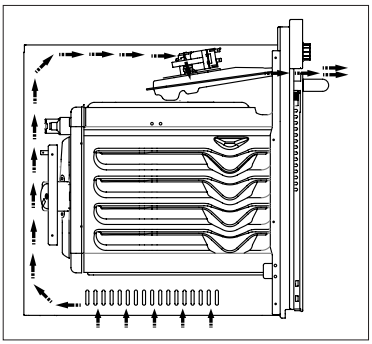


Figura 1

Durante el funcionamiento del horno, el ventilador de enfriamiento expulsará el exceso de vapor y evitará el sobrecalentamiento del aparato. Esto es necesario para que su aparato funcione bien y cocine bien.

El ventilador de refrigeración seguirá funcionando tras terminar la cocción. Una vez finalizado el enfriamiento, el ventilador se apagará automáticamente.

CONFIGURACIÓN DEL APARATO

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y un plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ATENCIÓN: Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

ATENCIÓN: Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

ATENCIÓN: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

ATENCIÓN: Mantenga abiertos los canales de ventilación.

Lugar Correcto para la Instalación

El aparato está diseñado para que se adapte a los mostradores disponibles en el mercado. Debe dejarse una distancia de seguridad entre las paredes y los muebles de cocina. Consulte en los planos las distancias adecuadas. (véase figura 2,3) (valores en mm)

- Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos utilizados deberán ser resistentes al calor. (Mínimo 100 °C)
- Los armarios de cocina deberán estar nivelados con el aparato y fijos.
- Se colocará una rejilla entre el horno y el estante si hay un estante debajo del horno.

ATENCIÓN: No instale el aparato al lado de refrigeradores o refrigeradores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

ATENCIÓN: No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

Instalación Y Montaje Del Horno Empotrado

Es preciso determinar el espacio de funcionamiento del aparato antes de iniciar la instalación.

El aparato no debe instalarse en zonas con gran flujo de aire.

Manipule el aparato con dos personas como mínimo. No arrastre el aparato para evitar daños en el suelo.

Retire todos los materiales de transporte dentro y fuera del embalaje. Retire todos los materiales y documentos del interior del producto.

Instalación Debajo Del Mostrador

El armario deberá ajustarse a las dimensiones especificadas en la Fig. 2.

Se debe garantizar un espacio libre con las dimensiones especificadas en la figura en el compartimento trasero del armario para proporcionar la ventilación necesaria.

Tras la instalación, el espacio libre que debe dejarse entre la parte inferior del mostrador y la parte superior del aparato se indica con **"A"** en la Fig. 5. El espacio libre es para ventilación y debe estar cerrado.

Instalación En Un Armario Alto

El armario deberá ajustarse a las dimensiones indicadas en la Fig. 3.

Se debe garantizar que en la parte trasera de la cabina, y en la parte superior e inferior, haya espacios libres con las dimensiones especificadas en la figura para proporcionar la ventilación requerida.

Condiciones De Instalación

Las dimensiones del aparato se indican en la figura 4.

Las superficies de los muebles que se instalen y los materiales de instalación que se utilicen deberán resistir una temperatura de al menos 100 °C.

A fin de evitar que el aparato vuelque, el armario que se instale deberá estar fijo y el suelo del armario deberá estar nivelado.

El suelo del armario deberá ser lo suficientemente resistente como para soportar una carga de al menos 60 kg.

Colocación Y Fijación Del Horno

Coloque el horno en el armario con dos o más personas.

Asegúrese de que el marco del horno y la parte frontal del mueble están correctamente alineados.

El cable de alimentación no se debe dejar debajo del horno ni quedar atascado o doblado entre el horno y el mueble.

Fije el horno al mueble con los tornillos suministrados con el aparato. Los tornillos se instalarán pasándolos por los plásticos fijados en el marco del aparato, como se muestra en la Fig. 5. Los tornillos no deben apretarse demasiado. En caso contrario, los orificios de los tornillos podrían desgastarse.

Verifique que el horno no se mueva después de la instalación. En caso de que el horno no se haya instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación, existe riesgo de vuelco durante el funcionamiento.

Conexión Eléctrica

El lugar donde se instale el producto deberá contar con una instalación eléctrica adecuada.

La tensión de red deberá ajustarse a la indicada en la placa de características del producto.

Se debe realizar la conexión del aparato de acuerdo con la normativa eléctrica local y nacional.

Desconecte la alimentación eléctrica antes de empezar a instalar el producto. No conecte el producto a la red eléctrica hasta que haya finalizado la instalación.

Montaje



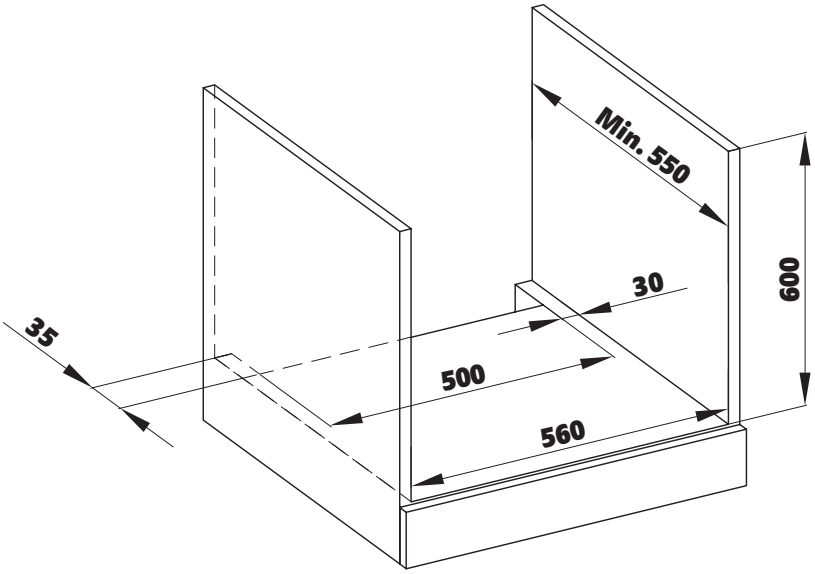
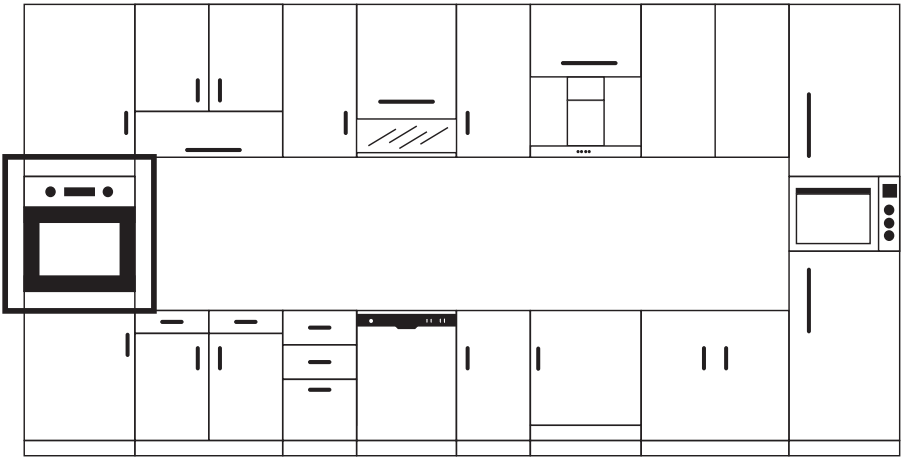


Figura 2

Montaje



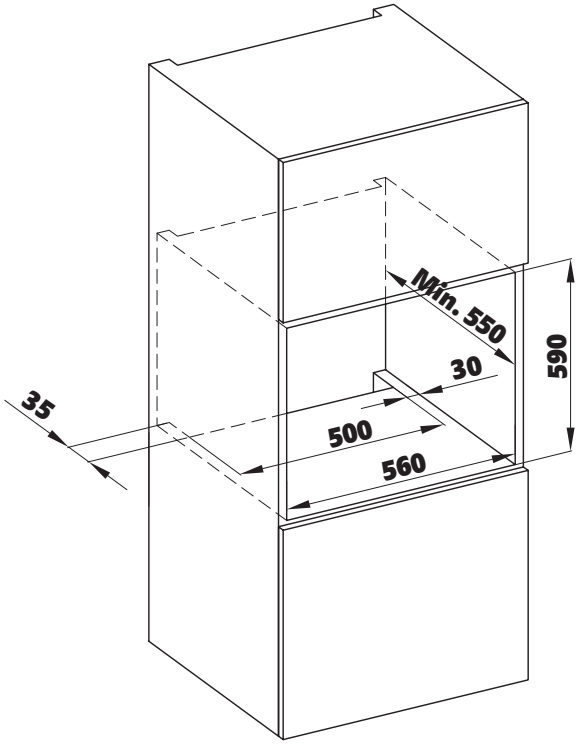


Figura 3

Montaje

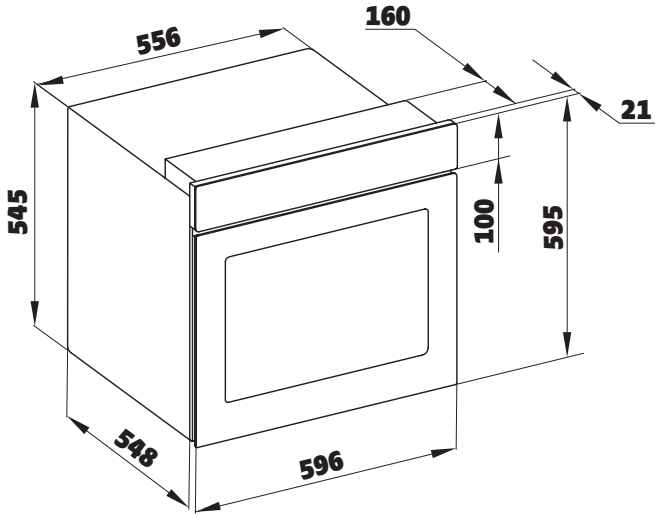


Figura 4

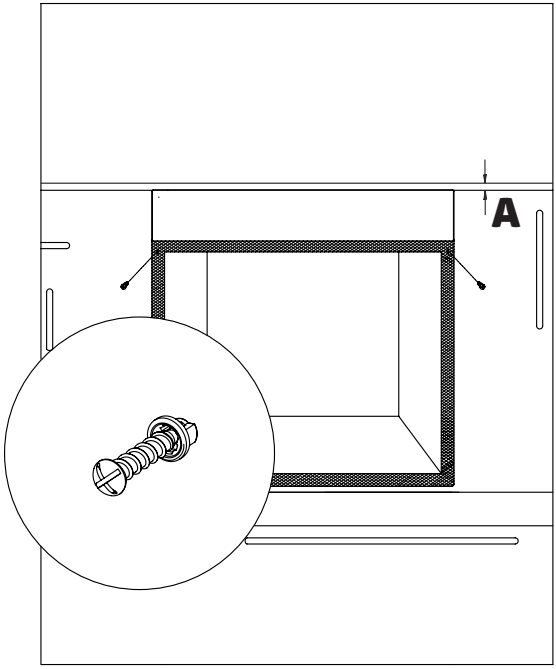
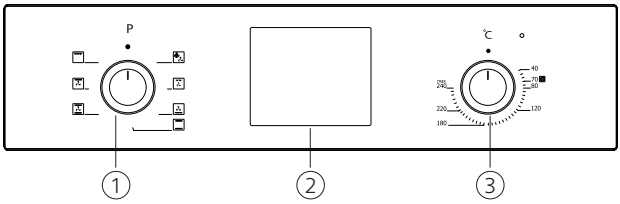


Figura 5

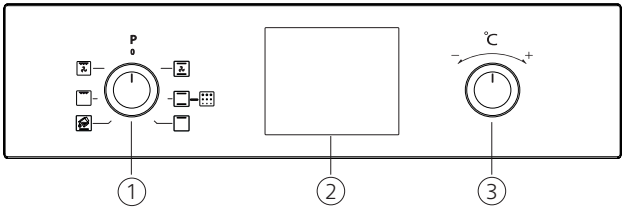
PANEL DE MANDOS



1. Botón de función de cocción

2. Temporizador digital

3. Botón de ajuste de temperatura (Termostato)



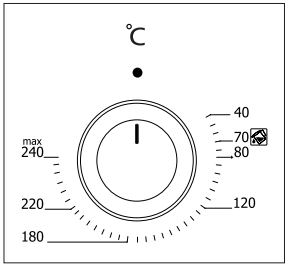
1. Botón de función de cocción

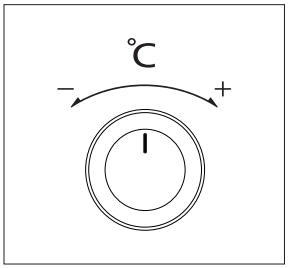
2. Temporizador digital

3. Botón de ajuste de temperatura (Termostato)

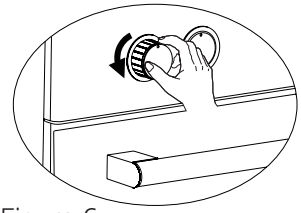
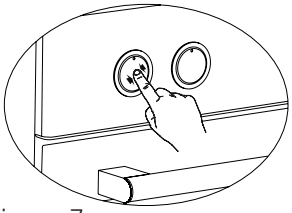
ATENCIÓN: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su dispositivo.

Botón De Ajuste De Temperatura (Termostato)





Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Tras introducir el alimento en el horno, puede ajustarlo a la temperatura deseada girando el botón . Consulte la tabla de cocción para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos. La luz del termostato se apaga cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.

*** Uso Del Botón Emergente**	
 Figura 6	Tal como se muestra en la ilustración lateral, pulse el botón para que sobresalga.
 Figura 7	Una vez que la perilla se haya extraído lo suficiente, realice los ajustes necesarios girándola hacia la derecha o hacia la izquierda.
Nota: Para los modelos con botón emergente, el ajuste sólo puede realizarse cuando el botón está extraído.	

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Funcionamiento Inicial Del Horno

Una vez que haya realizado las conexiones necesarias de su horno de acuerdo con las instrucciones, deberá hacer lo siguiente en la operación inicial:

1. Saque todas las etiquetas o accesorios que estén pegados en el interior del horno. Si hay una lámina protectora en la parte delantera del aparato, quítela.

2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo para eliminar el polvo y los restos de embalaje. El interior del horno estará vacío. Uso del aparato.

3. Utilizando el botón de ajuste de temperatura,regule la temperatura del termostato hasta la temperatura más alta (240 Máx.°C) máx.) y póngalo en funcionamiento durante 30 minutos con la puerta del aparato cerrada. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor, es una situación normal.

4. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie el interior del horno con agua tibia con detergente suave y seque con un paño limpio. Ahora puede usar el horno.

5. Si su horno dispone de una función de cocción asistida por vapor; retire el recipiente de agua del horno. Antes de usar detergente, agite bien el recipiente de agua.

Funcionamiento Normal Del Horno

1. Para iniciar la cocción, utilice el botón de control de la temperatura para ajustar la temperatura a la que desea cocinar, dependiendo del tipo de alimento, y el botón de control de la función de cocción para ajustar la función de cocción deseada.

2. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción de acuerdo con la información introducida, el temporizador apagará los calentadores y emitirá una señal acústica.

3. Tras finalizar el proceso de cocción, el sistema de refrigeración del aparato deberá seguir funcionando. No corte la corriente del aparato, que es necesaria para que se enfríe. Una vez finalizado el enfriamiento, el sistema se apagará automáticamente.

Funcionamiento Del Temporizador



1. Botón de selección de funciones
2. Botón de ajuste de tiempo
3. Tecla menos
4. Tecla Plus

SÍMBOLOS INDICADORES DEL TEMPORIZADOR

	Estado Del Horno **Encendido:** La cocción está en curso o el horno está listo para cocinar. **Apagado:** No cocción.
	Indicador de Estado de Alarma **Encendido:** La alarma está activa **Parpadeando:** La alarma ha expirado o el ajuste de la alarma está activo, o el ajuste se puede realizar con el botón ⌃ ⌄. **Apagado:** La alarma está desactivada.
	Estado De Bloqueo Infantil **Encendido:** El bloqueo para niños está activo. **Apagado:** El bloqueo para niños no está activo.
A	**Indicador De Modo De Ajuste De Cocción Automática** **Encendido:** La cocción semi o totalmente automática está activada. **Parpadeando:** La cocción automática finaliza o se vuelve a encender el aparato. **Apagado:** La cocción automática no está activada.
	*** Estado Bloqueado De Puerta (Disponible Solo En El Modo Piro)** **Encendido:** La puerta del horno está cerrada. **Apagado:** La puerta del horno está desbloqueada.
	*** Modo De Limpieza Pirolítica** **Encendido:** Modo de limpieza pirolítico activo. **Apagado:** Modo de limpieza pirolítica no activo.

Introducción

Este es un módulo de cronometraje electrónico que permite que sus alimentos en el horno estén listos para servirse en cualquier momento que desee.

Solo necesita programar el tiempo de cocción y el tiempo que desea que su comida esté lista. También se puede usar como una alarma programable por minutos, independientemente del horno.

Es posible adelantar o retrasar el temporizador del horno en función de la frecuencia de la red eléctrica. Esto no significa que el producto sea defectuoso.

Cuando Se Restablece La Energía

El horno se desactiva cuando se suministra energía por primera vez, la hora y A el icono parpadean en la pantalla. La hora que se muestra en la pantalla no será la correcta. Active el horno presionando el botón durante cuatro segundos en dicha condición y ajuste el reloj como se indica a continuación.

Ajuste Del Reloj

Pude configurar el reloj solo si es que no se está ejecutando un programa de cocción automático. Puede entrar en el modo de ajuste del reloj pulsando el botón . El punto entre las horas y los minutos empieza a parpadear en la pantalla, la hora correcta se ajusta mediante los botones o . El tiempo máximo que puede seleccionarse es de 23 horas y 59 minutos. Puede finalizar la configuración presionando el botón xxxxx. Si no presiona este botón, el modo de configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos.

Nota: La hora del día también se puede configurar en los primeros 7 segundos después de que se restablezca la energía o se conecte por primera vez.

Ajuste Del Recordatorio

Puede configurar el temporizador recordatorio con esta función; la alarma del reloj del horno sonará e indicará que el tiempo configurado ha expirado. Pulse el botón una vez para acceder al modo de ajuste del temporizador recordatorio. El símbolo comienza a parpadear en la pantalla. Utilice los botones y para ajustar el tiempo necesario. El período máximo para la alarma que se puede configurar es de 10 horas. Para finalizar la configuración solo presione el botón . Si no presiona este botón, el modo de configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos.

Cancelación De La Alarma Que Está Sonando

La alarma empieza a sonar cuando expira el tiempo de recordatorio. El icono comienza a parpadear en la pantalla. La alarma de recordatorio se puede apagar presionando cualquier tecla. Debería finalizar automáticamente después de 5 minutos si la alarma no está apagada. No obstante, el icono sigue parpadeando mientras no se pulse ningún botón.

Cocción Semi-Automática

Este método se utiliza cuando se desea que la cocción se inicie inmediatamente, y sabe cuánto tiempo requerirá la cocción. Después de configurar el horno a la función y temperatura deseadas:

1. Pulse el botón dos veces, el icono A empieza a parpadear en la pantalla. dur y el tiempo de cocción aparece uno tras otro en la pantalla.

2. El tiempo de cocción requerido se establece utilizando los botones y .

3. Puede finalizar la configuración presionando el botón 2 veces. Si no se presiona este botón, la configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos. El símbolo A se mostrará en la pantalla de forma continua y se completa la configuración. La pantalla mostrará la hora del día.

Configuración De Cocción Automática Completa

Este método se utiliza cuando se desea que el platillo esté listo en un momento determinado en el futuro cercano. Por lo tanto, también se le llama cocción retardada.

1. Siga los pasos 1 y 2 de la cocción semi-automática (ajuste del tiempo de cocción)

2. Pulse de nuevo el botón ☰ y aparecerá el icono Ⓐ. End el final del tiempo de cocción aparecen uno tras otro.

3. La hora de finalización de cocción se puede configurar con los botones ∧ y ∨. El icono ♨ desaparece de la pantalla, el icono Ⓐ sigue parpadeando. Esto indica que la cocción retrasada ha quedado programada pero aún no ha comenzado.

4. Para finalizar la configuración solo presione de nuevo el botón ☰. Si no se presiona este botón, la configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos y se mostrará la hora del día.

Fin De La Cocción Automática

Al finalizar la cocción de forma automática, el icono Ⓐ comienza a parpadear. Puede apagar la alarma presionando cualquier tecla. Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse la tecla ☰ durante 2 segundos. El horno pasa al modo manual presionando el botón ☰. La alarma acústica sonará durante 7 minutos si no pulsa ninguna tecla.

* Modo De Limpieza Pirolítica

En la función de limpieza pirolítica, el horno limpia el interior quemando todos los residuos de alimentos a una temperatura muy alta (alrededor de 460 °C). Después de la operación verá humo saliendo de los filtros.

Puede elegir entre dos niveles de selección.

Nivel	Clase de eficacia de limpieza	Hora
P1	Luz	1 horas 30 minutos
P2	Intensivo	2 horas 30 minutos

La suciedad más intensa necesita un mayor nivel de limpieza. Si bien no es necesario que esta función se active después de cada vez que cocine, es recomendable que se active antes de que se forme una suciedad más densa dentro del horno. (El propósito general de activar la función es dos veces en un año)

ATENCIÓN: Deberá recordar retirar todas las piezas móviles y accesorios del interior antes de activar esta función. (Estante de rejilla, bandeja telescópica y otras bandejas del horno, etc.)

ATENCIÓN: Los residuos de alimentos, la grasa y el agua de la carne pueden inflamarse. Antes de activar la función de limpieza pirolítica, limpie el interior del horno con un paño húmedo.

Para Activar La Función De Limpieza Pirolítica:

1. Gire el conmutador a la **posición de calentamiento** superior e inferior.

2. Presione los botones ⊖ y ⊕ al mismo tiempo por 5 segundos. PYR0 deberá mostrarse en la pantalla en este momento.

3. Después de que la pantalla muestre el texto PYR0, presione ⊖ para el modo PYR1 o presiones ⊕ para el modo PYR2.

4. Cuando se selecciona el modo PYR1 o PYR2 pulse y con los botones ⊖ y ⊕ para seleccionar.

5. Tras seleccionar el modo pirolítica, el tiempo se escribe en la pantalla. Después, la puerta del horno se bloquea automáticamente y el horno inicia el modo pirolítico.

ATENCIÓN: Cuando se desea iniciar la función de limpieza pirolítica, la puerta del horno debe estar cerrada. Si la puerta del horno está abierta, esto se mostrará como una advertencia en la pantalla

ATENCIÓN: Cada vez que se inicie la función de limpieza pirolítica, la puerta del horno se bloqueará automáticamente.

ATENCIÓN: Durante la activación del modo piro, si la puerta del horno está abierta, escribirá un mensaje de advertencia: door, en la pantalla y el modo pirolítica no se iniciará antes de cerrar la puerta.

ATENCIÓN: Cuando se complete la función de limpieza pirolítica, la puerta del horno se mantendrá bloqueada hasta que la temperatura interior del horno desciende a una temperatura segura.

ATENCIÓN: El área de cocción se calienta demasiado durante la limpieza pirolítica. No deberá tratar de abrir la puerta del horno. Espere a que el horno se enfríe por completo. Mantenga a los niños alejados.

ATENCIÓN: El horno se calienta hasta 460 °C aproximadamente, y los residuos de aceite y alimentos dentro del horno se queman. En este caso, puede producirse un humo denso. Ventile bien la cocina durante la limpieza pirolítica. No permanezca en la habitación por mucho tiempo, mantenga a los niños y las mascotas alejados.

Limpie el interior del horno con un paño húmedo después de que el horno esté completamente frío.

Cuando La Alimentación Eléctrica Se Interrumpe Y Se Restablece

El producto no resulta afectado por breves cortes de corriente (hasta 50 segundos más o menos), y el temporizador y el reloj reanudarán su funcionamiento en este periodo.

Su horno se apagará en caso de otros fallos que no sean fallos de alimentación de corta duración (es decir, más de 50 segundos) por razones de seguridad. Esto se indica con el parpadeo del reloj y Ⓐ en la pantalla. El tiempo se mostrará como 12:00 y deberá volver a ajustarse. (Consulte Cuando se Restablece la Energía).

Nota: El icono Ⓐ que parpadea en la pantalla indica que el horno está desactivado y debe cambiar al modo manual para volver al modo normal.

Función De Bloqueo Infantil

Esta función sirve para evitar cambios no deseados en la configuración del reloj del horno. Para activar el bloqueo infantil, pulse el botón durante 3 segundos y el icono aparecerá en la pantalla. El botón se pulsa durante 3 segundos para cancelar el bloqueo infantil y el símbolo desaparecerá.

Opciones Programables

Ajuste Del Tono De La Alarma

Cuando no hay ningún modo de ajuste activo, se pulsa el botón durante tres segundos y se escucha el tono de ajuste activo. Se pueden ajustar tres tonos de sonido diferentes pulsando los botones y . El tono que se escuchó por última vez es el que se guardará según corresponda. Para finalizar la configuración solo presione el botón . Si no presiona este botón, el modo de configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos.

Ajuste De Brillo

Cuando no hay ningún modo de ajuste activo, se pulsa el botón durante tres segundos y se muestra el ajuste activo de brillo. Se pueden ajustar ocho ajustes de brillo diferentes pulsando los botones y . El nivel de brillo que se mostró por última vez es el que se guardará según corresponda. Para finalizar la configuración solo presione el botón . Si no presiona este botón, el modo de configuración se cancelará automáticamente después de aproximadamente 6 segundos.

ATENCIÓN: La configuración predeterminada corresponde a los niveles más altos.

ATENCIÓN: Las opciones programables deben permanecer en la memoria incluso si se interrumpe la alimentación.

Uso De La Parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.

2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.

3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para Encender La Parrilla;

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de la parrilla.

2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

ATENCIÓN: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras cocina a la parrilla.

Para Apagar la Parrilla;

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

Después del asado, fije el mango de plástico en su sitio girándolo y sáquelo del horno. Añade un poco de agua en la bandeja para facilitar la limpieza.

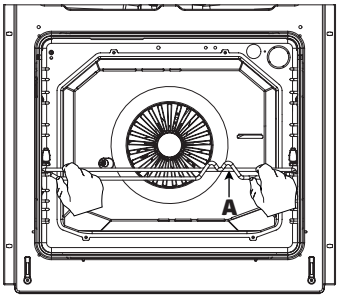
* Funcionamiento Del Booster (Precalentamiento Rápido)

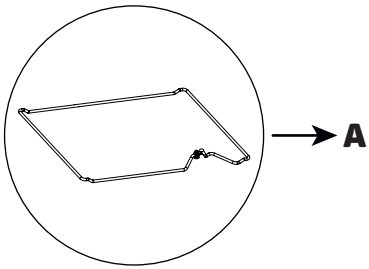
Esta es la función de precalentamiento rápido. Una vez ajustado el termostato del aparato a la temperatura seleccionada, se garantiza que la temperatura interna del horno aumente rápidamente llevando la función de cocción al modo de cocción multifuncional (3D) (). Cuando la lámpara del termostato se apaga, el horno se ajusta a la función para cocinar.

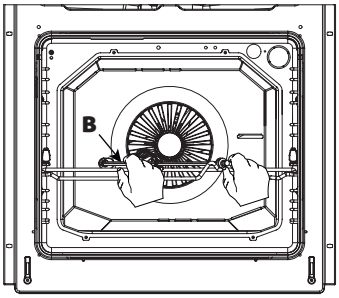
*** Uso Para Asar Pollo**

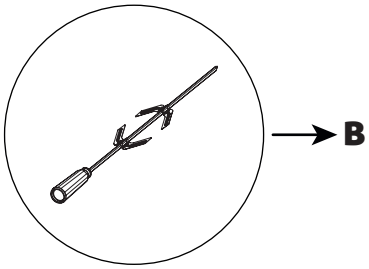
ATENCIÓN: Recuerde quitar el mango de plástico del pincho girándolo antes de cerrar la puerta del horno.

Ensartar el pollo entera. A fin de asar un pollo de forma saludable, céntrelo y fíjelo en el pincho **(b)** mediante los ganchos de fijación situados a ambos lados del pincho **(b)**. Coloque el pincho **(b)** en el alambre del asador **(a)** e introdúzcalo en el horno y asegúrese de que el extremo del pincho **(b)** queda colocado en la cámara del motor del asador.





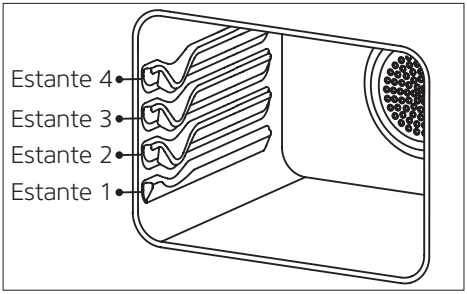


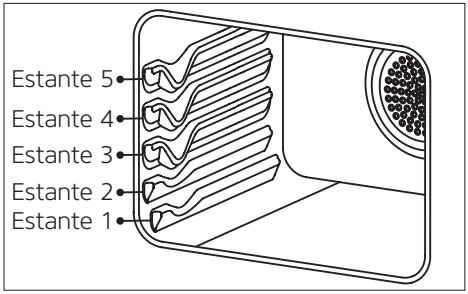


Tras cerrar la puerta, coloque el horno en la posición de parrilla ( ) y eleve la temperatura del termostato hasta el nivel de temperatura máxima mediante el botón de ajuste de temperatura. Con el fin de recoger el aceite derramado durante la cocción, coloque la bandeja sobre la base. Añade un poco de agua en la bandeja para facilitar la limpieza.

POSICIONES DEL ESTANTE

Posiciones Estándar Del Estante

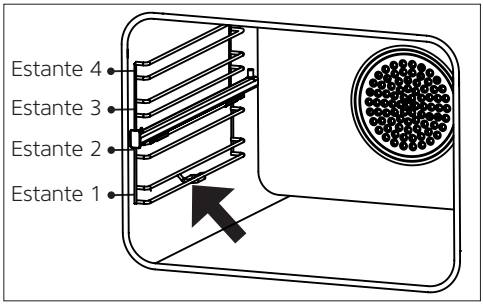


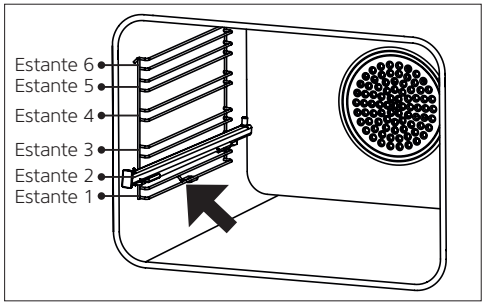


Nota: Según la configuración de su horno, las rejillas estándar pueden ser 4 ó 5. Solo tenga en cuenta las rejillas estándar de su horno.

Las posiciones de los estantes se muestran en la figura de arriba. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes inferiores y superiores.

* Posiciones De Estantes De Alambre





Nota: En función de la configuración de su horno, puede haber 4 ó 6 rejillas de alambre. Solo tenga en cuenta las rejillas de alambre de su horno.

Es importante colocar correctamente las rejillas de alambre en el horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la figura de arriba. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

Instalación Y Eliminación De Estantes De Alambre

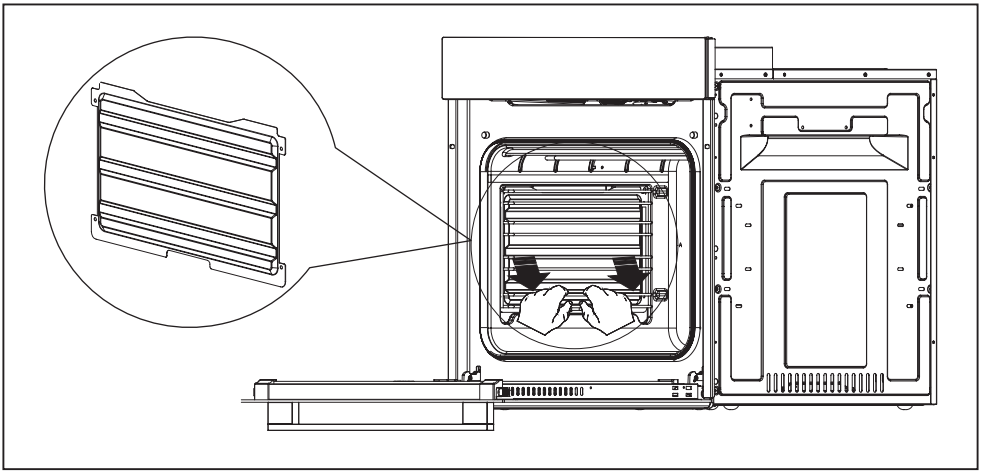
Pulse las pinzas que se muestran con flechas en las figuras anteriores, quite primero la parte inferior y luego la superior de las rejillas de alambre. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

* PANEL CATALÍTICO

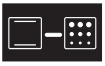
Está situado detrás de las rejillas del horno, en las paredes derecha e izquierda de la cavidad del horno. El panel catalítico elimina los olores desagradables y proporciona un uso óptimo de su aparato. Con el tiempo, los olores a aceite y alimentos penetran en las paredes esmaltadas del horno y en los elementos calefactores. El panel catalítico absorbe los olores de comida y aceite, y los quema durante la cocción para limpiar su horno.

Desmontaje Del Panel Catalítico

Para retirar el panel catalítico, primero retire las rejillas de alambre. Una vez retiradas las rejillas de alambre, el panel catalítico quedará libre. Se recomienda sustituir el panel catalítico cada 2-3 años.



* FUNCIONES DE COCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

	Elemento calefactor inferior y superior y modo pirolítico. Los elementos calefactores inferior y superior funcionan juntos.
	La calefacción inferior, calefacción superior y ventilador trabajan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Adecuado para cocinar alimentos como pasteles, galletas, lasaña, carne.
	El turbo y el ventilador funcionan juntos. Adecuado para cocinar en diferentes niveles de rejilla.
	Multi Funcional (3D). Cocción Calentamiento inferior-superior, turbo y ventilador funcionan juntos. Adecuado para cocinar y freír. El aire caliente se distribuye rápida y uniformemente en el horno mediante el ventilador, mientras que las resistencias superior e inferior trabajan simultáneamente. Adecuado para cocinar con calor intenso. Use una sola bandeja para cocinar.
	La parrilla funciona. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescados. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	La parrilla y el ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para asar carnes como filetes y pescados. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	La parrilla y el ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para asar carnes en porciones pequeñas, como filetes y pescado. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y coloque la parrilla en la rejilla superior (consulte las posiciones de las rejillas). Coloque la bandeja en la rejilla inferior y ponga agua dentro de la bandeja mientras se asa.
	La calefacción superior y el pollo asado trabajan juntos. Se utiliza para alimentos destinados a ser cocinados por rotación.
	Se acciona la calefacción superior. Se utiliza para calentar o asar alimentos en trozos muy pequeños.
	Se acciona la calefacción inferior. Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si se desea tostar también la parte inferior del alimento que se está cocinando.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	Calefacción inferior, ventilador y turbo trabajan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Es conveniente para cocinar pizza.
	La calefacción inferior y el ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para cocinar alimentos como pasteles de frutas, etc.
	La calefacción superior y el ventilador funcionan juntos. El aire caliente se distribuye por igual y rápidamente en el interior del horno gracias al ventilador. Se utiliza para calentar o asar alimentos en trozos muy pequeños.
	El horno no se calienta. Sólo funcionan el ventilador y la lámpara. Adecuado para descongelar alimentos helados.
	Se acciona la calefacción inferior. Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si se desea tostar también la parte inferior del alimento que se está cocinando. Asimismo, esta función se utiliza para la limpieza a vapor. (ver. limpieza a vapor)
	Sirve para encender el horno. La lámpara funciona automáticamente en todas las funciones de cocción.

ATENCIÓN: Es posible que las funciones de cocción no sean las mismas en todos los modelos. Solo preste atención a las funciones de cocción de su horno.

RECOMENDACIONES Y ADVERTENCIAS DE COCCIÓN

Puede encontrar la información sobre los tipos de alimentos que hemos probado en nuestros laboratorios y cuyos valores de cocción hemos determinado en las siguientes tablas. El tiempo de cocción puede variar según el voltaje de la red, la calidad, la cantidad de los ingredientes a cocinar y la temperatura. Las comidas que cocine usando estos valores pueden que no ser de su agrado. Puede usar diferentes valores a los recomendados para lograr diferentes sabores y resultados que se adapten a sus gustos.

ATENCIÓN: Cocinar sin vigilancia con aceite sólido o líquido en el aparato es peligroso, puede provocar un incendio.

ATENCIÓN: Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

ATENCIÓN: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ATENCIÓN: Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Hay riesgo de quemaduras.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Utilice guantes de cocina al sacar la comida caliente del horno.

ATENCIÓN: Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.

ATENCIÓN: Por favor, no cocine los alimentos colocándolos directamente en la bandeja / parrilla. Introduzca los alimentos en el horno en un accesorio adecuado.

ATENCIÓN: Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.

ATENCIÓN: No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

ATENCIÓN: Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno.

ATENCIÓN: Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).

ATENCIÓN: Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.

ATENCIÓN: No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

ATENCIÓN: Los platos de plástico pueden derretirse a altas temperaturas y dañar el aparato. No utilice platos de plástico.

TABLAS DE COCCIÓN

60 litros

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Tiempo de cocción (mín.)
Bizcocho		170-180	2-3	30-35
Panecillo pequeño		170-180	2	25-30
Tarta		180-200	2	35-45
Hojaldre		180-190	2	20-25
Galletas		170-180	2	20-25
Tarta de manzana		180-190	1-2	50-70
Bizcocho		150/150*	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarrones		100	2	50-60
Pollo a la parrilla **		200-220	3	25-35
Parrilla de pescado **		200-220	3	25-35
Carne asada **		Máx.	3-4	15-20
Albóndigas a la parrilla **		Máx.	3-4	20-25

* No precalentar. Le recomendamos que cocine a 200 °C durante la primera mitad del periodo de cocción y a 150 °C durante la mitad restante.

** Los alimentos se voltearán una vez transcurrida la mitad del periodo de cocción.

80 litros

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Tiempo de cocción (mín.)
Bizcocho		170-180	2-3	30-35
Panecillo pequeño		170-180	2-3	25-30
Tarta		180-200	2-3	35-45
Hojaldre		180-190	2-3	20-25
Galletas		170-180	2-3	20-25
Tarta de manzana		180-190	2-3	50-70
Bizcocho		200/150*	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasaña		180-200	2-3	25-40
Macarrones		100	2-3	50-70
Pollo a la parrilla **		200-220	2-3	25-35
Parrilla de pescado **		190 -200/-220	3-4	25-35
Carne asada **		Máx.	4-5	30-35
Albóndigas a la parrilla **		Máx.	4-5	25-30

* No precalentar. Le recomendamos que cocine a 200 °C durante la primera mitad del periodo de cocción y a 150 °C durante la mitad restante.

** Los alimentos se voltearán una vez transcurrida la mitad del periodo de cocción.

* HORNEAR CON LA PIEDRA PARA PIZZAS

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 30 minutos antes de meter pizza en el horno.

Cuando hornee con piedra de pizza, coloque la piedra de pizza sobre una rejilla de alambre y precaliente el horno en modo pizza [turbo + ventilador + resistencia inferior ()] a 230°C durante 30 minutos. Una vez finalizado el precalentamiento, sin retirar la piedra para pizza, colocar la pizza sobre ella con la pala y hornear a 180-200°C durante , 20-25 minutos. Al finalizar la cocción, retire la pizza del horno el horno con la película.

ATENCIÓN: No coloque la piedra para pizzas en un horno precalentado.

ATENCIÓN: Al finalizar la cocción, no saque la piedra para pizas cuando está caliente y no lo coloque sobre superficies frías. De lo contrario, se puede agrietar.

ATENCIÓN: No exponga la piedra para pizza a la humedad.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Utilice la espátula para sacar la pizza del horno.

SECADO

ATENCIÓN: No precalentar durante el secado.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Temperatura de Posición del	Temperatura de cocción (horas)
Plátano en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Manzana en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5
Naranja en rodajas	Funciones de cocción con ventilador	100	2	4-5

ATENCIÓN: Es necesario que el secado se realice únicamente en la bandeja de secado.

ATENCIÓN: Hasta que no se haya completado el proceso de secado, no abra la puerta del horno.

ATENCIÓN: Mientras más finas son las rodajas, más rápido es el tiempo de secado y se conserva mejor el aroma de los alimentos.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Utilice guantes de cocina al sacar los frutos secos del horno.

* COCCIÓN ASISTIDA POR VAPOR

Como no se cocina en agua, las vitaminas y los minerales se conservan durante la cocción al vapor.

La cocción asistida por vapor conserva mejor los sabores de los alimentos que la cocción normal. Asimismo, de esta forma los alimentos conservan sus colores frescos y naturales.

El consumo de agua depende del tipo de alimento y de la duración de la cocción.

En función de la opción del aparato, puede realizar la cocción al vapor con dos métodos diferentes.

1. Retire el recipiente de agua tirando de él por los puntos indicados por la flecha. Rellene el recipiente de agua (véase la figura 8) y deslícelo en el sentido de la flecha hasta la posición inicial para colocarlo en su sitio (véase la figura 9). (Ver Figura 10) Después de 10 minutos de precalentamiento, deslice el recipiente de agua en la dirección de la flecha hasta que oiga un "clic". (véase la figura 11)

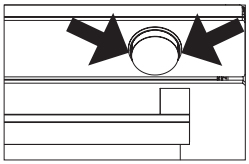


Figura 8

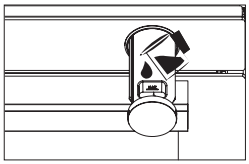


Figura 9

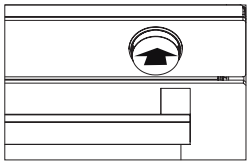


Figura 10

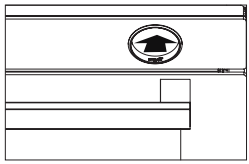


Figura 11

ATENCIÓN: En caso de que el aparato disponga de la función de cocción con apoyo de vapor, compruebe si hay agua en los depósitos de agua mientras se lleva el aparato a otro lugar. Si hay agua en los depósitos, debe vaciarlos.

ATENCIÓN: No utilice agua destilada ni filtrada. Utilice únicamente aguas embotelladas. El agua no debe ser sustituida por soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas. ¡Nunca utilice nunca agua mineral u otros líquidos!

ATENCIÓN: La recarga máxima es de 250 mililitros y la mínima de 65 mililitros.

ATENCIÓN: Al llenar el recipiente de agua, nunca sobrepase la marca máxima.

ATENCIÓN: Para cada proceso de cocción, observe la cantidad de agua para el alimento según se indica en la tabla de cocción.

ATENCIÓN: No retire el recipiente de agua mientras se esté cocinando.

ATENCIÓN: Si es posible, utilice platos con agujeros perforados para cocinar con vapor. De este modo se garantiza que el vapor llegue a los alimentos por todos los lados y que la cocción sea uniforme.

ATENCIÓN: Utilice únicamente recipientes resistentes al calor (hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar recipientes de plástico, compruebe con el fabricante del recipiente si es adecuado para el horno.

ATENCIÓN: Las ollas gruesas, como las de porcelana, cerámica o barro, no son muy adecuadas para la cocción al vapor. Como son gruesos, no conducen bien el calor, por lo que los tiempos de cocción indicados en las tablas pueden ser mucho más largos.

Tabla de Cocción Asistida por Vapor

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Duración de cocción (mín.)	Agua cantidad (ml.)
Galletas		170	3	20-25	100
Galleta salada		170	3	20-25	100
Hojaldre		180	3	25-30	100
Bollo		180	3	25-30	100
Salmón		180	3	40-45	100
Muslos de Pollo		200	3	40-45	150
Alitas de Pollo		230	4	40-45	100
Pollo entero		190-230	3	60-70	250
Jarrete de cordero con verduras		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecot		180	3	35-40	250

ATENCIÓN: Cocine asistida por vapor con una sola bandeja

ATENCIÓN: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los alimentos calientes del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

2. Abra la cubierta del aparato (ver figura 12). Retire la cubierta del depósito de agua y llene el depósito (ver figura 13). Luego, cierre la cubierta del depósito de agua (ver figura 14). Cierre la cubierta del aparato y precaliente durante 10 minutos. Después del precalentamiento, puede colocar los alimentos en el aparato.

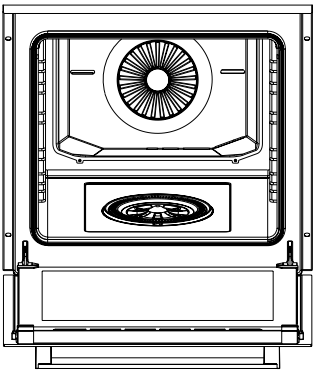


Figura 12

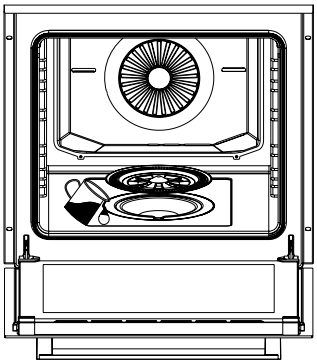


Figura 13

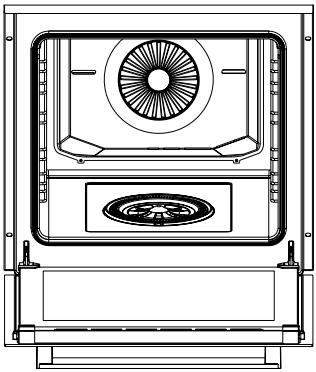


Figura 14

ATENCIÓN: En caso de que el aparato disponga de la función de cocción con apoyo de vapor, compruebe si hay agua en los depósitos de agua mientras se lleva el aparato a otro lugar. Si hay agua en los depósitos, debe vaciarlos.

ATENCIÓN: No utilice agua destilada ni filtrada. Utilice únicamente aguas embotelladas. El agua no debe ser sustituida por soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas. ¡Nunca utilice nunca agua mineral u otros líquidos!

ATENCIÓN: La recarga máxima es de 200 mililitros y la mínima de 80 mililitros.

ATENCIÓN: Para cada proceso de cocción, observe la cantidad de agua para el alimento según se indica en la tabla de cocción.

ATENCIÓN: Si es posible, utilice platos con agujeros perforados para cocinar con vapor. De este modo se garantiza que el vapor llegue a los alimentos por todos los lados y que la cocción sea uniforme.

ATENCIÓN: Utilice únicamente recipientes resistentes al calor (hasta 100 °C) y al vapor. Si desea utilizar recipientes de plástico, compruebe con el fabricante del recipiente si es adecuado para el horno.

ATENCIÓN: Las ollas gruesas, como las de porcelana, cerámica o barro, no son muy adecuadas para la cocción al vapor. Como son gruesos, no conducen bien el calor, por lo que los tiempos de cocción indicados en las tablas pueden ser mucho más largos.

Tabla De Cocción Asistida Por Vapor

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Duración de cocción (mín.)	Agua cantidad (ml.)
Pan		200°C	2	20-30	80
Pollo		200°C	2	60-70	150
Salmón con Verduras		180°C	2	30-40	80
Muslos de Pollo		200°C	2	25-35	100
Hojaldre		190°C	2	15-25	80
Jarrete de cordero con verduras		170°C	2	60-70	150
Bollo		190°C	2	15-25	80
Entrecot		180°C	2	40-50	150
Kumpir		190°C	2	90-100	150

ATENCIÓN: Cocine asistida por vapor con una sola bandeja.

ATENCIÓN: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Al sacar los alimentos calientes del horno, utilice guantes de cocina resistentes al calor.

Limpieza Del Charco De Agua En El Fondo Del Horno

En función de la frecuencia de cocción asistida por vapor-limpieza fácil por vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden formarse manchas de cal en el charco de agua del fondo del horno. Después de cada 2 o 3 usos, para disolver la cal que pueda formarse en el charco de agua de la parte inferior del horno tras los procesos de cocción asistida por vapor-limpieza fácil por vapor:

1. Coloque 350 cc de vinagre blanco (Tasa de acidez del vinagre no debe ser superior al 6%) en la piscina de agua situada en la parte inferior del horno.

2. Deje que el vinagre disuelva la cal a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos.

3. Limpie el charco de agua con un paño suave húmedo y séquelo con un paño seco.

ATENCIÓN: No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar el charco de agua del fondo del horno. No limpie raspando la cal que pueda producirse en el charco de agua del fondo del horno. De lo contrario, el producto se daña.

* COCCIÓN EN FREIDORA DE AIRE

Mientras la freidora de aire está cocinando, puede realizar la cocción según los valores especificados en la tabla de cocción cambiando el horno al modo freidora de aire [abajo-arriba + ventilador ()].

Tabla De Cocción De Freidora De Aire

ATENCIÓN: Debe precalentar el horno durante 8-10 minutos antes de meter la comida en el horno.

Alimento	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Estante de cocción	Duración de cocción (mín.)	Peso en gramos (g)
Galletas		170	2-3	10-15	-
Nuggets de pollo congelados		200	2-3	20-25	750
Patatas fritas congeladas		220	2-3	20-25	700
Halloumi frito		200	2-3	10-15	250
Bistec		180	2-3	10-15	1000
Albóndigas		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Champiñones		200	2-3	15-20	1000
Rollitos de pollo		180	2-3	25-30	1000
Pechuga de pollo		180	2-3	25-30	750

ATENCIÓN: La cocción en la freidora de aire sólo debe realizarse en la bandeja de la freidora de aire.

ATENCIÓN: Puede salir vapor al abrir la puerta. Retroceda y espere a que desaparezca el vapor.

ATENCIÓN: Puede quemarse la mano debido a los paneles internos del horno, las comidas derramadas, los accesorios y el vapor caliente. Utilice guantes de cocina al sacar la comida caliente del horno.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza periódica prolonga la vida útil del aparato y reduce los problemas frecuentes.

ATENCIÓN: Desconecte la conexión eléctrica del aparato. Corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

ATENCIÓN: Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

ATENCIÓN: El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

ATENCIÓN: El vapor procedente de un aparato de limpieza a vapor puede infiltrarse en las piezas conductoras de electricidad y provocar un cortocircuito. Nunca utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar el horno.

ATENCIÓN: ¡Nunca lave ninguna pieza de aparato en el lavavajillas! (excluyendo los accesorios)

ATENCIÓN: El recipiente de agua no debe sumergirse en agua y nunca debe lavarse en el lavavajillas. No utilice esponjas o cepillos muy duros para limpiar el recipiente de agua.

ATENCIÓN: Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

1. No limpie las partes interiores, el panel, las bandejas u otras partes del aparato con herramientas duras como cepillos duros, esponjas de acero o cuchillos. No utilice productos abrasivos, rascadores ni detergentes.

2. Limpie las partes interiores del aparato con un paño jabonoso y, a continuación, aclárelo y séquelo bien con un paño suave.

3. Limpie las superficies de cristal con agentes especiales de limpieza de vidrio.

4. No utilice detergentes alifáticos o hidrocarbonados. Estos pueden hacer que la junta de la puerta del horno se hinche.

5. Para limpiar el aparato nunca utilice materiales inflamables como ácido, diluyente o gas.

6. Utilice estearato de potasio (jabón suave) para la suciedad y las manchas.

7. Limpie el panel de control con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.

8. Es necesario limpiar a fondo el aparato después de cada uso. Así se pueden limpiar fácilmente los restos de comida y se evita que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto posteriormente.

9. Después de la limpieza, asegúrese de limpiar completamente los restos de líquido y de limpiar inmediatamente los alimentos que salpican durante la cocción.

10. El uso de algunos detergentes o productos de limpieza podría dañar la superficie. Durante la limpieza no utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas limpiadoras ni objetos punzantes.

11. Limpie y seque el horno y sus accesorios después de cada uso.

12. Cierre la puerta del horno después de que el interior del aparato se seque completamente.

13. El aparato debe limpiarse a fondo para evitar malos olores si no se va a utilizar durante mucho tiempo. Deje la puerta del horno abierta después de la limpieza.

14. Reemplace la junta de la puerta del aparato cuando se formen poros o cuando se agriete. Puede solicitar la junta de la puerta al servicio técnico autorizado.

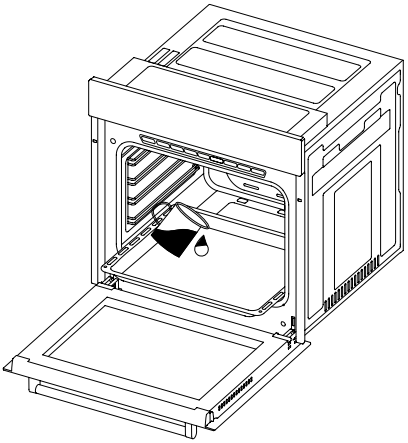
15. Limpie las rejillas de alambre en el lavavajillas o con un detergente lavavajillas y agua caliente.

16. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

17. Quite la cubierta de cristal de la lámpara del horno (ver sustitución de la lámpara) y límpiela con un paño humedecido con detergente lavavajillas y agua caliente. Limpie con un paño suave.

* Limpieza por Vapor

Permite eliminar la suciedad reblandecida gracias al vapor que se forma en el horno.



1. Retire todos los accesorios del horno.

2. Ponga medio litro de agua en la bandeja y coloque la bandeja en el fondo del horno.

3. Coloque el interruptor en el modo de limpieza a vapor ( ).

4. Ajuste el termostato a 70°, y haga funcionar el horno durante 30 minutos.

5. Después de que el horno funcione durante 30 minutos, abra la puerta y limpie las superficies interiores del horno con un paño húmedo.

6. Limpie el horno con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave para la suciedad que no salga fácilmente y pase un paño seco por la zona que ha limpiado.

Limpieza Y Mantenimiento De Puerta De Horno

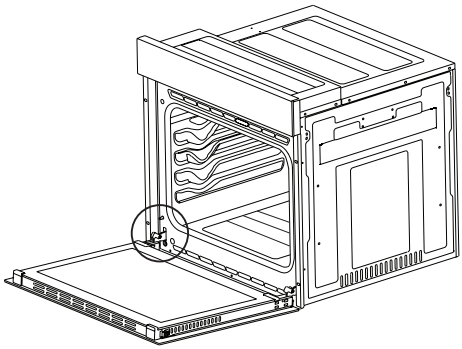


Figura 15

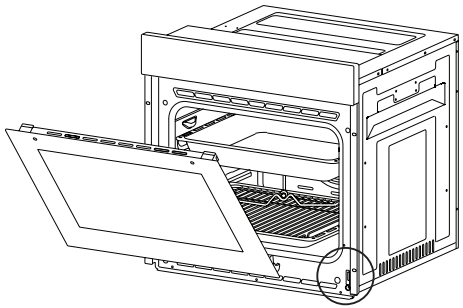


Figura 16

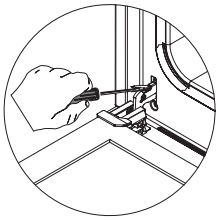


Figure 15.1

Abra la puerta del horno completamente tirando de ella hacia usted. Luego desbloquee el cierre de la bisagra tirando de él hacia arriba con un destornillador. (Ver Fig. 15.1)

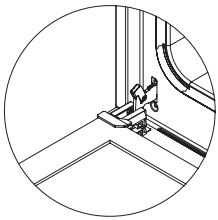


Figure 15.2

Coloque el bloqueo de la bisagra en el ángulo más amplio. (Ver Fig. 15.2) Coloque las dos bisagras que conectan la puerta del horno con el horno en la misma posición.

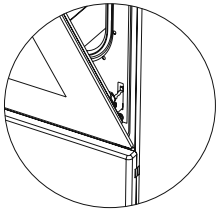


Figure 16.1

Luego cierre la puerta del horno hasta que descanse contra el cierre de la bisagra. (Ver Fig. 16.1)

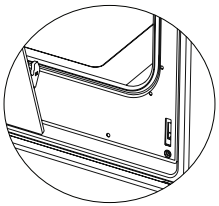


Figure 16.2

Para extraer la puerta del horno, sujétela con ambas manos cuando esté a un nivel cercano a la posición cerrada y tire de ella hacia arriba. (Ver Fig. 16.2)

Para volver a colocar la puerta del horno, siga el procedimiento inverso al de desmontaje de la puerta.

Limpieza Del Cristal Del Horno

Su horno puede ser diferente. Siga el paso correspondiente para su horno.

1. Presione los pestillos de plástico en los lados izquierdo y derecho como se muestra en la figura 17 y levante el perfil tirando de él hacia usted como se muestra en la figura 18. El vidrio queda libre después de que se retire el perfil, como se muestra en la figura 19. Tire con cuidado del cristal liberado hacia usted. Si es necesario, el cristal central puede ser retirado de la misma manera. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Puede limpiar fácilmente los cristales después de que éstos hayan sido separados. Una vez que se haya completado la limpieza y el mantenimiento, puede reemplazar los cristales y el perfil siguiendo el procedimiento anterior en la forma inversa. Asegúrese de que el vidrio se inserte en la dirección correcta y que el perfil esté bien asentado.

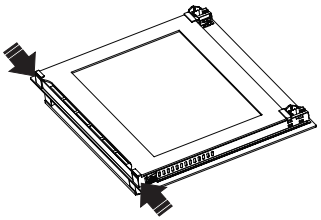


Figura 17

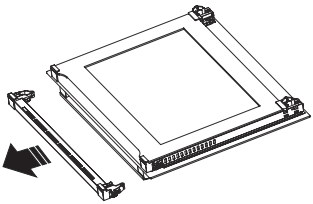


Figura 18

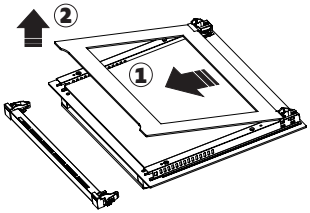


Figura 19

2. Retire los tornillos de los lados izquierdo y derecho como se muestra en la figura 20. Retire el perfil tirando de él hacia usted como se muestra en la figura 21. El vidrio queda libre después de que se retire el perfil, como se muestra en la figura 22. Tire con cuidado del cristal liberado hacia usted. Si es necesario, el cristal central puede ser retirado de la misma manera. El cristal exterior está fijado al perfil de la puerta del horno. Podrá limpiar fácilmente el cristal una vez separado. Una vez que se haya completado la limpieza y el mantenimiento, puede reemplazar los cristales y el perfil siguiendo el procedimiento anterior en la forma inversa. Asegúrese de que el vidrio se inserte en la dirección correcta y que el perfil esté bien asentado.

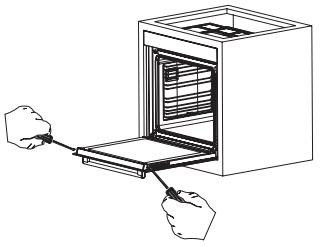


Figura 20

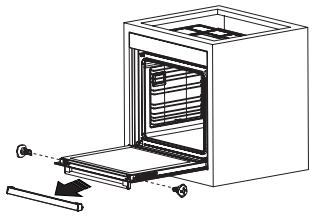


Figura 21

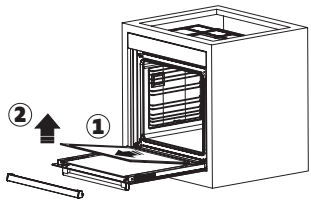


Figura 22

REEMPLAZO DE LÁMPARA DE HORNO

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, desconecte la alimentación eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno.

ATENCIÓN: A fin de evitar quemaduras, espere a que se enfríe antes de volver a colocar la lámpara del horno. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras.

ATENCIÓN: La bombilla utilizada en este producto no es adecuada para la iluminación de hogares. El objetivo de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los alimentos.

ATENCIÓN: Las bombillas utilizadas en este producto deben poder soportar condiciones físicas extremas, por ejemplo, temperaturas superiores a 100º C.

ATENCIÓN: En dispositivos con lámparas halógenas; el usuario no debe mirar a la lámpara halógena.

Para Cambiar La Lámpara;

1. Desconecte la electricidad.

2. Quite la protección del cristal girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj. (Ver Fig. 23) Utilizar guantes plásticos le puede ayudar en caso de tener dificultades para girar.

3. Luego retire la lámpara del horno girando (ver fig. 24) si es del tipo **A**, o tirando de ella (ver fig. 25) si es del tipo **B**.

4. Instale una nueva lámpara con las mismas características.

5. Coloque de nuevo el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

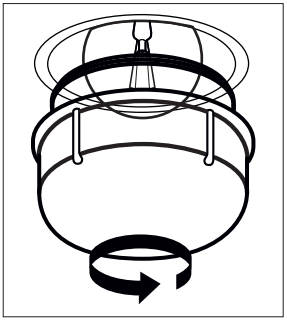


Figura 23

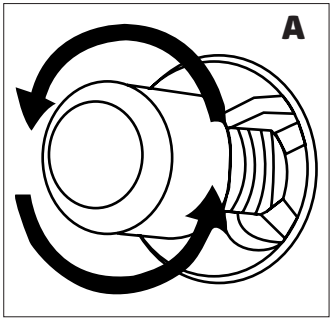


Figura 24

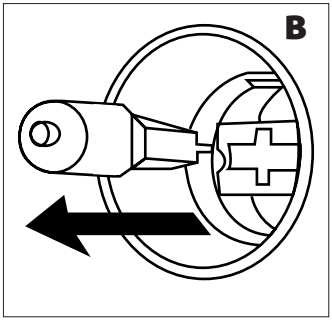


Figura 25

Nota: Este aparato contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

Para Cambiar La Lámpara Cuadrada;

1. Desconecte la electricidad.

2. Retire tirando de la protección del cristal hacia usted.

3. Luego extraiga la lámpara del horno tirando de ella.

4. Instale una nueva lámpara con las mismas características.

5. Coloque de nuevo el cristal protector y conecte el aparato a la red eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos De Verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias. En caso de que el problema persista, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no funciona.	Suministro eléctrico no disponible.	Verifique que la fuente de alimentación esté disponible.
El horno se detiene durante la cocción.	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	El ventilador no funciona:	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	Horno no instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de que guardar los espacios libres indicados en el manual de instrucciones.
	Más de un enchufe en un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
Parte exterior del horno se calienta mucho durante su funcionamiento.	Horno no instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de que guardar los espacios libres indicados en el manual de instrucciones.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpiar bien el horno y tratar de volver a abrir la puerta.
La luz interna es débil o no funciona.	La bombilla podría estar fallando.	Reemplace con una bombilla con las mismas características técnicas.
	Objeto extraño que cubre la bombilla durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
Choque eléctrico al tocar el horno.	La corriente puede no estar bien conectada a tierra.	Asegúrese de que la red eléctrica tenga una correcta toma a tierra.
	Puede que esté utilizando un enchufe sin toma de tierra.	

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Goteo de agua	Dependiendo del alimento, en algunos casos puede formarse agua o vapor. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.		
Hay agua dentro del horno.		
El ventilador de refrigeración seguirá funcionando tras terminar la cocción.	Este ventilador funciona de forma automática durante un tiempo determinado para ventilar el interior del horno.	Esto no es una falla del aparato; por lo tanto no debe preocuparse.
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Es posible que los controles del horno no estén ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Puede que se haya fundido el fusible o que se haya disparado el disyuntor.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
Sale humo del producto durante el funcionamiento.	Cuando utiliza el horno por primera vez.	El humo sale de los calentadores. No se trata de una avería. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.
Se percibe olor a quemado o a plástico al utilizar el horno.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	Utilice recipientes de vidrio aptos para altas temperaturas.
El horno no cocina bien.	La puerta puede abrirse con demasiada frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia a menos que esté cocinando algo que necesite ser girado. Si se abre la puerta con demasiada frecuencia, la temperatura interna bajará, lo que puede afectar al resultado de la cocción.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

1. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.

3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.

4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.

5. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.

6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

Procedimientos de Manipulación Futuros

El producto debe guardarse y transportarse en su caja original. En caso de no disponer de la caja original, el producto debe envolverse con plástico de burbujas o un cartón grueso y pegarse con cinta adhesiva.

La cubierta del producto debe pegarse con cinta adhesiva a las paredes laterales.

No coloque otros objetos sobre el producto y transpórtelo en posición vertical.

No deje caer el producto durante el transporte y protéjalo contra los golpes.

El producto debe mantenerse en posición normal durante el transporte.

Durante la manipulación, los accesorios del producto deben fijarse con cinta adhesiva para no dañarlo.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.

2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.

3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.

4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.

5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.

6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.

7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.

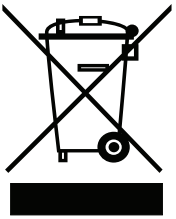
CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA AEEE, Y DESECHO DE PRODUCTO

Deseche el embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19 / UE relativa a aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipos eléctricos y electrónicos - RAEE). La guía determina el marco de trabajo para la devolución y el reciclaje de los aparatos usados, según sea aplicable en toda la UE.

INFORMACIÓN DEL PAQUETE

Este aparato ha sido fabricado con piezas y materiales reciclables y reutilizables de alta calidad. Por lo tanto, no deseche este aparato con otros residuos domésticos al final del vida útil. Llévelo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos. Puede preguntar a su administración local sobre estos puntos de recolección. Por favor, contribuya a proteger el medio ambiente y los recursos naturales reciclando los aparatos usados. Antes de deshacerse del producto, desconecte el enchufe eléctrico para la seguridad de los niños e inutilícelo. El embalaje del aparato está hecho con materiales reciclables, de acuerdo con nuestra legislación nacional. No deseche los residuos del embalaje junto con la basura doméstica o con otros residuos, deséchelos en las zonas de recogida para embalajes especificadas por las autoridades locales.

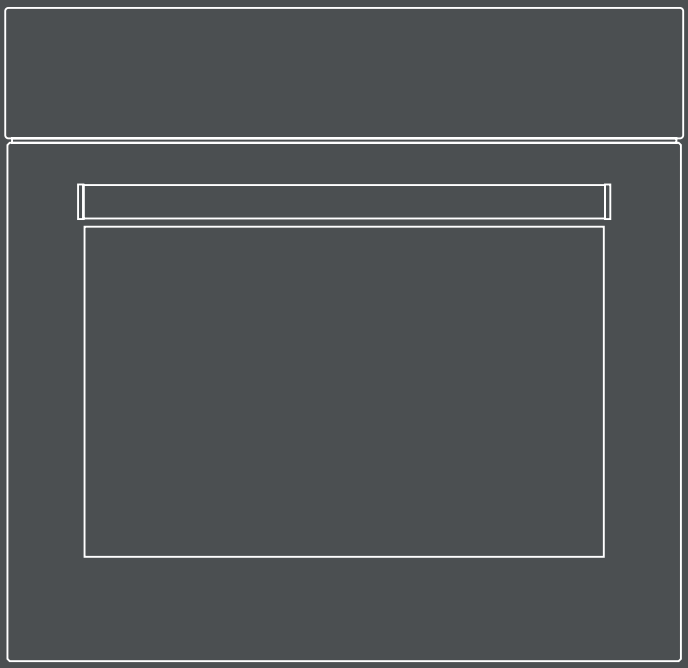


HYUNDAI

Manual Do Utilizador
Forno de Integração

Model name HHMP15800DN

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



Caro Cliente,

Agradecemos por confiar neste produto.

Pretendemos assegurar que use de forma ideal e eficazmente este produto produzido nas nossas modernas instalações em condições ecológicas e com precisão em relação ao conceito de qualidade total.

Recomendamos a leitura cuidadosa do manual do utilizador e que o guarde de forma permanente antes de usar o seu forno de modo a que o mesmo mantenha as caraterísticas originais durante muito tempo.

ADVERTÊNCIA: Este Manual de Funcionamento está preparado para diversos modelos. O seu aparelho pode não apresentar algumas funções especificadas no manual.

Os nossos aparelhos são apenas destinados ao uso doméstico. Não está previsto para utilização comercial.

As imagens no manual são esquemáticas e podem não coincidir exatamente com o seu produto.

Este produto foi produzido em modernas instalações ecológicas, sem afetar adversamente a natureza.

As funções assinaladas com * são opcionais.

"Cumpre com a Regulamentação REEE."

Conteúdo

Advertências importantes 135
Ligação elétrica 143
Utilização indicada 144
Apresentação do aparelho 145
Acessórios 146
Caraterísticas técnicas 149
Ventilador de refrigeração 150
Preparar o aparelho 150
Painel de controlo 157
Funcionamento do forno 159
Funções e caraterísticas da cozedura 173
Recomendações de cozedura e advertências 174
Tabelas de cozedura 177
Manutenção e limpeza 189
Substituição da lâmpada do forno 194
Resolução de problemas 196
Regras de manuseamento 198
Recomendações de eficiência energética 199
Conformidade com o regulamento REEE e eliminação dos produtos usados 200
Informação da embalagem 200

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

1. Deve ler cuidadosamente estas instruções de funcionamento. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.

2. A instalação e a reparação devem ser sempre realizadas por **"ASSISTÊNCIA AUTORIZADA"**. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.

3. As condições de configuração deste aparelho estão especificada na tipo etiqueta ou placa de dados.

4. Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

5. ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio; não armazenar os materiais sobre a superfície de cozedura.

6. ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento.

7. ADVERTÊNCIA: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é usado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

8. ADVERTÊNCIA: Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

9. ADVERTÊNCIA: Risco de queimadura devido a vapor superaquecido! A pele das crianças é mais sensível à temperatura elevada que a pele do adulto. As crianças não devem abrir a porta do forno enquanto o mesmo estiver em funcionamento. Manter as crianças afastadas do aparelho até o mesmo arrefecer totalmente e o risco de queimadura é evitado.

10. ADVERTÊNCIA: Nunca tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do dispositivo e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.

11. ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.

12. ATENÇÃO: Se o vidro do aparelho se partir, desligar de imediato todos os elementos de aquecimento e desligar o aparelho da fonte de alimentação, não usar o mesmo.

13. RISCO DE QUEIMADURA: Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior.

14. RISCO DE QUEIMADURA: Superfície quente, deixar arrefecer antes de fechar a tampa.

15. O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

16. Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.

17. Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com 8 anos e mais, pessoas com problemas físicos, auditivos ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento; desde que a supervisão seja assegurada ou que o aparelho é usado em segurança e que seja fornecida informação em relação aos perigos envolvidos.

18. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.

19. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas continuamente.

20. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.

21. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.

22. Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.

23. Não colocar objetos sobre o aparelho que fiquem acessíveis para as crianças.

24. Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.

25. Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.

26. A pega do forno não é um secador de toalhas. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.

27. Não usar o produto em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.

28. Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.

29. Não operar com o aparelho se estiver partido ou visivelmente danificado.

30. Não usar o aparelho com o vidro da porta da frente retirado ou partido.

31. O utilizador não deve transportar o forno sozinho.

32. Não colocar objetos pesados sobre a porta do forno quando a mesma estiver aberta, risco de queda.

33. Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode fazer com que o forno se vire ou as dobradiças da porta fiquem danificadas.

34. A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Depois de concluir o trabalho, deve ser a assistência autorizada a ligar de novo o forno.

Segurança Elétrica

1. ADVERTÊNCIA: Desligar todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.

2. Ligar o produto a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível, em conformidade com os valores especificados na tabela de especificações técnicas.

3. Pedir a um eletricista autorizado para fazer a ligação do equipamento à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao uso do produto sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

4. Os interruptores do disjuntor do forno devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

5. Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

6. Se usar um aparelho elétrico, por exemplo, um triturador manual, perto do forno, assegurar que o cabo de alimentação não fica preso na porta do mesmo. O isolamento do cabo pode ficar danificado.

7. Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Há um risco de eletrocução.

8. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão que não sejam o cabo original.

9. Assegurar que não há líquido ou humidade na tomada onde a ficha do produto for instalada.

10. A superfície traseira do forno também aquece quando o forno está a funcionar. As ligações elétricas não devem tocar na superfície traseira, caso contrário as ligações podem ficar danificadas.

11. Não apertar os cabos de ligação à porta do forno e não os colocar sobre superfícies quentes. Se o cabo se derreter, isto pode causar curto-circuito no forno e até um incêndio.

12. Desligar a unidade da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza e reparação.

13. Assegurar que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.

14. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o produto, caso contrário poderá ocorrer choque elétrico.

15. Com um forno a vapor, o recipiente da água não deve estar submergido em água ou ser lavado na máquina de lavar louça. Caso contrário, há o risco de choque elétrico quando o recipiente da água for colocado no forno a vapor.

16. É necessária um interruptor unipolar capaz de desligar a fonte de alimentação para a instalação. O desligamento da fonte de alimentação deve ser fornecido com um interruptor ou um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa de acordo com o código do edifício.

17. O produto está equipado com um cabo de fio **tipo "Y"** .

18. O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.

19. As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

Este forno deve ser instalado e ligado corretamente de acordo com as instruções do fabricante e pela assistência autorizada.

O aparelho deve ser instalado numa estrutura do forno que proporcione elevada ventilação.

As ligações elétricas do aparelho devem ser efectuadas apenas com tomadas com ligação à terra equipadas com um sistema de ligação à terra instalada de acordo com as instruções. Se o local onde o aparelho será instalado não for projetado para um sistema com ligação à terra, contactar imediatamente uma assistência autorizada. O fabricante nunca será responsável por danos causados por tomadas não ligadas à terra, às quais o aparelho tenha sido ligado.

A sua placa está em conformidade para a classe I de proteção. A ficha do seu forno tem ligação à terra; assegurar que a tomada à qual deve ligar a ficha tem ligação à terra, também. A ficha deve ser colocada de forma que possa ser acedida após a instalação.

O seu forno foi produzido em conformidade com um fornecimento de eletricidade de 220-240 V AC 50-60 Hz. e requer um fusível de 16 A. Se a sua rede elétrica não estiver em conformidade com estas especificações, deve contactar um eletricista ou a assistência autorizada.

Quando precisar de substituir o fusível, assegurar que a ligação elétrica é a seguinte:

- Fio castanho para a fase (extremidade ativa)
- Fio azul para neutro
- Fio amarelo-verde para terminal de terra

Os interruptores do disjuntor do forno devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

ADVERTÊNCIA: O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes do aparelho.

ADVERTÊNCIA: Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

1. Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é permitido o uso comercial do aparelho.

2. Este aparelho apenas deve ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

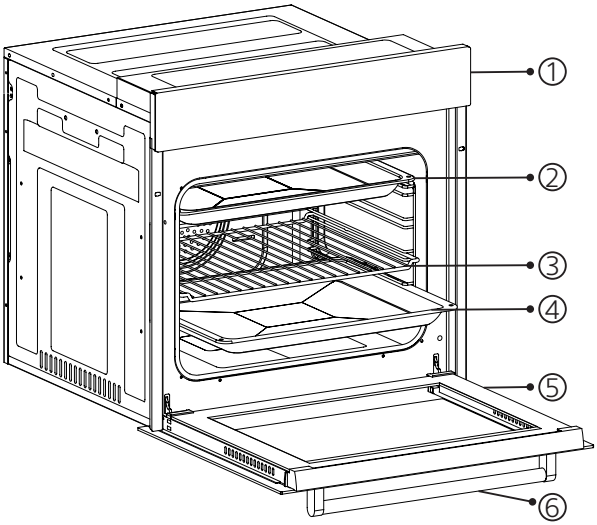
3. Este produto não deve ser utilizado para aquecer placas sob o grelhador, secar roupa ou toalhas pendurando-as na pega ou para fins de aquecimento.

4. O fabricante não assumes responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.

5. Parte do forno da unidade pode ser usada para descongelar, assar, fritar e grelhar alimentos.

6. A vida útil do produto que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste produto são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

APRESENTAÇÃO DO APARELHO



1. Painel de controlo

2. Tabuleiro normal

3. Grelha de arame

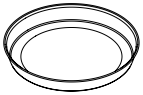
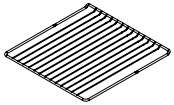
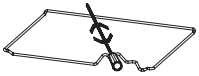
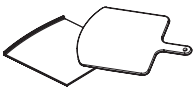
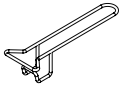
*** 4.** Tabuleiro fundo

5. Porta do forno

6. Pega do forno

ADVERTÊNCIA: A imagem acima do aparelho é apenas para fins de ilustração. Dependendo da opção do aparelho, a imagem pode variar. Considerar somente o seu aparelho.

* ACESSÓRIOS (Opcional)

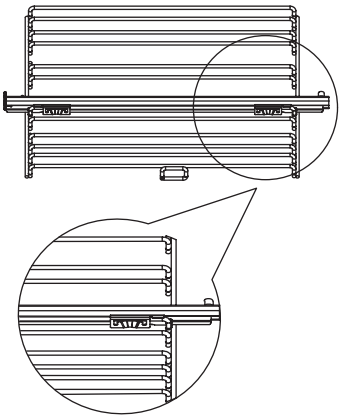
	**Tabuleiro fundo** Usado para pastelaria, assados de grande dimensão, guisados. Para bolos, refeições congeladas e refeições com carne; pode usar o mesmo como recipiente para recolha das gorduras no caso de assar diretamente no grelhador.
	**Tabuleiro normal/Tabuleiro de vidro** Usado para bolos (bolachas, biscoitos, etc.) e alimentos congelados.
	**Tabuleiro circular** Usado para alimentos congelados e pastelaria.
	**Secar/Tabuleiro de convecção a ar** Durante o funcionamento e se a convecção a ar for usada para alimentos a serem cozinhados.
	**Grelha de arame** Usada para assados ou para colocar os alimentos congelados ou alimentos para serem fritos ou assados na prateleira pretendida.
	**Calha telescópica** Graças às calhas telescópicas, os tabuleiros ou prateleiras de arame de aço podem ser facilmente Inseridos e removidos.
	**Assador de frango** É usado para os alimentos que pretende cozinhar ao serem rodados.
	**Bacon grelhado** Colocar o bacon no tabuleiro do grelhador. Alimentos que possam ficar agarrados durante a cozedura são cozinhados no grelhador de bacon. Isto evita que os alimentos entrem em contacto com o tabuleiro e que fiquem agarrados ao mesmo.
	**Grelha de arame dentro do tabuleiro** Colocar a grelha de arame dentro do tabuleiro sobre o tabuleiro. Os alimentos podem agarrar enquanto estão a ser cozinhados, como o bife, são colocados na grelha de arame dentro do tabuleiro. Isto evita que os alimentos entrem em contacto com o tabuleiro e que fiquem agarrados ao mesmo.
	**Pedra para pizza e revestimento** São utilizados para cozer massas como a da pizza, pão, panquecas e para remover os alimentos cozidos do forno.
	**Pega do tabuleiro** É usada para segurar tabuleiros quentes.

*Calhas Telescópicas

As calhas telescópicas permitem-lhe puxar o tabuleiro e o grelhado interior com facilidade.

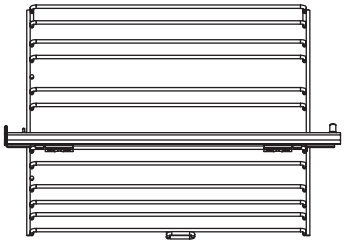






As calhas telescópicas, que lhe são fornecidas como um acessório, podem ser montadas nas prateleiras de arame montadas lateralmente com duas peças de molas de fixação. Uma vez que há calhas direitas e esquerdas, assegurar que sabe qual é a calha que deve instalar em cada um dos lados. Verificar os sinais direita **(R)** e esquerda **(L)** nas calhas.

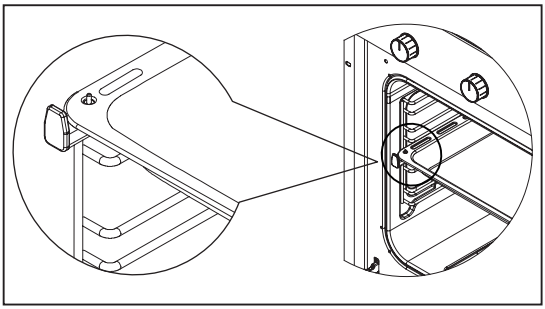
A nossa recomendação é que deve retirar completamente as prateleiras de arame laterais do forno e instalar as calhas telescópicas nas prateleiras de arame laterais sobre uma superfície plana. Instalar a calha telescópica na prateleira superior entre as duas prateleiras. As calhas podem ser facilmente montadas e desmontadas. Depois de ajustar as posições das calhas telescópicas direita e esquerda, premir as mesmas até serem inseridas nas prateleiras de arame laterais.



Verificar se as calhas estão assentes completamente ou não observando por trás da prateleira de arame.

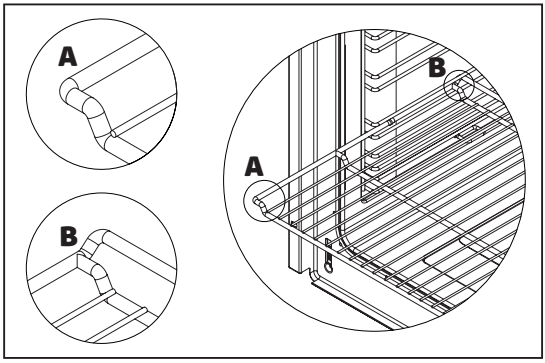
Depois de instalar as calhas telescópicas, montar as prateleiras de arame novamente no forno. Não usar o grelhador de arame imediatamente por baixo da prateleira na qual a calha telescópica é fixada.

Colocar Adequadamente O Tabuleiro Ou O Grelhador De Arame Na Calha Telescópica.



Graças às prateleiras telescópicas, os tabuleiros ou grelha de arame de aço podem ser facilmente Inseridos e removidos. Quando usar o tabuleiro ou o grelador de arame com a calha telescópica, assegurar que os pinos na parte de trás da calha telescópica assentam na parte de trás do tabuleiro ou no grelhador de arame.

Usar A Grelha De Arame



É importante colocar a grelha de arame e o tabuleiro corretamente nas prateleiras de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na prateleira.

A localização correta é mostrada na figura adjacente.

Colocar a grelha ou o tabuleiro entre duas calhas e verificar se está equilibrada antes de colocar alimentos sobre ela.

Nota: Não usar o grelhador de arame imediatamente por baixo da prateleira na qual a calha telescópica é fixada.

CARATERÍSTICAS TÉCNICAS

80 litros				
Potência da luz	15-25 W			
Termostato	40-240 / Máx °C			
Aquecedor inferior	1200 W			
Aquecedor superior	1200 W			
Aquecedor turbo	1800 W			
Aquecedor do grelhador	Grelha pequena	1200 W	Grelhador grande	2400 W
Tensão de alimentação	220-240 V AC 50-60 Hz.			

60 litros				
Potência da luz	15-25W			
Termostato	40-240 / Máx °C			
Aquecedor inferior	1200 W			
Aquecedor superior	1000 W			
Aquecedor turbo	1800 W			
Aquecedor do grelhador	Grelha pequena	1000 W	Grelhador grande	2000 W
Tensão de alimentação	220-240 V AC 50-60 Hz.			

ADVERTÊNCIA: Para aumentar a qualidade do produto, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

ADVERTÊNCIA: Os valores fornecidos com o aparelho ou dos documentos que a acompanham são leituras de laboratório em conformidade com as respetivas normas. Estes valores podem diferir dependendo das condições de utilização e ambientais.

VENTOINHA DE REFRIGERAÇÃO

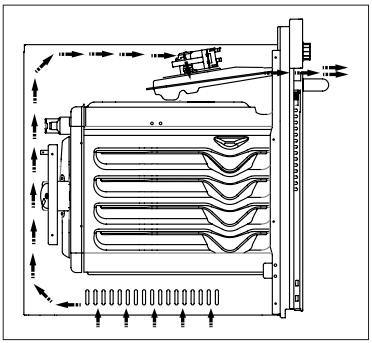


Figura 1

Durante o funcionamento do forno, a ventoinha de refrigeração deve deslocar o vapor em excesso e impedir que o aparelho sobreaqueça. Isto é necessário para assegurar que o seu aparelho funcione e cozinhe bem.

A ventoinha de refrigeração continua a operar depois da cozedura ter terminado. Após o arrefecimento estar completado, o ventilador deve ser automaticamente desligado.

PREPARAR O APARELHO

Verificar se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um eletricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias. O fabricante não será responsável por danos caudados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

ADVERTÊNCIA: É responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será colocado e também preparar a instalação elétrica.

ADVERTÊNCIA: Devem ser seguidas as regras das normas locais sobre as instalações elétricas durante a instalação do produto.

ADVERTÊNCIA: Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o produto se estiver danificado. Produtos danificados causam riscos à sua segurança.

ADVERTÊNCIA: Manter os canais de ventilação abertos.

Lugar Correto Para A Instalação

O aparelho é concebido de modo a adaptar-se às bancadas existentes comercialmente. Deve ser deixada uma folga segura entre o produto e as paredes da cozinha ou os armários. Deve consultar os desenhos para as folgas adequadas. (Ver figura 2.3) (os valores são em mm)

- Superfícies, laminados sintéticos e os autocolantes usados devem ser resistentes ao calor. (mínimo 100 °C)
- Os armários de cozinha deve ser nivelados com o aparelho e fixados.
- Deve ser colocada uma prateleira entre o forno e a prateleira se existir uma prateleira por baixo do forno.

ADVERTÊNCIA: Não instale o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.

ADVERTÊNCIA: Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

Instalação E Montagem Do Forno De Encastrar

O espaço de funcionamento do aparelho deve ser determinado antes de começar a instalação.

O aparelho não deve ser instalado em zonas com um fluxo de ar elevado.

O aparelho deve ser manuseado pelo menos por duas pessoas. Não arrastar o aparelho para evitar danos no pavimento.

Remover todos os materiais de transporte dentro e fora da embalagem. Remover todos os materiais e documentos dentro do produto.

Instalação Por Baixo Da Bancada

O armário deve ter as dimensões especificadas na fig. 2.

Deve ser assegurada uma folga com as dimensões especificadas no compartimento traseiro do armário para permitir a ventilação necessária.

Após a instalação, a folga que deve ser deixada entre a base da bancada e a parte superior do aparelho é indicada por **"A"** na Fig. 5. A folga é para a ventilação e deve estar fechada.

Instalação Num Compartimento Alto

O armário deve estar de acordo com as dimensões dadas na fig. 3.

Na parte traseira do armário e na parte superior e inferior, as folgas com as dimensões especificadas na figura devem ser asseguradas para permitir a ventilação necessária.

Condições De Instalação

As dimensões do aparelho são dadas na figura 4.

As superfícies dos armários a serem instalados e os materiais de instalação a serem usados devem ser resistentes à temperatura de pelo menos 100 °C.

Para evitar que o aparelho caia, o armário tem de ser instalado e fixado e a base do mesmo deve ser nivelado.

A base do armário deve ser suficientemente forte para suportar uma carga de pelo menos 60 kg.

Colocar E Fixar O Forno

Colocar o forno no armário com duas ou mais pessoas.

Assegurar que a estrutura do forno e a parte frontal do armário estão devidamente alinhadas.

O cabo de alimentação não pode ser deixado por baixo do forno ou ficar preso ou dobrado entre o forno e o armário.

Fixar o forno ao armário usando os parafusos fornecidos com o aparelho. Os parafusos devem ser instalados colocando os mesmos através dos plásticos fixados na estrutura do aparelho conforme mostrado na figura 5. Os parafusos não devem ser demasiadamente enroscados. Caso contrário, os orifícios dos parafusos podem ficar desgastados.

Verificar se o forno não se desloca após a instalação. Se o forno não tiver sido instalado de acordo com as instruções de instalação, existe um risco de se virar durante a operação.

Ligação Elétrica

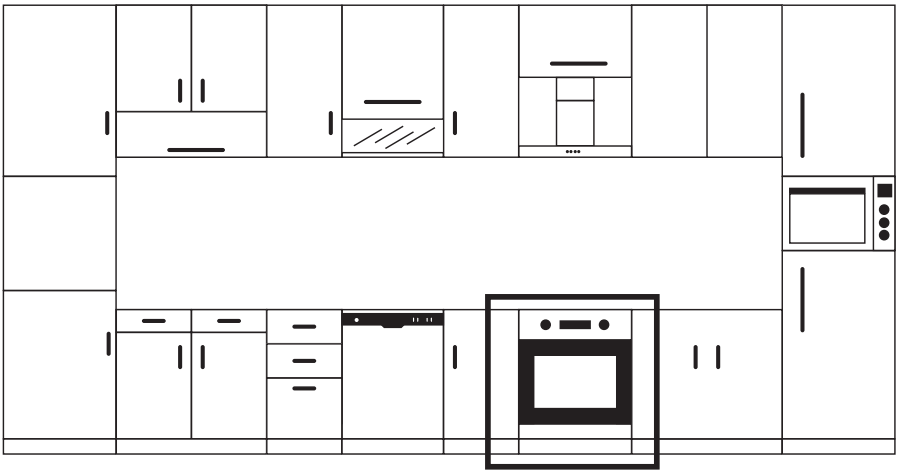
O local no qual o produto é para ser instalado deve ter uma instalação elétrica adequada.

A tensão elétrica deve ser de acordo com a classificação informada na placa do tipo de produto.

A ligação do aparelho deve ser feita de acordo com os regulamentos elétricos nacionais e locais.

Desligar a alimentação elétrica antes de começar a instalar o produto. Não ligar o produto à corrente elétrica até que a instalação esteja concluída.

Montagem



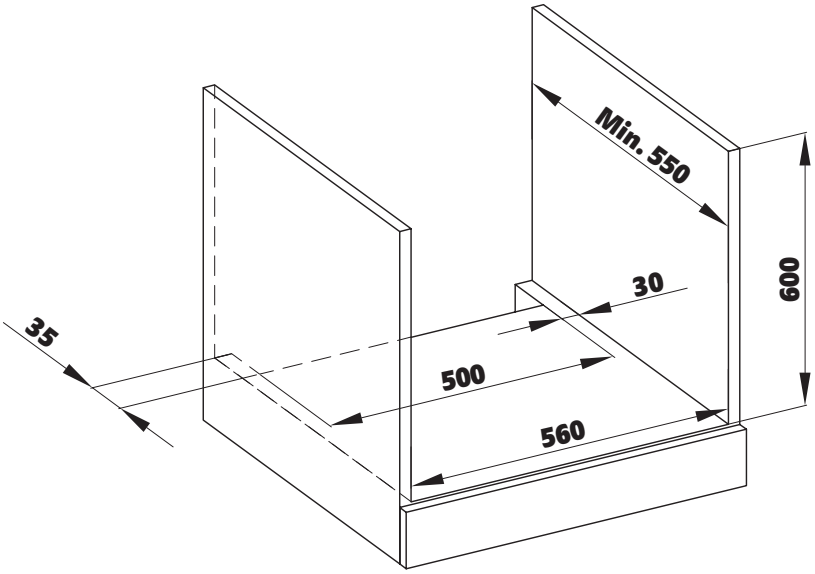
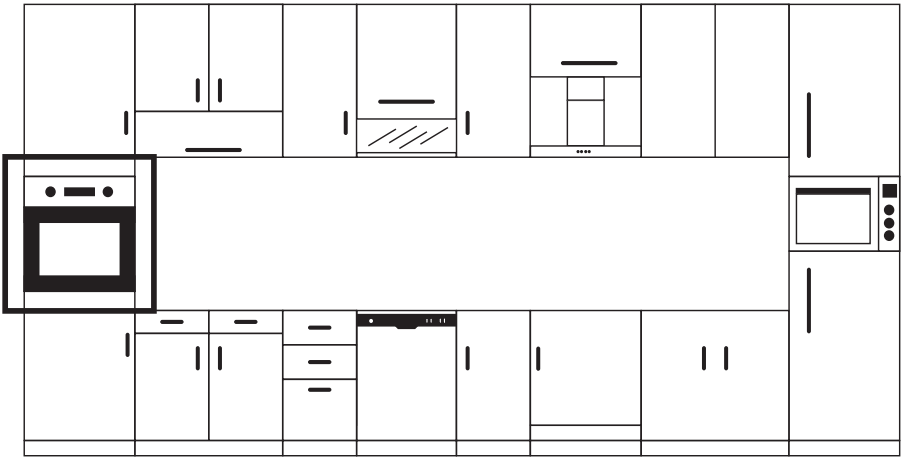


Figura 2

Montagem



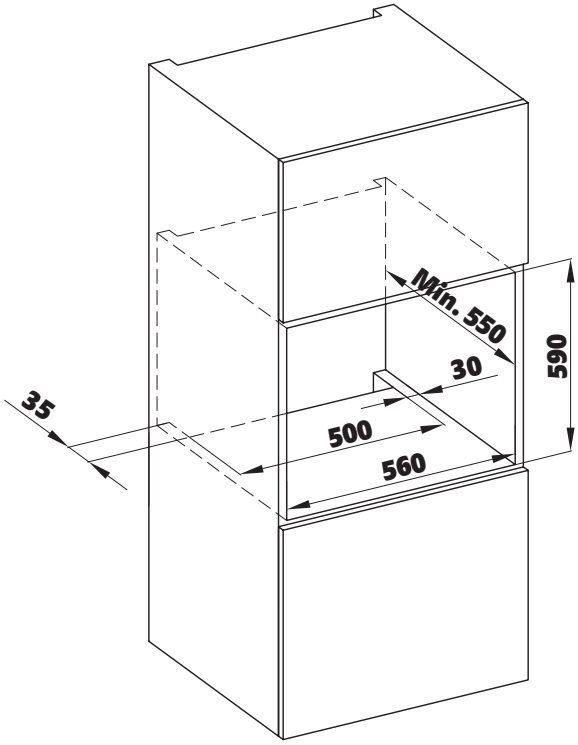


Figura 3

Montagem

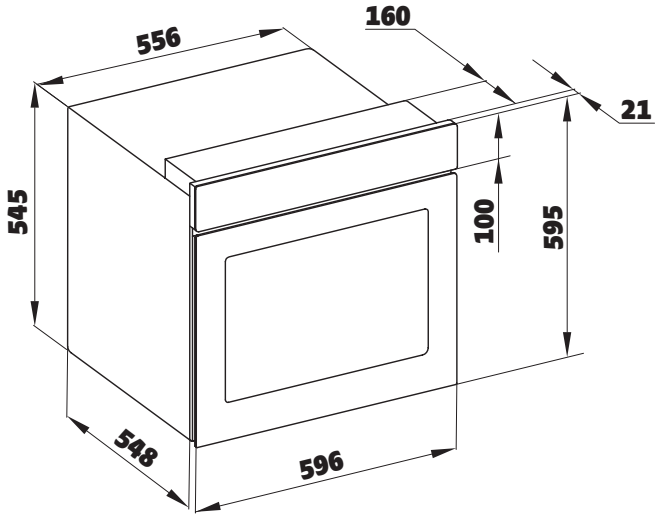


Figura 4

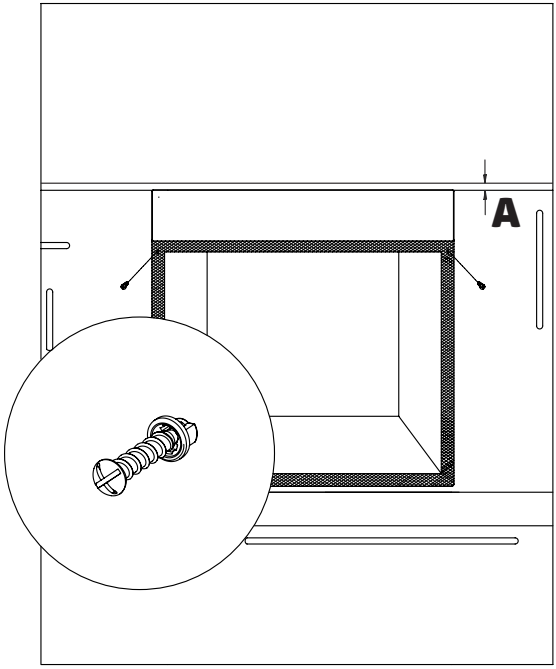
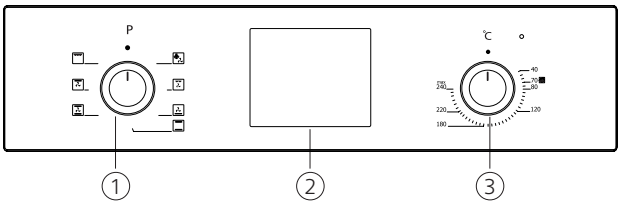


Figura 5

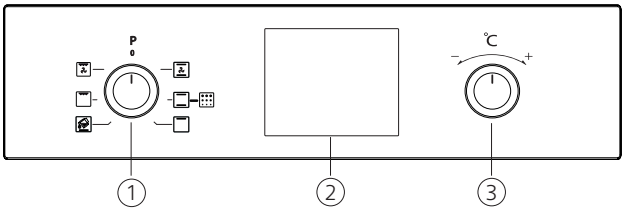
PAINEL DE CONTROLO



1. Botão da função de cozedura

2. Temporizador digital

3. Botão de regulação de temperatura (Termostato)



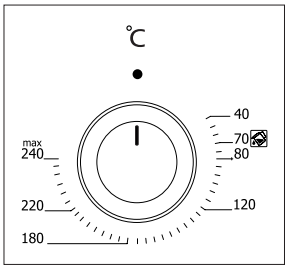
1. Botão da função de cozedura

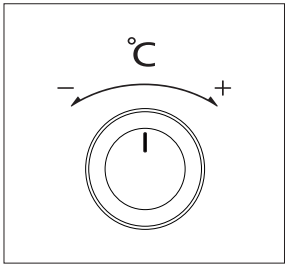
2. Temporizador digital

3. Botão de regulação de temperatura (Termostato)

ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.

Botão De Regulação De Temperatura (Termostato)





Usado para determinar a temperatura do prato a ser cozinhado no forno. Depois de colocar a refeição no forno pode colocá-la à temperatura desejada rodando o botão. Consultar a tabela de cozedura para as temperaturas de cozedura das diferentes refeições. A luz do termostato apaga-se quando o forno atinge a temperatura ajustada.

*** Udo Do Botão Pop-Out**

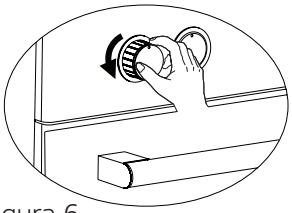


Figura 6

Conforme mostrado na figura ao lado, premir o botão para que o mesmo saia para fora.

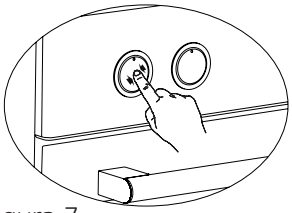


Figura 7

Quando o botão é puxado o suficiente, fazer os ajustamentos necessários rodando o mesmo para a direita ou para a esquerda.

Nota: Para modelos com um botão pop-out, a definição pode somente ser feita quando o botão é puxado para fora.

FUNCIONAMENTO DO FORNO

Funcionamento Inicial Do Forno

Depois de ter feito as ligações necessárias do seu forno de acordo com as instruções, deve fazer o seguinte no funcionamento:

1. Remover todas as etiquetas ou acessórios que se encontrem dentro do forno. Se existir uma película de proteção na parte frontal do aparelho, deve remover a mesma.

2. Limpar o interior do forno com um pano molhado para remover o pó e os resíduos da embalagem. O interior do forno deve ficar vazio. Ligar o aparelho.

3. Usando o botão de definição da temperatura,definir o termostato da temperatura para a temperatura mais elevada (240 Máx.°C) e operar o mesmo durante 30 minutos com a porta do aparelho fechada. Enquanto isto, podem surgir um fumo e odor ligeiros, esta é uma situação normal.

4. Depois de o forno ter arrefecido, limpar o interior do forno com água quente com detergente suave e secar com um pano limpo. Agora pode usar o seu forno.

5. Se o seu forno tiver a função de cozedura assistida por vapor; remover o recipiente da água do forno. Agitar bem o recipiente da água antes de usar o detergente.

Funcionamento Normal Do Forno

1. Para iniciar a cozedura, usar o botão de controlo da temperatura para definir a temperatura na qual pretende cozinhar, dependendo do tipo de alimentos e o botão de controlo da função de cozedura para definir a função de cozedura pretendida.

2. Quando o tempo de cozedura tiver terminado de acordo com a informação inserida, o temporizador desliga os queimadores e emite um sinal audível.

3. Assim que o processo estiver completo, o sistema de arrefecimento do aparelho deve continuar a funcionar. Não cortar a alimentação do aparelho, a qual é necessária para que o aparelho arrefeça. Após o arrefecimento estar completado, o sistema deve ser automaticamente desligado.

Funcionamento Do Temporizador



1. Botão de seleção de função
2. Botão de definição do tempo
3. Tecla Menos
4. Tecla Mais

SÍMBOLOS DO INDICADOR DO TEMPORIZADOR

	Estado Do Forno **Ligado:** A cozedura está a decorrer ou o forno está pronto para a cozedura. **Desligado:** Sem cozinhar.
	Indicador Do Estado Do Alarme **Ligado:** O alarme está ativo. **A piscar:** O alarme terminou ou a definição do alarme está ativa ou a definição pode ser feita usando o botão . **Desligado:** O alarme está desativado.
	Estado De Bloqueio De Crianças **Ligado:** O bloqueio de crianças está ativo. **Desligado:** O bloqueio de crianças não está ativo.
A	**Indicador Do Modo De Definição De Cozedura Automática** **Ligado:** Cozedura semi automática ou totalmente automática está ativa. **A piscar:** A cozedura automática acabou ou quando a alimentação for reposta. **Desligado:** Cozedura automática não está ativa.
	*** Estado De Porta Fechada (Apenas Disponível No Modo Pirolítico)** **Ligado:** A porta do forno está bloqueada. **Desligado:** A porta do forno está desbloqueada.
	*** Modo De Limpeza Pirolítico** **Ligado:** O modo de limpeza pirolítico está ativo. **Desligado:** O modo de limpeza pirolítico não está ativo.

Introdução

Este é um módulo de temporização eletrónico que permite que os seus alimentos no forno fiquem prontos para serem servidos em qualquer momento que pretender.

Apenas necessita de programar o tempo de cozedura e a hora em que pretende que a sua refeição fique pronta. Pode igualmente ser usado como um relógio de alarme com minutos programáveis independentemente do forno.

O temporizador do forno pode ser avançado ou diferido de acordo com a frequência elétrica. Isto não significa que o produto tem uma avaria.

Quando A Alimentação É Reposta

O forno é desativado quando a alimentação é fornecida pela primeira vez, o ícone A do tempo fica a piscar no visor. O tempo exibido no ecrã não está correto. Ativar o forno premindo o botão durante quatro segundos nesta situação e definir o relógio como se indica.

Regulação Do Relógio

A definição do relógio pode ser realizada quando há apenas um programa de cozedura automática. Pode entrar no modo de definição do relógio premindo o botão . O ponto entre as horas e os minutos começa a piscar no visor, o tempo correto é definido com os botões ou . O tempo máximo que pode ser definido é 23 horas e 59 minutos. Pode finalizar a definição premindo o botão xxxxx. Se este botão não for premido, o modo de definição deve ser automaticamente cancelado após cerca de 6 segundos.

Nota: A hora do dia pode ser definida nos primeiros 7 segundos depois de a alimentação ser restaurada, também.

Definição Do Lembrete

Pode definir o temporizador do lembrete com esta função; o alarme do relógio do forno deverá tocar e indicar que o tempo definido terminou. Premir o botão ☰ uma vez oara entrar no modo de definição do temporizador do lembrete. O símbolo ⏲ começa piscar no visor. Usar os botões ∧ e ∨ para definir o tempo necessário. O período de alarme máximo que pode ser definido é 10 horas. Pode finalizar a definição premindo o botão ⏲ . Se este botão não for premido, o modo de definição deve ser automaticamente cancelado após cerca de 6 segundos.

Cancelar O Alarme Que Está A Tocar

O alarme começa a tocar quando o tempo do lembrete tiver terminado. O ⏲ ícone começa a piscar no visor.. O alarme do lembrete pode ser desligado premindo qualquer tecla. Deve terminar automaticamente após 5 minutos se o alarme não for desligado. No entanto, o ⏲ ícone continua a piscar desde que não seja premido qualquer botão.

Cozedura Semiautomática

Este método é usado quando se pretender que a cozedura comece imediatamente e o tempo de cozedura pretendido seja inserido. Depois de definir o forno na função e temperatura pretendidas:

1. Premir o botão ☰ duas vezes, o ícon Ⓐ começa a a piscar no visor. dur e o tempo de cozedura aparece uma depois do outro no visor.

2. O tempo necessário para a cozedura é definido usando os botões ∧ e ∨ .

3. Pode terminar a definição premindo 2 vezes o botão ☰ . Se este botão não for premido, a definição deve ser cancelada automaticamente após 6 segundos. O símbolo Ⓐ é exibido continuamente no ecrã e a definição é completada. A hora do dia é exibida no ecrã.

Cozedura Totalmente Automática

Este método é usado quando é pretendido que os alimentos fiquem prontos a uma determinada hora no futuro. Portanto, é também designada por cozedura diferida.

1. Seguir os passos 1 e 2 da cozedura semiautomática (definir o tempo de cozedura)

2. Premir o botão ☰ novamente e o ícone Ⓐ. End e o fim do tempo de cozedura um depois do outro.

3. O tempo de fim de cozedura é definido usando os botões ⌃ e ⌄ . O ícone ♨ desaparece do visor, o ícone Ⓐ continua a piscar. Isto indica que a cozedura diferida está programada, mas que ainda não começou.

4. Pode finalizar a definição premindo o botão ☰ de novo. Se este botão não for premido, a definição deve ser cancelada automaticamente após 6 segundos e é exibida a hora do dia.

Fim Da Cozedura Automática

Quando a cozedura é terminada automaticamente, o ícone Ⓐ começa a piscar. O alarme pode ser desligado premindo qualquer tecla. Para desativar o bloqueio das teclas, premir a tecla ☰ durante 2 segundos. O forno é colocado em modo manual premindo o botão ☰ . Será ouvido um alarme audível durante 7 minutos se não premir qualquer tecla.

*** Modo De Limpeza Pirolítica**

Na função de limpeza pirolítica o forno limpa o interior queimando todos os resíduos dos alimentos a uma temperatura muito elevada (cerca de 460 ºC). O fumo depois da operação sai para o exterior passando pelos filtros.

Pode escolher a partir de dois níveis de seleção.

Nível	Classe limpeza	Hora
P1	Lâmpada	1 hora 30 minutos
P2	Intensa	2 horas e 30 minutos

A sujidade mais intensa requer um nível de limpeza mais elevado. Enquanto esta função não for necessária para ser ativada após todas as cozeduras, é proposto que seja ativada antes de existir sujidade intensa no interior do forno. (A finalidade geral para ativar esta função é duas vezes por ano)

ADVERTÊNCIA: Deve ter em conta que deve remover todos os acessórios antes de ativar esta função. (Prateleira de arame, prateleira telescópica, tabuleiros de forno, etc.)

ADVERTÊNCIA: Os resíduos normais dos alimentos, a gordura e água da carne podem inflamar-se. Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, deve limpar o interior do forno com uma pano humedecido.

Para Definir A Função De Limpeza Pirolítica;

1. Rodar o comutador para **a posição de aquecimento** inferior e superior.

2. Empurrar os botões ⊖ e ⊕ ao mesmo tempo durante 5 segundos. PYR0 deve aparecer escrito no ecrã.

3. Depois de aparecer escrito PYR0 no ecrã, premir ⊖ para PYR1 modo ou premir ⊕ para o modo PYR2 .

4. Quando o modo PYR1 ou PYR2 é selecionado, premir ⊖ e ⊕ com os botões para selecionar.

5. Depois o tempo do modo pirolítico selecionado aparece escrito no ecrã. Mais tarde, a porta do forno é bloqueada automaticamente e o forno inicia o modo pirolítico.

ADVERTÊNCIA: Quando for pretendido iniciar a função de limpeza pirolítica, a porta do forno deve estar fechada. Se a porta do forno estiver aberta, isso é mostrado como uma advertência no ecrã.

ADVERTÊNCIA: Sempre que a função de limpeza pirolítica é iniciada, a porta do forno é bloqueada automaticamente.

ADVERTÊNCIA: Durante a ativação do modo pirolítico, se a porta do forno for aberta, isso fará surgir uma mensagem de advertência door no ecrã e o modo pirolítico não se iniciará antes da porta ser fechada.

ADVERTÊNCIA: Quando a função de limpeza pirolítica estiver completada, a porta do forno é mantida fechada até que a temperatura interior do forno desça para uma temperatura segura.

ADVERTÊNCIA: A zona de cozedura está demasiado quente durante a limpeza pirolítica. Não deve tentar abrir a porta do forno. Aguardar até que o forno arrefeça o suficiente. Manter as crianças afastadas.

ADVERTÊNCIA: O forno é aquecido até aproximadamente 460 ºC e os resíduos de óleo e dos alimentos dentro do forno são queimados. Neste caso, pode ocorrer um fumo denso. Ventilar totalmente a cozinha durante a limpeza pirolítica. Não permanecer no espaço durante um longo período de tempo. Manter as crianças e os animais afastados.

Limpar o interior do forno com um pano humedecido depois de o forno arrefecer totalmente.

Quando A Alimentação É Interrompida E Reposta

O produto não é afetado por interrupções de energia (até 50 segundos aproximadamente) e o temporizador e o relógio deve retomar o funcionamento neste período.

O seu forno será desativado quando existem outras falhas exceto falhas de energia curtas (isto é, mais de 50 segundos) devido a razões de segurança. Isto é indicado quando o relógio começa a piscar e o Ⓐ no ecrã. O tempo será exibido como 12:00 e deve ser definido novamente. (Consultar quando a alimentação for reposta)

Nota: O ícone Ⓐ a piscar no ecrã indica que o forno está desativado e deve mudar para o modo manual para voltar ao modo normal.

Função Bloqueio Crianças

Esta função serve para impedir alterações não intencionais das definições que fez no relógio do forno. Para ativar o bloqueio crianças, premir o botão durante 3 segundos e o ícone é exibido no ecrã. O botão é premido durante 3 segundos para cancelar o bloqueio de crianças e o ícone desaparece.

Opções Programáveis

Definição Do Toque De Alarme

Enquanto não estiver ativo o modo de definição, o botão é premido durante três segundos e é ouvido o toque de definição ativo. Podem ser definidos três toques diferentes premindo os botões e . O último toque ouvido é guardado como aplicável. Pode finalizar a definição premindo o botão . Se este botão não for premido, o modo de definição deve ser automaticamente cancelado após cerca de 6 segundos.

Definição Do Brilho

Enquanto não estiver ativo o modo de definição, o botão é premido durante três segundos e é exibida a definição de brilho ativo. Podem ser definidos oito definições diferentes de brilho premindo os botões e . O brilho que foi visto por último é guardado como aplicável. Pode finalizar a definição premindo o botão . Se este botão não for premido, o modo de definição deve ser automaticamente cancelado após cerca de 6 segundos.

ADVERTÊNCIA: As definições predefinidas são os níveis mais altos.

ADVERTÊNCIA: As opções programáveis podem manter-se em memória mesmo que a alimentação seja interrompida.

Usar O Grelhador

1. Quando colocar a grelha na prateleira superior, os alimentos na grelha não devem tocar na grelha.

2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelhar. Se necessário, pode voltar os alimentos ao contrário.

3. Os alimentos devem estar no centro da grelha para fornecerem um fluxo máximo de ar através do forno.

Ligar O Grelhador;

1. Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.

2. Em seguida, definir a temperatura do grelhador pretendida.

ADVERTÊNCIA: Manter a porta do forno fechada enquanto estiver a grelhar.

Desligar O Grelhador;

Colocar o botão de função na posição desligado.

Depois do funcionamento de grelhar, encaixar a pega de plástico na posição rodando a mesma e retirando-o do forno. Adicionar alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.

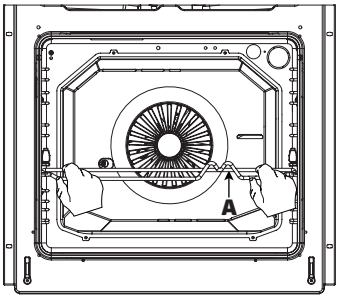
*** Funcionamento Intensivo (Pré-Aquecimento Rápido)**

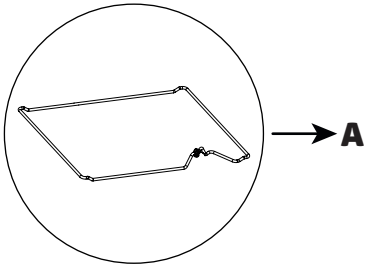
Esta é uma função de pré-aquecimento rápido. Depois de definir o termostato do aparelho para a temperatura selecionada, é assegurado que a temperatura interior do forno aumenta rapidamente, colocando a função de cozedura no modo de cozedura multifuncional (3D) (). Quando a lâmpada do termostato se tiver apagado, o forno está definido para a função de cozedura.

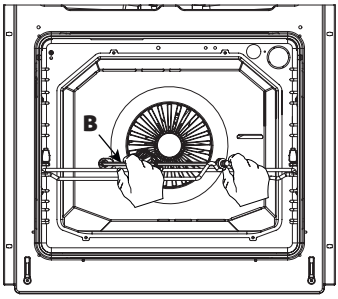
*** Usar Para Assar Frango**

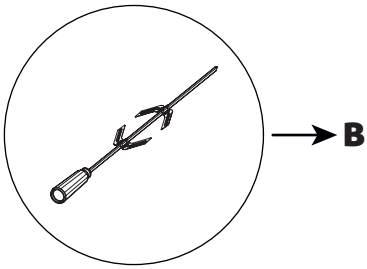
ADVERTÊNCIA: Lembre-se de remover a pega de plástico do espeto rodando-o antes de fechar a porta do forno.

Coloque a ave no espeto como um todo. De modo a que a ave seja grelhada de forma saudável, deve centrar e fixar a mesma no espeto **(b)** com os ganchos de fixação localizados de ambos os lados do espeto **(b)**. Colocar o espeto **(b)** no arame para assados **(a)** e colocar o mesmo no forno e assegurar que o fim do espeto **(b)** está colocado no compartimento do motor de assados.





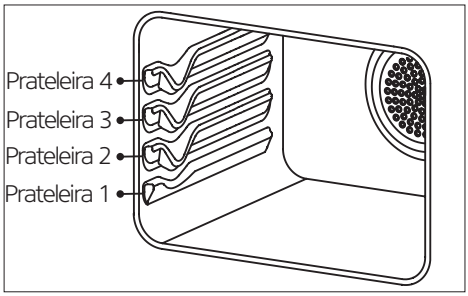


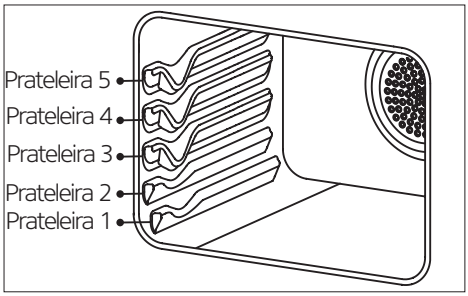


Depois de fechar a porta, colocar o forno na posição () de grelhador e colocar a temperatura no nível máximo usando o botão de definição da temperatura. De modo a recolher os pingos do óleo durante a cozedura, colocar o tabuleiro na base. Adicionar alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.

POSIÇÕES DA PRATELEIRA

Posições Padrão Da Prateleira

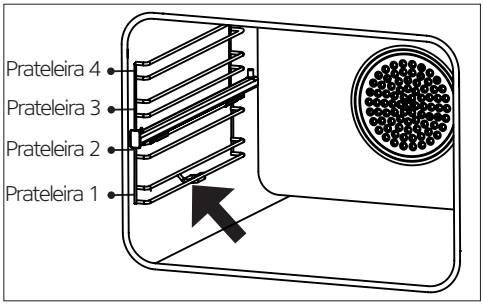


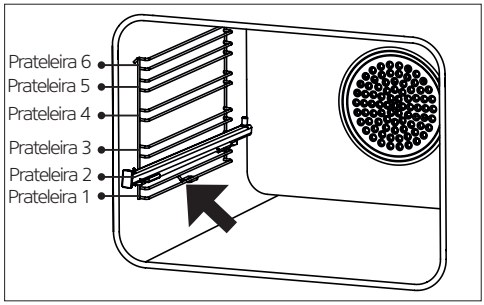


Nota: As prateleiras padrão podem ser 4 ou 5, dependendo da configuração do seu forno. Deve prestar atenção às prateleiras padrão do seu forno.

As posições da prateleira são mostradas na figura seguinte. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas prateleiras de arame inferior e superior.

* Posições Da Prateleira De Arame





Nota: Dependendo da configuração do seu forno, podem existir 4 0u 6 prateleiras de arame. Deve prestar atenção às prateleiras de arame do seu forno.

É importante colocar corretamente a prateleira de arame no forno. As posições da prateleira são mostradas na figura seguinte. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas grelhas de arame inferior e superior.

Instalar E Retirar As Prateleiras De Arame

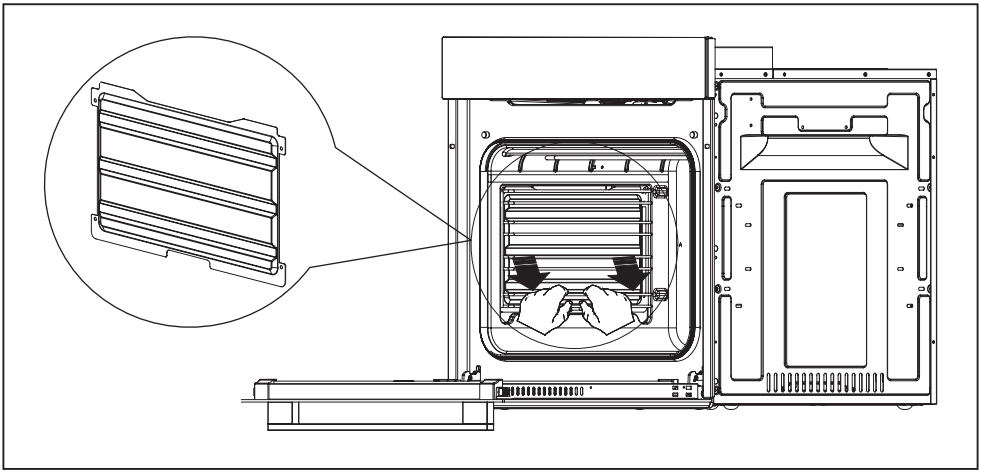
Para retirar as prateleiras de arame premir os clipes mostrados com setas na figura acima, retirar primeiro o lado inferior e depois o superior das prateleiras de arame. Para instalar grelhas de arame; inverter o procedimento para a remoção das grelhas de arame.

* PAINEL CATALÍTICO

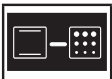
Está localizado atrás das prateleiras de arame do forno, nas paredes direita e esquerda da cavidade do forno. O painel catalítico remove odores intensos e permite usar o aparelho no seu melhor desempenho. A longo do tempo, o óleo e os odores dos alimentos penetram nas paredes esmaltadas do forno e nos elementos de aquecimento. O painel catalítico absorve quaisquer odores dos alimentos e do óleo e queima os mesmos durante a cozedura para limpar o seu forno.

Remover O Painel Catalítico

Para remover o painel catalítico, em primeiro lugar deve remover as prateleiras de arame. Depois destas prateleiras serem removidas, o painel catalítica fica solto. É aconselhável substituir o painel catalítico em cada 2-3 anos



* FUNÇÕES E CARATERÍSTICAS DA COZEDURA

	Elemento de aquecimento inferior e superior e modo pirolítico. Os elementos de aquecimento inferior e superior trabalham em conjunto.
	O aquecimento inferior, superior e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Adequado para cozinhar alimentos tais como bolos, biscoitos, lasanha, carne.
	O turbo e o ventilador funcionam em conjunto. Adequado para cozinhar em níveis diferentes de prateleira.
	Multi-funcional (3D). A cozedura inferior- aquecimento superior, o turbo e o ventilador funcionam em conjunto. Adequado para cozinhar e para fritar. O ar quente é distribuído rápida e uniformemente no forno pelo ventilador, enquanto os aquecedores superior e inferior funcionam simultaneamente. Adequado para cozinhar com calor intenso. Usar um único tabuleiro para cozinhar.
	O grelhador está em funcionamento. O grelhador é usado para grelhar carnes como bifes e peixe. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e grelhar na prateleira superior (consultar as posições das prateleiras). Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.
	O grelador e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. O grelhador é usado para grelhar carnes como bifes e peixe. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e grelhar na prateleira superior (consultar as posições das prateleiras). Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.
	O grelador e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Usado para grelhar carnes em pequena quantidade como bifes e peixe. Para grelhar, colocar os alimentos no grelhador e grelhar na prateleira superior (consultar as posições das prateleiras). Colocar o tabuleiro na prateleira inferior e colocar água dentro do tabuleiro enquanto grelha.
	O aquecimento superior e o assador de frango funcionam conjuntamente. É usado para os alimentos que pretende cozinhar ao serem rodados.
	O aquecimento superior está em funcionamento. Usado para aquecimento ou assar pequenas porções de alimentos.
	O aquecimento inferior está em funcionamento. Selecionar este programa até à hora do fim da cozedura se a parte inferior dos alimentos a ser cozinhados também deva ser assada.
	O forno não está aquecido. Somente funcionam a lâmpada e o ventilador. Adequado para descongelar alimentos congelados.
	O aquecimento inferior, o ventilador e o turbo funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. É adequado para cozinhar pizza.
	O aquecimento inferior e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Usar o mesmo para cozinhar alimentos como bolos de fruta, etc.
	O aquecimento superior e o ventilador funcionam em conjunto. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Usado para aquecimento ou assar pequenas porções de alimentos.
	O forno não está aquecido. Somente funcionam a lâmpada e o ventilador. Adequado para descongelar alimentos congelados.
	O aquecimento inferior está em funcionamento. Selecionar este programa até à hora do fim da cozedura se a parte inferior dos alimentos a ser cozinhados também deva ser assada. Esta função é também usada para limpeza a vapor. (Consultar, limpeza a vapor)
	É usada para iluminar o forno. A lâmpada opera automaticamente em todas as funções de cozedura.

ADVERTÊNCIA: As funções de cozedura podem não ser as mesmas em cada um dos modelos. Deve prestar atenção às funções de cozedura do seu forno.

RECOMENDAÇÕES DE COZEDURA E ADVERTÊNCIAS

Pode consultar na tabelas seguintes a informação sobre os tipos dos alimentos que testámos nos nossos laboratórios e cujos valores de cozedura foram determinados por nós. Os tempos de cozedura podem variar de acordo com a tensão da rede elétrica, qualidade, quantidade dos ingredientes a serem cozinhados e temperatura. As refeições que cozinha usando esses valores podem não agradar ao seu gosto. Pode descobrir valores diferentes fazendo experiências para obter sabores e resultados diferentes que agradem ao seu gosto.

ADVERTÊNCIA: Cozinhar sem supervisão com óleo sólido ou líquido no aparelho é perigoso e pode provocar um incêndio.

ADVERTÊNCIA: Assegurar que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar os alimentos dentro do forno.

ADVERTÊNCIA: O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

ADVERTÊNCIA: Durante a utilização as superfícies interior e exterior do forno ficam quentes. Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior. Há risco de queimadura.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Usar luvas de cozinha quando está a retirar a refeição quente do forno.

ADVERTÊNCIA: Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.

ADVERTÊNCIA: Não cozinhar os alimentos colocando os alimentos diretamente no tabuleiro/grelhador. Colocar os alimentos no forno num acessório adequado.

ADVERTÊNCIA: Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.

ADVERTÊNCIA: Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.

ADVERTÊNCIA: Nunca o usar em temperaturas do forno mais elevadas do que a temperatura máxima de uso indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal na base do forno.

ADVERTÊNCIA: Colocar o papel vegetal junto com o alimento num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de uma panela ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).

ADVERTÊNCIA: Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover as partes excedentes do papel vegetal que ficar pendurado do acessório ou recipiente.

ADVERTÊNCIA: Não colocar os tabuleiros do forno, placas ou folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.

ADVERTÊNCIA: Os pratos de plástico podem derreter a altas temperaturas e danificar o aparelho. Não usar pratos de plástico.

TABELAS DE CULINÁRIA

60 litros

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 7-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura
Bolo		170-180	2-3	30-35
Queque pequeno		170-180	2	25-30
Tarte		180-200	2	35-45
Massa		180-190	2	20-25
Biscoito		170-180	2	20-25
Tarte de maçã		180-190	1-2	50-70
Pão-de-ló		150/150*	2	20-25
Piza		180-200	3	20-30
Lasanha		180-200	2-3	25-40
Biscoitos de amêndoa		100	2	50-60
Frango grelhado**		200-220	3	25-35
Grelhar peixe **		200-220	3	25-35
Carne assada **		Máx.	3-4	15-20
Almôndegas grelhadas **		Máx.	3-4	20-25

* Sem pré-aquecimento Recomendamos cozinhar a 200 ºC durante a primeira metade do período de cozedura e a 150 ºC para a restante metade.

** Os alimentos devem ser voltados depois da metade do período de cozedura.

80 litros

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 7-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura
Bolo		170-180	2-3	30-35
Queque pequeno		170-180	2-3	25-30
Tarte		180-200	2-3	35-45
Massa		180-190	2-3	20-25
Biscoito		170-180	2-3	20-25
Tarte de maçã		180-190	2-3	50-70
Pão-de-ló		200/150*	2-3	20-25
Piza		180-200	3	20-30
Lasanha		180-200	2-3	25-40
Biscoitos de amêndoa		100	2-3	50-70
Frango grelhado **		200-220	2-3	25-35
Grelhar peixe **		190/-200/-220	3-4	25-35
Carne assada **		Máx.	4-5	30-35
Almôndegas grelhadas **		Máx.	4-5	25-30

* Sem pré-aquecimento Recomendamos cozinhar a 200 ºC durante a primeira metade do período de cozedura e a 150 ºC para a restante metade.

** Os alimentos devem ser voltados depois da metade do período de cozedura.

* COZER COM PEDRA PARA PIZZA

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 30 minutos antes de colocar a pizza no forno.

Quando cozer com pedra para pizza, colocar a pedra para pizza sobre a grelha e pré-aquecer o forno no modo pizza [(turbo+inferior) a ()] a 230°C durante 30 minutes. Depois de pré-aquecido, sem remover a pedra de pizza, colocar a pizza sobre a mesma com o revestimento e cozer a 180-200°C durante 20-25 minutos. Depois da cozedura estar concluída, remover a pizza cozida do forno usando o revestimento.

ADVERTÊNCIA: Não colocar a pedra para pizza num forno pré-aquecido.

ADVERTÊNCIA: Depois da cozedura estar concluída não remover a pedra para pizza enquanto estiver quente e não colocar a mesma sobre superfícies frias. Caso contrário, a pedra para pizza pode partir-se.

ADVERTÊNCIA: Não expôr a pedra para pizza à humidade.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Usar o revestimento pizza quando remover a pizza do forno.

SECAGEM

ADVERTÊNCIA: Não pré-aquecer durante a secagem.

Alimento	Cozedura Função	Temperatura (°C) cozedura	Temperatura (°C) Prateleira	Cozedura cozedura (horas)
Banana fatiada	Funções de cozedura com ventilação	100	2	4-5
Maçã fatiada	Funções de cozedura com ventilação	100	2	4-5
Laranja fatiada	Funções de cozedura com ventilação	100	2	4-5

ADVERTÊNCIA: A secagem deve ser realizada no tabuleiro de secagem.

ADVERTÊNCIA: Não abrir a porta do forno até que o processo de secagem fique concluído.

ADVERTÊNCIA: Quanto mais finas forem as fatias, mais rápida é a duração da secagem e o aroma dos alimentos é melhor preservado.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Usar luvas de cozinha quando está a retirar a fruta desidratada do forno.

* COZEDURA ASSISTIDA POR VAPOR

Dado não ser cozinhado em água, as vitaminas e os minerais são retidos durante a cozedura a vapor.

A cozedura assistida por vapor preserva os sabores dos alimentos melhor do que na cozedura normal. De igual modo, desta forma os alimentos retêm as cores frescas e naturais.

O consumo de água depende do tipo de alimentos e da duração do tempo de cozedura.

De acordo com a opção do aparelho, pode realizar a cozedura assistida por vapor com dois métodos diferentes.

1. Remover o recipiente da água puxando o mesmo nos pontos indicados pela seta. Encher o recipiente da água (consultar a figura 8) e deslizar o mesmo na direção da seta para a posição de início para o colocar na posição (consultar figura 9). (Consultar a figura 10) Depois de 10 minutos de pré-aquecimento, deslizar o recipiente da máquina na direção da seta até ouvir um “clique”. (ver figura 11)

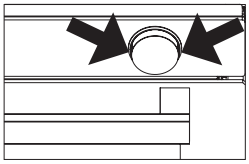


Figura 8

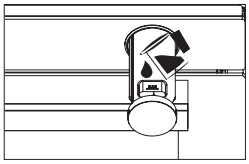


Figura 9

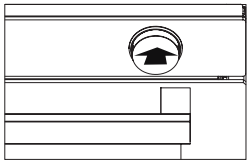


Figura 10

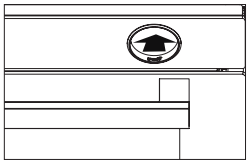


Figura 11

ADVERTÊNCIA: Se o aparelho tiver a função de cozedura assistida por vapor; verificar se há água nos recipientes de água enquanto está a remover o aparelho para outro local. Se houver água nos recipientes, deve esvaziar os mesmos.

ADVERTÊNCIA: Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas água engarrafada. A água não deve ser substituída por soluções que são inflamáveis, contendo álcool ou com partículas sólidas. Nunca usar água mineral ou outros líquidos!

ADVERTÊNCIA: O reenchimento máximo é 250 mililitros e o reenchimento mínimo é 65 mililitros.

ADVERTÊNCIA: Quando encher o recipiente de água, nunca exceder a marcação máxima!

ADVERTÊNCIA: Para cada processo de cozedura, respeite o montante de água para os alimentos conforme indicado na tabela de cozedura.

ADVERTÊNCIA: Não remover o recipiente da água enquanto estiver a decorrer a cozedura.

ADVERTÊNCIA: Se possível, usar recipientes com orifícios perfurados para cozinhar a vapor. Isto assegura que o vapor chega aos alimentos por todos os lados e que os alimentos são cozinhados uniformemente.

ADVERTÊNCIA: Usar somente recipientes que sejam resistentes ao calor (até 100 ºC) e ao vapor. Se pretender usar recipientes de plástico, verificar com o fabricante para ver se é adequado para o forno.

ADVERTÊNCIA: Recipientes mais espessos como os de porcelana, cerâmica ou faiança não são adequados para a cozedura a vapor. Dado que são espessos, não conduzem bem o calor e portanto os tempos de cozedura indicados nas tabelas podem ser mais demorados.

Tabela De Cozedura Assistida Por Vapor

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura	Água quantidade (ml.)
Biscoito		170	3	20-25	100
Biscoito salgado		170	3	20-25	100
Massa		180	3	25-30	100
Pãezinhos		180	3	25-30	100
Salmão		180	3	40-45	100
Coxa de frango		200	3	40-45	150
Asas de frango		230	4	40-45	100
Frango inteiro		190-230	3	60-70	250
Pernil de cordeiro com vegetais		170	3	80-90	250
Carne assada		190	3	55-60	200
Entrecosto		180	3	35-40	250

ADVERTÊNCIA: Fazer a cozedura assistida por vapor com um único tabuleiro

ADVERTÊNCIA: O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar os alimentos quentes do forno, usar luvas resistentes ao calor.

2. Abrir a tampa do aparelho (consultar a figura 12). Remover a tampa do recipiente da água e encher o recipiente (consultar figura 13). Seguidamente, fechar a tampa do recipiente da água (consultar figura 14). Fechar a tampa do aparelho e pré-aquecer o mesmo durante 10 minutos. Depois do pré-aquecimento, pode colocar os alimentos no aparelho.

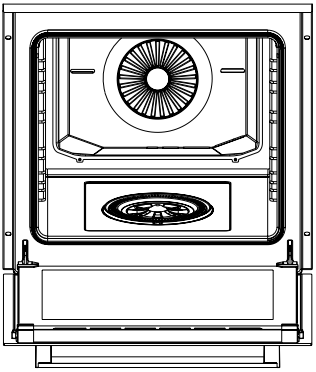


Figura 12

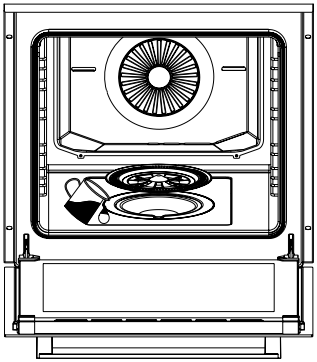


Figura 13

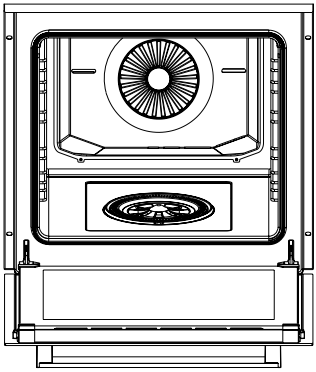


Figura 14

ADVERTÊNCIA: Se o aparelho tiver a função de cozedura assistida por vapor; verificar se há água nos recipientes de água enquanto está a remover o aparelho para outro local. Se houver água nos recipientes, deve esvaziar os mesmos.

ADVERTÊNCIA: Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas água engarrafada. A água não deve ser substituída por soluções que são inflamáveis, contendo álcool ou com partículas sólidas. Nunca usar água mineral ou outros líquidos!

ADVERTÊNCIA: O reenchimento máximo é 200 mililitros e o reenchimento mínimo é 80 mililitros.

ADVERTÊNCIA: Para cada processo de cozedura, respeite o montante de água para os alimentos conforme indicado na tabela de cozedura.

ADVERTÊNCIA: Se possível, usar recipientes com orifícios perfurados para cozinhar a vapor. Isto assegura que o vapor chega aos alimentos por todos os lados e que os alimentos são cozinhados uniformemente.

ADVERTÊNCIA: Usar somente recipientes que sejam resistentes ao calor (até 100 ºC) e ao vapor. Se pretender usar recipientes de plástico, verificar com o fabricante para ver se é adequado para o forno.

ADVERTÊNCIA: Recipientes mais espessos como os de porcelana, cerâmica ou faiança não são adequados para a cozedura a vapor. Dado que são espessos, não conduzem bem o calor e portanto os tempos de cozedura indicados nas tabelas podem ser mais demorados.

Tabela De Cozedura Assistida Por Vapor

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura	Água quantidade (ml.)
Pão		200°C	2	20-30	80
Frango		200°C	2	60-70	150
Salmão com vegetais		180°C	2	30-40	80
Coxa de frango		200°C	2	25-35	100
Massa		190°C	2	15-25	80
Pernil de cordeiro com vegetais		170°C	2	60-70	150
Pãezinhos		190°C	2	15-25	80
Entrecosto		180°C	2	40-50	150
Batata assada		190°C	2	90-100	150

ADVERTÊNCIA: Fazer a cozedura assistida por vapor com um único tabuleiro.

ADVERTÊNCIA: O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Quando estiver a retirar os alimentos quentes do forno, usar luvas resistentes ao calor.

Limpar O Tabuleiro Da Água Na Parte Inferior Do Forno

Dependendo da frequência da limpeza a vapor da cozedura assistida por vapor e da dureza da água usada, podem formar-se manchas de calcário no tabuleiro da água na parte inferior do forno. Após cada 2 ou 3 utilizações, para dissolver o calcário que se pode formar no tabuleiro da água na parte inferior do forno a limpeza a vapor após a cozedura assistida por vapor, o procedimento é o seguinte:

1. Colocar 350 cc de vinagre branco (a acidez do vinagre não deve ser superior a 6%) no tabuleiro da água na parte inferior do forno.

2. Permitir que o vinagre dissolva os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante pelo menos 30 minutos.

3. Limpar o tabuleiro da água com um pano húmido e secar com um pano seco.

ADVERTÊNCIA: Não usar soluções de limpeza que contenham ácidos ou lixivias para limpar o tabuleiro da água na parte inferior do forno. Não limpar raspando o calcário que possa estar acumulado no tabuleiro da água na parte inferior do forno. Caso contrário, o produto fica danificado.

* COZINHAR COM CONVECÇÃO A AR

Enquanto a fritadeira sem óleo estiver a cozinhar, pode cozinhar de acordo com os valores especificados na tabela de cozedura, alternando o forno para o modo fritadeira sem óleo [inferior-superior + ventilador ()].

Tabela De Cozedura Da Fritadeira Sem Óleo

ADVERTÊNCIA: Deve pré-aquecer o forno durante 8-10 minutos antes de colocar a refeição no forno.

Alimento	Cozedura Função	Temperatura (°C) cozedura	Prateleira de cozedura	Temperatura (°C) cozedura	Peso em gramas (g)
Biscoito		170	2-3	10-15	-
Nuggets de frango congelados		200	2-3	20-25	750
Batatas fritas congeladas		220	2-3	20-25	700
Batatas fritas Halloumi		200	2-3	10-15	250
Bife		180	2-3	10-15	1000
Almôndega		180	2-3	10-15	1000
Piza		200	2-3	10-15	-
Cogumelos		200	2-3	15-20	1000
Rolos de frango		180	2-3	25-30	1000
Peito de frango		180	2-3	25-30	750

ADVERTÊNCIA: A cozedura com convecção a ar deve somente ser feita no tabuleiro de convecção a ar.

ADVERTÊNCIA: O vapor pode sair quando a porta é aberta. Voltar atrás e aguardar para que o vapor desapareça.

ADVERTÊNCIA: Pode queimar as mãos devido aos painéis interiores do forno, resíduos das refeições, acessórios e vapor quente. Usar luvas de cozinha quando está a retirar a refeição quente do forno.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A limpeza periódica prolonga a vida útil aparelho e reduz os problemas frequentes.

ADVERTÊNCIA: Desligar as ligações elétricas do aparelho. Há o perigo de choque elétrico.

ADVERTÊNCIA: Aguardar até que o aparelho arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras.

ADVERTÊNCIA: O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.

ADVERTÊNCIA: O vapor de um dispositivo de limpeza a vapor pode infiltrar-se nas peças que conduzem eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca usar um aparelho a vapor para limpar o forno.

ADVERTÊNCIA: Nunca lavar qualquer das partes do aparelho na máquina de lavar loiça! (exceto os acessórios)

ADVERTÊNCIA: O recipiente da água não deve ser submergido em água e nunca deve ser lavado na máquina de lavar louça! Não usar esponjas muito ásperas ou escovas quando limpar o recipiente da água.

ADVERTÊNCIA: Desligar o aparelho antes de retirar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com as instruções.

1. Não limpar as partes interiores, painel, tabuleiros e outras partes do aparelho com ferramentas rijas tais como escovas rijas, palha-de-aço ou facas. Não usar produtos de limpeza ou detergentes abrasivos.

2. Depois de limpar as partes interiores do forno com um pano com sabão, enxaguar e secar bem com um pano macio.

3. Limpar as superfícies de vidro com substâncias de limpeza de vidro especiais.

4. Não usar detergentes alifáticos ou hidrocarbonados.. Estes podem fazer com que as juntas da porta fiquem inchadas.

5. Nunca usar materiais inflamáveis como ácidos, diluente ou gás quando limpar o seu aparelho.

6. Usar estearato de potássio (sabão suave) para a sujidade e as manchas.

7. Limpar a painel de controlo com um pano molhado e secar com um pano seco.

8. O aparelho deve ser limpo em profundidade após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde.

9. Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois do processo de limpeza e que limpa imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

10. Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

11. Limpar e secar o forno e os respetivos acessórios após cada utilização.

12. Fechar a porta do forno depois de o interior do aparelho secar completamente.

13. O aparelho deve ser limpo em profundidade para evitar maus odores se não for para ser usado durante um longo período de tempo. Deixar a porta do forno aberta após cada limpeza.

14. Substituir as juntas da porta do aparelho quando se formarem poros ou quando a mesma ficar com fissuras. Pode encomendar a junta da porta num serviço de assistência autorizado.

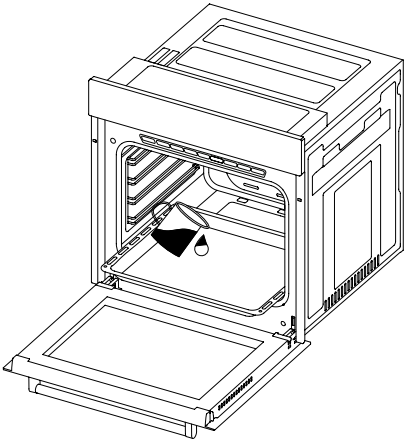
15. Limpar as prateleiras de arame na máquina de lavar louça ou com um detergente para a louça e água quente.

16. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pois os arranhões que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.

17. Remover a tampa de vidro da lâmpada do forno (consultar substituição da lâmpada) e limpar com um pano humedecido com detergente da louça e água quente. Limpar com um pano húmido macio.

*** Limpeza A Vapor**

Permite a remoção da sujidade amaciada graças ao vapor que se forma no forno.



1. Retirar todos os acessórios do forno.

2. Colocar meio litro de água no tabuleiro e colocar o tabuleiro na base do forno.

3. Colocar o Interruptor no modo de limpeza a vapor ( ).

4. Definir o termostato para 70 °, e colocar o forno a funcionar durante 30 minutos.

5. Depois de operar o forno durante 30 minutos, abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com um pano humedecido.

6. Limpar o forno usando detergente de lavar loiça, água tépida e um pano macio para limpar a sujidade que não sai facilmente e limpar a zona que foi limpa com um pano seco.

Limpeza E Montagem Do Porta Do Forno

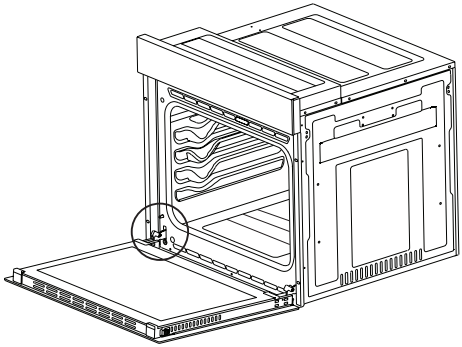


Figura 15

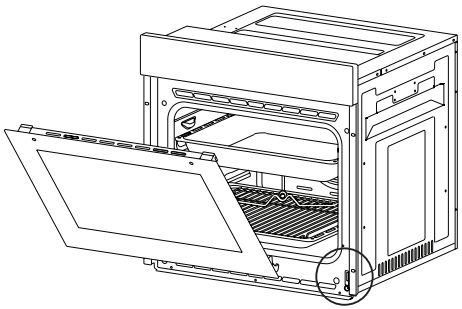


Figura 16

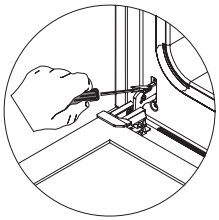


Figura 15.1

Abrir totalmente a porta puxando a porta do forno em direção a si. Depois desbloquear o bloqueio da dobradiça puxando-o para cima com uma chave de fendas. (Consultar Figura 15.1.)

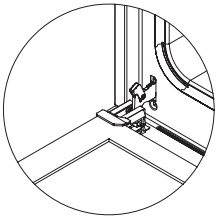


Figura 15.2

Colocar o bloqueio da dobradiça no ângulo mais amplo. (Consultar Fig. 15.2) Colocar as duas dobradiças que ligam a porta do forno ao forno na mesma posição.

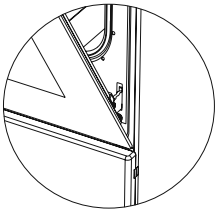


Figura 16.1

Depois fechar a porta do forno até que a mesma assente contra o bloqueio da dobradiça. (Consultar Figura 16.1.)

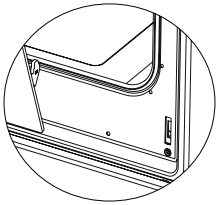


Figura 16.2

Para remover a porta do forno, segurar a porta com as duas mãos quando estiver a um nível próximo da posição de fechada e puxar a mesma para cima. (Consultar Figura 16.2.)

Para voltar a colocar a porta do forno deve ser seguido o procedimento de remoção da porta na forma inversa.

Limpar O Vidro Do Forno

O seu forno pode ser diferente. Seguir os passos apropriados para o seu produto.

1. Premir os fechos de plástico nos lados esquerdo e direito conforme mostrado na Figura 17 e levante o perfil puxando o mesmo em direção a si conforme mostrado na Figura 18. O vidro ficará solto depois do perfil ser removido conforme mostrado na Figura 19. Puxar cuidadosamente o vidro que fica solto em direção a si. Se necessário, o vidro intermédio pode igualmente ser removido da mesma forma. O vidro exterior é fixado ao perfil da porta do forno. Pode facilmente limpar os vidros depois de os mesmo terem sido separados. Depois da limpeza de depois de feita a manutenção, pode substituir os vidros e o perfil realizando o procedimento de remoção na ordem inversa. Assegurar que o vidro é colocado na direção correta e que o perfil está corretamente assente.

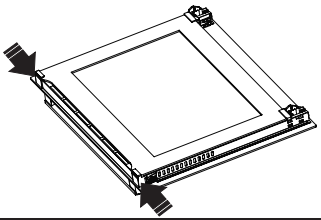


Figura 17

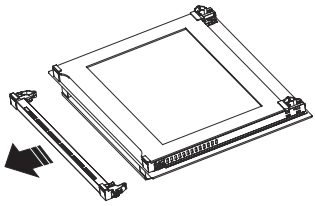


Figura 18

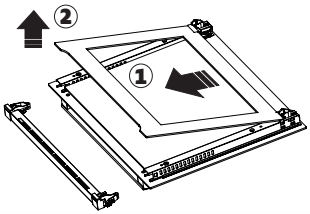


Figura 19

2. Remover os parafusos nos lados esquerdo e direito conforme mostrado na Figura 20. Remover o perfil puxando o mesmo em direção a si conforme mostrado na Figura 21. O vidro ficará solto depois do perfil ser removido conforme mostrado na Figura 22. Puxar cuidadosamente o vidro que fica solto em direção a si. Se necessário, o vidro intermédio pode igualmente ser removido da mesma forma. O vidro exterior é fixado ao perfil da porta do forno. Pode facilmente limpar o vidro assim que o mesmo ficar solto. Depois da limpeza de depois de feita a manutenção, pode substituir os vidros e o perfil realizando o procedimento de remoção na ordem inversa. Assegurar que o vidro é colocado na direção correta e que o perfil está corretamente assente.

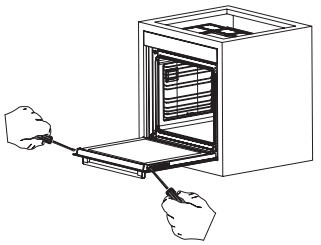


Figura 20

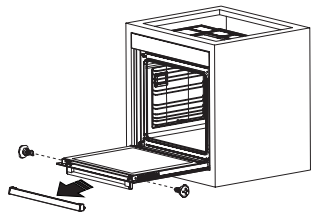


Figura 21

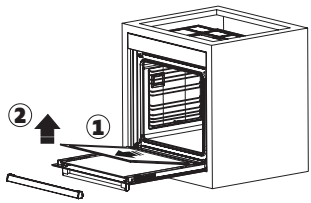


Figura 22

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

ADVERTÊNCIA: De modo a evitar um choque elétrico, desligar a ligação da alimentação antes de substituir a lâmpada do forno!

ADVERTÊNCIA: De modo a evitar um choque elétrico, aguardar que o mesmo arrefeça antes de substituir a lâmpada do forno! As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

ADVERTÊNCIA: A lâmpada usada neste produto não é adequado para a iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os alimentos.

ADVERTÊNCIA: A lâmpadas de iluminação usadas neste produto deve poder suportar condições físicas extremas, por exemplo temperaturas acima de 100º C.

ADVERTÊNCIA: Em aparelhos com lâmpadas de halogénio: o utilizador não deve olhar para a lâmpada de halogénio.

Para Mudar A Lâmpada:

1. Desligar a eletricidade.

2. Remover o protetor do vidro rodando o mesmo no sentido anti-horário. (Consultar Fig. 23) O uso de luvas de plástico pode ajudá-lo se tiver dificuldade em o rodar.

3. Depois remover a lâmpada do forno rodando-a (consultar fig. 24) se for do tipo **A**, ou puxando-a (consultar fig. 25) se for do tipo **B**.

4. Colocar uma nova lâmpada com as mesmas caraterísticas.

5. Substituir o vidro de proteção e ligar a unidade à eletricidade.

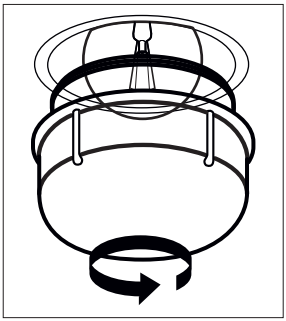


Figura 23

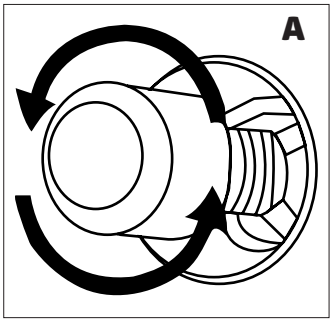


Figura 24

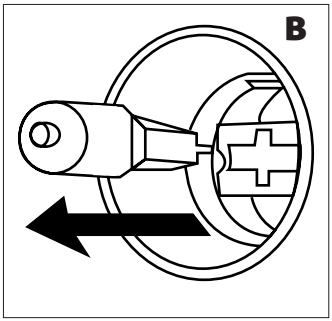


Figura 25

Nota: Este aparelho contém uma fonte de luz com a eficiência energética da classe G.

Mudar A Lâmpada Quadrada

1. Desligar a eletricidade.

2. Remover puxando a proteção de vidro em direção a si.

3. Depois remover a lâmpada do forno puxando-a para fora.

4. Colocar uma nova lâmpada com as mesmas caraterísticas.

5. Substituir o vidro de proteção e ligar a unidade à eletricidade.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu produto verificando os seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

Pontos De Verificação

Caso tenha algum problema com o forno, verificar primeiro a tabela abaixo e experimentar as sugestões. Se o problema persistir, contactar o Centro de Assistência.

Problema	Causa Possível	O Que Fazer
O forno não funciona.	Fonte de alimentação não disponível.	Verificar se a fonte de alimentação está disponível.
O forno para durante a cozedura.	A ficha sai da tomada da parede.	Voltar a instalar a ficha na tomada de parede.
Desliga-se durante a cozedura.	Funcionamento contínuo durante muito tempo.	Deixar o forno arrefecer após longos ciclos de cozedura.
	A ventoinha de refrigeração não está a funcionar.	Ouvir o som da ventoinha de refrigeração.
	Forno não instalado em local com boa ventilação.	Assegurar que as folgas especificadas nas instruções de funcionamento são mantidas.
	Mais do que uma ficha numa tomada de parede.	Usar apenas uma ficha para cada tomada de parede.
A superfície exterior do forno fica muito quente durante o funcionamento.	Forno não instalado em local com boa ventilação.	Assegurar que as folgas especificadas nas instruções de funcionamento são mantidas.
A porta do forno não está a abrir adequadamente.	Resíduos alimentares presos entre a porta e a cavidade interior.	Limpar bem o forno e tentar voltar a abrir a porta.
A luz interior está fraca ou não funciona.	A lâmpada pode estar fundida.	Substituir por uma lâmpada com as mesmas especificações.
	Objeto estranho que cobre a lâmpada durante a cozedura.	Limpar a superfície interior do forno e verificar novamente.
Choque elétrico quando tocar no forno.	A alimentação pode não estar corretamente ligada à terra.	Assegurar que a alimentação está ligada à terra adequadamente.
	Pode estar a usar uma tomada sem ligação à terra.	

Problema	Causa Possível	O Que Fazer
Está a pingar água.	Dependendo dos alimentos, pode formar-se nalguns casos água ou vapor. Isto não é uma avaria do aparelho.	Deixar o forno arrefecer e, em seguida, secar com um pano da loiça.
Vapor a sair de uma fissura na porta do forno.		
Água existente no interior do forno.		
A ventoinha de refrigeração continua a operar depois da cozedura ter terminado.	Esta ventoinha funciona durante um determinado período de tempo para ventilar o interior do forno.	Isto não é uma avaria do aparelho, portanto não tem que se preocupar.
O forno não aquece.	Porta do forno está aberta.	Fechar a porta e reiniciar.
	Os comandos do forno podem não estar definidos corretamente.	Ler a secção referente ao funcionamento do forno e reiniciar o forno.
	O fusível pode ter queimado ou o disjuntor pode ter-se ativado.	Substituir o fusível ou reiniciar o disjuntor. Se isto se repetir frequentemente, ligar a um eletricista.
Durante o funcionamento sai fumo do produto.	Quando o forno funcionar pela primeira vez.	Fumo sai dos aquecedores. Isto não é uma avaria. Após 2-3 ciclos já não haverá fumo.
	Alimento no aquecedor.	Deixar o forno arrefecer e limpar resíduos de alimentos do aquecedor.
Há um cheiro a queimado ou a plástico quando está a usar o forno.	Estão a ser usados dentro do forno acessórios de plástico ou outros não resistentes ao calor.	Usar recipientes em vidro adequados para temperaturas elevadas.
O forno não cozinha bem.	A porta pode ter sido aberta com demasiada frequência durante a cozedura.	Não abrir a porta do forno com frequência exceto se estiver a cozinhar algo que necessite de ser voltado. Se abrir a porta com demasiada frequência, a temperatura interior irá baixar, o que pode afetar o resultado da cozedura.

REGRAS DE MANUSEAMENTO

1. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

2. Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.

3. Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseamento..

4. Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseamento e transporte.

5. Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.

6. Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

Procedimentos De Manuseamento Futuro

O produto deverá ser armazenado e transportado na sua caixa original. Caso a caixa original não esteja disponível, o produto deve ser embrulhado com plástico bolha ou papelão grosso e bem colado com fita adesiva.

A tampa do produto deve deve estar colada às paredes laterais.

Não colocar outros itens sobre o produto e transportar o mesmo na vertical.

Não deixar cair o produto durante o transporte e protegê-lo contra impactos.

O produto deve ser mantido na posição normal durante o transporte.

Durante o manuseamento, os acessórios do produto devem ser fixados com fita adesiva para não danificar o produto.

RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o produto ecológica e economicamente.

1. Usar recipientes de cor escura e esmalte que conduzam melhor o calor no forno.

2. Ao cozinhar os seus alimentos, se a receita ou o manual do utilizador indicar que o pré-aquecimento é necessário, pré-aqueça o forno.

3. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.

4. Tentar não cozinhar simultaneamente vários pratos no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame.

5. Cozinhar vários pratos sucessivamente. O forno não perderá calor.

6. Desligar o forno alguns minutos antes de terminar o tempo de cozedura. Neste caso, não abrir a porta do forno.

7. Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.

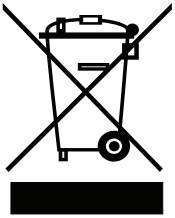
CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO REEE E ELIMINAÇÃO DE PRODUTOS USADOS

Eliminação da embalagem de uma forma ecológica.

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos - REEE). A diretriz determina o quadro para o retorno e reciclagem de aparelhos usados, conforme aplicável em toda a UE.

INFORMAÇÃO DA EMBALAGEM

Este produto foi fabricado com peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de elevada qualidade. Portanto, não elimine este produto com outros resíduos domésticos no final do seu ciclo de vida. Levá-lo para um ponto de recolha para equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. Ajude a proteger a ambiente e os recursos naturais através da reciclagem de produtos usados. Antes de eliminar o produto, desligue-o da ficha elétrica para a segurança das crianças e torne-o inoperável. A embalagem do produto é feita com materiais recicláveis, em conformidade com a legislação nacional. Não eliminar os resíduos de embalagens no lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminá-los nas zonas recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.



HYUNDAI

Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA