

# FORNO DE ENCASTRE DIGITAL MF 5600

# HORNO DE ENCASTRE DIGITAL MF 5600

INSTRUÇÕES TÉCNICAS  
INSTRUCCIONES TECNICAS

Instalação – Utilização – Manutenção

PT

Instalación – Uso – Manutención

ES

## ÍNDICE

1	APRESENTAÇÃO	3
1	PRESENTACIÓN	20
2	INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	4
2	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	26
3	INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	6
3	INSTRUCCIONES PARA EL USO	28
4	INSTRUÇÕES PARA COZINHAR	16
4	INSTRUCCIONES PARA LA COCCION	38
5	TABELA DOS TEMPOS DO FORNO	17
5	CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL HORNO	38
6	TABELA DOS TEMPOS DO GRELHADOR	17
6	CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL	39
7	INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA	18
7	LIMPIEZA Y MANUTENCION	40
8	CONTROLO DO PRODUTO	21
8	CONTROL DEL PRODUCTO	43
9	CARACTERISTICAS TECNICAS	21
9	CARACTERISTICAS TECNICAS	43
10	DIMENSÕES DOS MÓVEIS / FORNOS	22
10	DIMENSIONES MUEBLES / HORNOS	44

## APRESENTAÇÃO

Estimado(a) Cliente

Agradecemos por ter escolhido o nosso produto. O uso desta aparelhagem é muito fácil; antes de instalar e de a utilizar é necessário que leia com atenção este manual, no qual pode encontrar as correctas indicações para efectuar a instalação, utilização e manutenção deste produto.

É muito importante que este manual de instruções seja conservado juntamente com o aparelho no caso de transferência para outra pessoa.

### AVISOS GERAIS

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

**AVISO:** perigo de incêndio: não armazenar recipientes ou outras coisas dentro do forno

Durante o uso o aparelho fica quente, devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

**Aviso:** As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso, crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho.

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

Este aparelho não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

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

Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistemas de controlo remoto.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.



As crianças não devem brincar com o aparelho

A limpeza e manutenção não devem ser feita por crianças sem supervisão

Este aparelho não está previsto para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com deficiências físicas, sensoriais ou mentais ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que estejam sobre supervisão ou instruções respeitantes à utilização do aparelho, dadas por pessoa responsável pela sua segurança.

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

## CONSELHOS AMBIENTAIS

	Não deite fora a embalagem do seu aparelho, esta pode ser reciclada, entregue-a num ECOPONTO.
	Este símbolo colocado no produto, indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

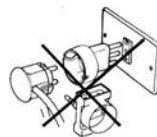
## 2 INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

## 2.1 LIGAÇÃO ELÉCTRICA

O aparelho é dotado de cabo de alimentação e predisposto para funcionar com corrente alternada, com tensão indicada na placa contendo os "dados característicos do aparelho" colocada no aparelho numa etiqueta. O condutor de "Terra" do cabo eléctrico é caracterizado pelas cores amarelo/verde

## 2.2 LIGAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE

Para a ligação directa à rede (cabo sem ficha) é necessário introduzir a montante do aparelho um interruptor omnipolar de capacidade adequada, com abertura mínima dos contactos de 3 mm (fio de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor).



Antes de proceder à ligação à rede eléctrica verificar que:

- O condutor eléctrico, o dispositivo de protecção, a linha de alimentação seja adequada a suportar a carga máxima solicitada (ver placa com dados característicos);
- A instalação de alimentação seja dotada de uma eficiente instalação de Terra, de acordo com as normas em vigor;
- Uma vez efectuada a ligação à rede eléctrica verificar que o cabo de alimentação não entre em contacto com partes sujeitas a aquecimento;
- Não utilizar reduções, derivados, adaptadores, dado quase podem verificar sobreaquecimentos ou queimaduras.

**O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos directos ou indirectos que tenham sido causados por uma instalação ou por uma ligação errada.**

**Portanto é necessário que todas as operações relativas à instalação e ligação eléctrica sejam efectuadas por pessoal especializado e que o trabalho seja feito de acordo com as normas locais e gerais em vigor.**

## 2.3 COLOCAÇÃO E MONTAGEM

As dimensões do forno estão mencionadas nas figuras da secção 10.

Para um correcto funcionamento do forno devem ser respeitadas as indicações e dimensões indicadas nas figuras da secção 10, nomeadamente:

Existência de entrada de ar fresco no rodapé do móvel conforme pormenor A

Distancia minima do tecto do forno ao fundo de uma placa situada por cima conforme pormenor B

Distância minima da porta do forno à porta de móvel adjacente conforme pormenor C

Circulação de ar fresco conforme pormenor D

Introduzir o forno na abertura do móvel apoiando-o na base e empurrando-o até encostar

Abrir a porta do forno e fixar o forno ao móvel aplicando os quatro parafusos fornecidos








A ligação eléctrica do forno deve ser independente de qualquer outra ligação

Os materiais dos móveis devem poder resistir a temperaturas até 90°C

### **Antes de se começar a usar o forno, aconselhamos:**

- Retirar a película protectora que reveste o vidro da porta do forno (se existir);
- Aquecer o forno sem alimentos à máxima temperatura durante cerca de 45 minutos (eliminação de cheiros desagradáveis e fumo causados pelos resíduos de fabricação e pelo isolamento térmico);
- Limpar cuidadosamente o interior do forno com água e sabão e passar bem por água limpa

## 3 INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

-  Ao seleccionar esta posição está em funcionamento a lâmpada do forno e não se encontra ligada nenhuma resistência eléctrica
-  Ao seleccionar esta posição está em funcionamento a resistência superior.  
A temperatura pode ser regulada de 30°C a 250°C
-  Nesta posição está em funcionamento a resistência inferior.  
A temperatura pode ser regulada de 30°C a 250°C
-  Ao seleccionar esta posição está em funcionamento a resistência do grill.  
A temperatura pode ser regulada de 30°C a 250°C
-  Ao seleccionar esta posição está em funcionamento o ventilador
-  Ao seleccionar esta posição está em funcionamento a resistência circular em conjunto com o ventilador.  
A temperatura pode ser regulada de 30°C a 250°C
-  Acende-se todas as vezes que intervêm o termóstato para estabilizar a temperatura do funcionamento no interior do forno e apaga-se quando o forno atinge a temperatura programada.

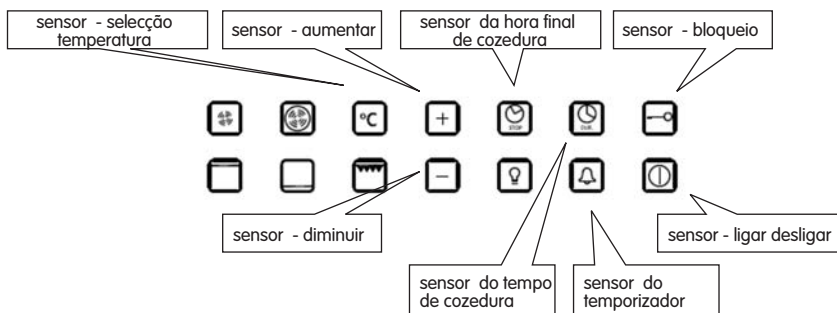
**Em todas as funções do forno a porta do forno deve permanecer fechada**

#### TERMOSTATO DE SEGURANÇA

Interrompe a alimentação eléctrica para evitar excessivos sobreaquecimentos devidos a uso incorrecto do aparelho ou a um eventual defeito dos componentes. Se a intervenção deste dispositivo é causado por um uso incorrecto é suficiente aguardar o arrefecimento do forno para o poder usar novamente.

Se pelo contrário a intervenção foi causada por um defeito dos componentes, é necessário chamar o serviço de Assistência Técnica.

#### PROGRAMADOR DIGITAL



## Preparação do Módulo

Quando o módulo é ligado à fonte de alimentação, é iniciada a calibração de base.

Durante a calibração, o que leva 3,2 segundos em circunstâncias normais, os sensores não devem ser tocados por quaisquer objectos.



Quando a calibração é realizada com sucesso, o facto é indicado pelo sinal sonoro e a indicação da hora pisca "0.00"



O módulo não está pronto para a operação até que o relógio seja definido. Para fazer isso deve ser activada a função e logo de seguida as funções e começam a piscar durante 4 segundos.





Durante estes 4 segundos deve começar a acertar o relógio utilizando as funções ou . Se isso não acontecer, o módulo desliga depois de 4 segundos e a indicação de tempo pisca "0.00"



Após o accionamento das funções ou pela primeira vez, o relógio exhibe "12.00"



O procedimento é concluído por activação das funções  e  simultaneamente ou automaticamente 4 segundos após a última activação das funções  ou .



O módulo está pronto para a operação e pode ser desligado por meio da função  ou o cozinhado pode ser iniciado, activando os sensores de funções ( .... )

## Operações

### Ligar

O módulo é ligado, activando a função .


O indicador de temperatura mostra "---" até uma temperatura do forno de 29 °C.



A partir de uma temperatura de 30°C, a temperatura é visível no visor.





### Desligar

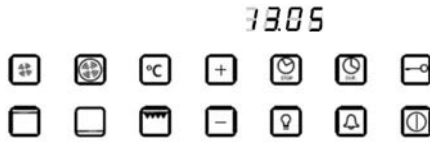
Quando o módulo está ligado, ele pode ser desligado activando a função .










### Bloquear/Desbloquear função

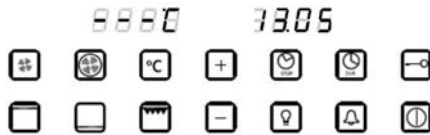
O módulo pode ser bloqueado em qualquer altura, activando a função  durante 3 segundos.  
Se o módulo está ligado, primeiro tem de ser desligado, activando a função .  
Se o módulo está desligado, ele não pode ser ligado quando bloqueado.





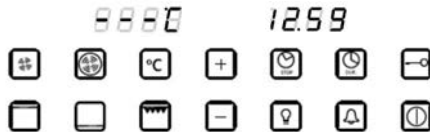
O módulo pode ser desbloqueado activando novamente a função  durante 3 segundos.

### Programação do tempo

O relógio pode ser ligado quando o módulo está ligado, activando as funções  e  simultaneamente.  
As funções  e  piscam durante 4 segundos.






Dentro destes 4 segundos, o utilizador deve começar a acertar o relógio utilizando as funções  ou .



O procedimento fica completo activando as funções  e  simultaneamente ou ocorre automaticamente 4 segundos após a última activação das funções  ou  ou activando a função  ou .





### Seleção do modo de operação



Através da activação dos sensores de função, os elementos de função individuais podem ser ligados ou desligados. Cada vez que os sensores de funções são activados, uma temperatura do forno é sugerida e aparece no visor, esta pode ser alterada imediatamente dentro de 4 segundos, quando a função  piscar usando as funções  ou .

Pode escolher uma de cada função / operação descrita na pág 7.






### Ajustar a temperatura do forno


A temperatura do interior do forno pode ser definida quando o módulo é ligado depois de activar a função . A função  em seguida pisca durante 4 segundos.



Durante estes 4 segundos, o utilizador deve começar a definir a temperatura usando as funções  ou . A temperatura pode ser ajustada dentro de um intervalo de 30°C a 250°C, com incrementos de 5°C.



O procedimento de definição de temperatura do forno é finalizado pela activação da função  ou ocorre automaticamente 4 segundos após a última activação das funções  ou  ou activando as funções  ou .


Em seguida, a temperatura do forno actual é apresentada e a luz da função  é ligada durante o tempo que os elementos de aquecimento estão ligados



### Programar o temporizador

O temporizador é projectado para indicar que um tempo pré-definido acabou. Não tem qualquer influência sobre o processo de cozimento

O temporizador pode ser definido quando o módulo é ligado após activação da função .

A função  em seguida pisca durante 4 segundos.



Durante estes 4 segundos, o utilizador deve começar a definir o temporizador com as funções **+** ou **-**. A configuração pode estar dentro de um intervalo de 1 minuto a 23 horas e 59 minutos



Activando as funções **+** e **-** simultaneamente o cronometro pode ser ajustado imediatamente para **0.00**



O procedimento fica concluído por activação da função **⏸** ou tem lugar automaticamente 4 segundos após a última activação das funções **+** ou **-** por activação das funções **°C**, **🌙** ou **🕒** então o tempo é mostrado e as luzes da função **⏸** piscam se um tempo maior do que **0.00** foi definido.



Quando o tempo decorrido chega ao fim o alarme toca e a função **⏸** pisca. O sinal acústico é desligado após 10 minutos. O alarme pode no entanto ser desligado, activando a função **⏸**.





Quando um tempo foi definido, o tempo restante pode ser chamado e depois adaptado, se necessário, activando a função **⏸**.





Programar o tempo de cozedura

Esta função serve para terminar o processo de cozimento após um período de cozimento predefinido. Quando o tempo é findo todos os elementos funcionais estão desligados.



O tempo de cozedura pode ser definido quando o módulo é ligado depois de activar . A função  pisca durante 4 segundos.











Durante estes 4 segundos, o utilizador deve começar a definir o tempo de cozedura usando as funções  ou .

A configuração pode estar dentro de um intervalo de 1 minuto a 23 horas e 59 minutos.





Activando as funções  e  simultaneamente o valor é aparece imediatamente no painel para "0.00". Se o tempo de final de cozimento foi definido este também é cancelado.




O procedimento de definição é completado pela activação da função  ou ocorre automaticamente 4 segundos após a última activação das funções  ou  ou activando as funções ,  ou . Então o tempo aparece no painel e a função  e  piscam se o tempo for superior a **0.00**



Quando o tempo tiver decorrido, é dado um alarme sonoro e a função  pisca. Todos os elementos / funções são imediatamente desligados. O Sinal acústico é desligado após 10 minutos. O alarme pode ser desligado, activando a função .



Se foi definido um tempo de duração de cozedura, o tempo de cozedura restante pode ser visto e alterado, se necessário, activando a função .



Quando o tempo de cozedura foi definido, no final do tempo de cozedura pode ser visto activando a função .



#### Programar o tempo de fim de cozedura

Se às 12:50 h, o utilizador deseja preparar um prato que requer um tempo de cozedura de 1 hora e 30 minutos e precisa estar pronto para servir no prazo de 5 horas, até às 17:50h, o seguinte procedimento deve ser seguido.

O tabuleiro é colocado no forno a duração de cozedura é 0:50 ajustado para 1 hora e 30 minutos.

então o final do tempo de cozimento é definido para 17:50 e o modo de funcionamento e temperatura do forno são seleccionados.

O processo de cozimento é automaticamente iniciado às 16:20 e terminou às 17:50.



Se o fim do tempo de cozimento é definido sem antes definir a duração da cozedura, o processo de cozimento começa imediatamente e termina no final do tempo de cozimento pré-definido.

O final do cozimento pode ser programado activando a função .

De seguida a função  pisca durante 4 segundos.




Se um tempo de cozedura foi definido tanto o tempo corrente como o tempo de duração da cozedura pré - definido são mostrados no visor.











Durante estes 4 segundos, o utilizador deve definir o final do cozimento usando as funções  ou . Configurações possíveis vão desde o tempo actual mais a duração da cozedura pré-definida para o tempo actual, menos de um minuto.

Se o utilizador marcar o tempo de fim de cozimento, e este é mais longo do que o tempo actual mais a duração da cozedura pré-definida, a temperatura exibida desaparece.




A função  pode ser desligada por activação das funções  e  ao mesmo tempo. A duração do tempo de cozedura pré-definido também é cancelado.




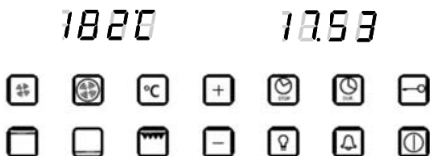
O procedimento de definição é completado pela activação da função  ou ocorre automaticamente 4 segundos após a última activação de  ou  ou activando ,  ou . Então, o tempo é mostrado, a função  e  piscam, e o indicador de temperatura apaga se o fim do tempo de cozimento é mais longo do que o tempo actual mais o tempo de cozimento pré-definido.



Quando o fim do tempo de cozedura pré-definido for atingido, o alarme toca e a função  pisca. Todos os elementos de função são desligados imediatamente. Após 10 minutos, o sinal acústico é desligado.



O alarme pode ser desligado antes dos 10 minutos activando a função .



Quando o forno é desligado após uma utilização, é visível no display da temperatura a indicação hot. A temperatura no interior do forno excede os 50°C.

Para assar bem é preciso pré-aquecer o forno até à temperatura desejada. Só no caso em que se trate de carnes muito gordas é que se deve usar o forno frio. Nunca utilize recipientes com o bordo baixo ou o tabuleiro do forno como travessa para assados a fim de sujar o menos possível as paredes do forno, evitando que a gordura respingue, o molho se queime rapidamente e provoque a produção de fumo. Utilize recipientes com o bordo alto, preferivelmente de barro, colocados na grelha a cerca de metade da altura do forno. Na respectiva tabela no final deste livro estão indicados, a título de exemplo, a regulação do termostato e do tempo de funcionamento. Os tempos para assar podem variar conforme o tipo de alimentos, a sua homogeneidade e a sua dimensão. Estamos certos que depois de ter efectuado algumas provas a experiência adquirida sugerirá eventuais variações nos valores indicados na tabela com os tempos de funcionamento.

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

Nunca utilizar o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados. Nessa situação existe risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo, e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso queima os molhos, produz fumos e salpica gordura. A grelha porta tabuleiros deve ser colocada a meia altura do forno, com os alimentos em tabuleiro de bordos altos para assados



Na colocação da grelha nas guias mais próximas ou mais distantes do grelhador, deve ter em atenção a espessura e o tipo de alimento.

Sempre que utilizar a grelha para colocar os alimentos, posicionar o tabuleiro na parte inferior, para aparar os molhos



#### Alguns conselhos práticos para poupar electricidade

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

Abra o menos possível a porta do forno; para controlar o estado de cozedura veja através do vidro da porta do forno (a lâmpada do forno está sempre acesa).

#### 4.2 USO DO GRELHADOR

Para utilizar o grill é necessário aquecer primeiro o forno durante cerca de 5 minutos. Quando se usa o grelhador o calor provém do alto baseando-se na irradiação de raios infravermelhos sendo o seu uso indicado para carnes de pequena espessura e tostas. As carnes e os peixes que se devem cozinhar no grill devem ser ligeiramente oleadas com óleo e colocadas na grelha. A grelha deve ser colocada nas guias mais próximas ou mais distante do elemento grill, em proporção da espessura da própria carne; a tabela indicada mais adiante fornece alguns exemplos dos tempos de preparação e da posição dos alimentos. Os tempos de preparação podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume.



## 5 TABELA DOS TEMPOS DO FORNO

<b>Tipo de alimento</b>	<b>n.º guia</b>	<b>Temperatura Do forno ° C</b>	<b>Tempo minutos</b>
<b>COZINHADOS</b>			
Assados de grande cozedura	2	220 - 250	Seg. quant.
Assado de breve cozedura	2	225 - 250	50-60
Voláteis (galinha da índia, pato, etc.)	1	210-250	150-180
Aves de capoeira	2	225-250	50-60
Caça	1	200-225	Seg. quant.
Peixe	1	180-200	20-25
<b>BOLOS</b>			
Bolo de Natal	No fundo	160-200	60-70
Plum-cake	No fundo	170-180	90-100
Bolo de Laranja	No fundo	170-180	80-100
Biscoitos La Reine	2	200	40-45
Croissants	2	215-230	35-40
Massa cevada	2	215	30-40
Pão de ló	2	200-215	30-35
Suspiros	1	140	60-80
Massa para rins	2	215-230	30
Tartes de fruta (massa folhada)	2	250	30-35
Tartes de fruta ( massa tenra)	2	230	20-30

## 6 TABELA DOS TEMPOS DO GRELHADOR

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Kg</b>	<b>n.º guia</b>	<b>Temperatura Do forno ° C</b>	<b>Tempo de pré-aquecimento em minutos</b>	<b>Tempo em minutos</b>
Costeletas de Vitela	1	3	250	5	8-10
Costeletas de borrego	1	3	250	5	12-15
Fígado	1	3	250	5	10-12
Trouxas de carne picada	1	3	250	5	12-15
Coração de Vitela	1	3	250	5	12-15
Carne em rede	1	3	250	5	20-25
Meio frango	--	3	250	5	20-25
Filetes de pescada	--	3	250	5	12-15
Tomates recheados	--	3	250	5	10-12

## 7 INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**AVISO: Antes de qualquer operação de manutenção e limpeza, desligar o aparelho da alimentação eléctrica actuando no dispositivo de protecção.**

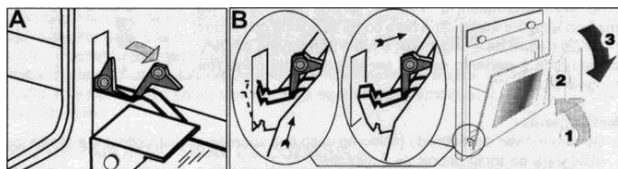
## Limpeza Geral

Para manter durante muito tempo o brilho das partes esmaltadas, limpe o forno depois de cada utilização. Depois de ter deixado arrefecer o forno pode facilmente eliminar os depósitos de gordura, utilizando uma esponja ou um pano húmido com água morna e detergentes ou eventualmente um produto específico que se encontra no comércio. Não use panos ou esponjas abrasivas, as quais podem danificar irreparavelmente o esmalte. Depois do uso, passe com água limpa as partes de aço inox e seguidamente enxugue-as com um pano ou com uma pele de camurça. No caso de manchas persistentes use os normais detergentes não abrasivos, os produtos específicos para aço inox ou um pouco de vinagre quente.

Cozinhar num forno com gordura ou óleo pode ser perigoso pois pode provocar incêndio, deve por isso limpar a cada utilização

## Limpeza da porta do forno

Para limpar a porta do forno pode remover o vidro interior, limpar e voltar a colocar o vidro interior. Por motivos de segurança antes de desmontar o vidro interior para limpeza, retire a porta do forno do seguinte modo:



1 - Abrir completamente a porta do forno

2 - Levantar com o polegar e o indicador os cavaletes das dobradiças rodando-os completamente para o exterior ( fig A )

3 - Rodar a porta para a posição de encerramento até ficar apoiada nos cavaletes.

Deste modo a mola da dobradiça está bloqueada.

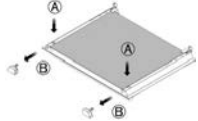
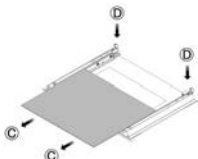
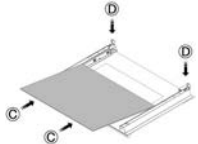
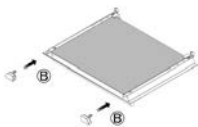
Continuando a fechar a porta do forno podem-se desenganchar as dobradiças das respectivas ligações, que estão fixadas à estrutura do forno ( sequências 1, 2, 3, da fig. B ).

Para montar a porta deve seguir as operações descritas pelo ordem inversa.

**IMPORTANTE : Após cada limpeza deve ligar o forno à temperatura máxima e durante um tempo suficiente para evaporar a humidade resultante da limpeza.**

**Com esta operação aumentará o tempo de vida útil do seu forno, minimizando a probabilidade de aparecimento de corrosão pela humidade.**

## Desmontagem e montagem do vidro interior

	<p>- Pressione a patilha (A). Simultaneamente, retire os topos superiores (B)</p>
	<p>- Faça deslocar o vidro interior (C), até se soltar dos topos inferiores (D) -Retire o vidro</p> <p>Limpe o vidro exclusivamente com água quente evitando o uso de panos ásperos.</p>
	<p>- Coloque o vidro sobre os montantes - Faça deslocar o vidro, até encaixar nas ranhuras dos topos inferiores (D)</p>
	<p>- Colocar os topos superiores (B)</p>

## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

**ATENÇÃO:** Desligar o aparelho da alimentação antes de proceder à substituição da lâmpada, actuando no dispositivo de protecção para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

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

Tensão: 220 - 240 V

Potência: 15 W / 25 W ( conforme o modelo )

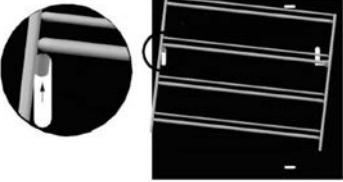
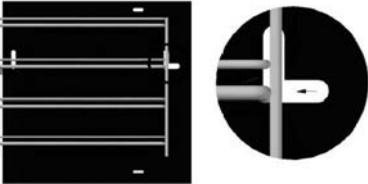
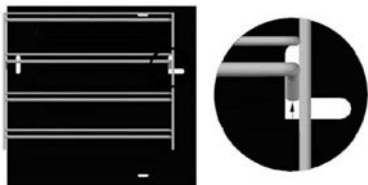
Casquilho: E 14

Recolocar a protecção de vidro e ligar o aparelho



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

Para facilitar a limpeza estas grelhas laterais cromadas podem ser retiradas.  
Para isso siga as instruções de 1. para 3. para desmontar as grelhas do forno.  
Para voltar a montar seguir as instruções de 3. para 1.

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

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

## 8

## CONTROLO DO PRODUTO

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

- Funcionamento dos componentes eléctricos.
- Rigidez dieléctrica.
- Resistência do circuito de terra.
- Controlo estético

Morada do Fabricante: Rua D. Afonso Henriques, 235 - 4585 - 322 Gandra PRD

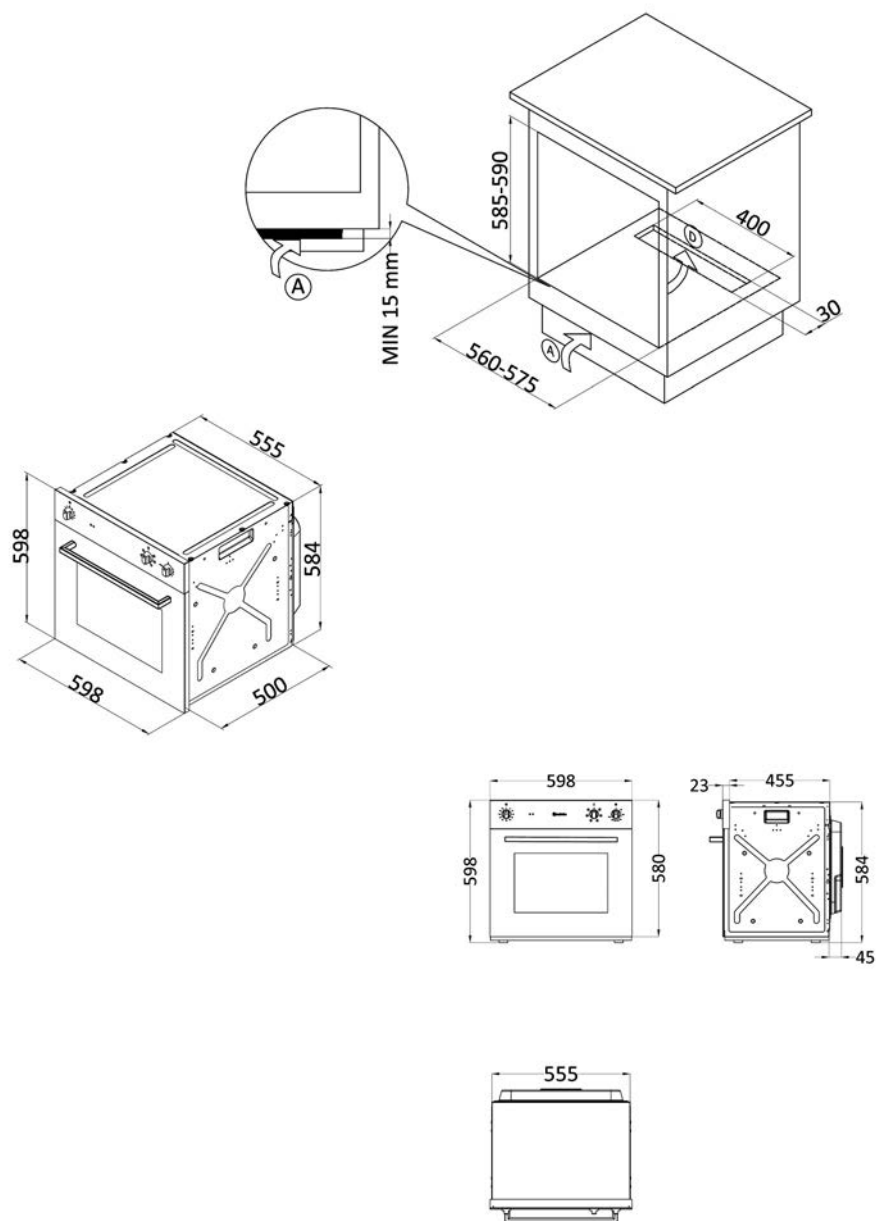
Pode ver a informação dos nossos Livros de Instruções no nosso site [www.meireles.pt](http://www.meireles.pt)

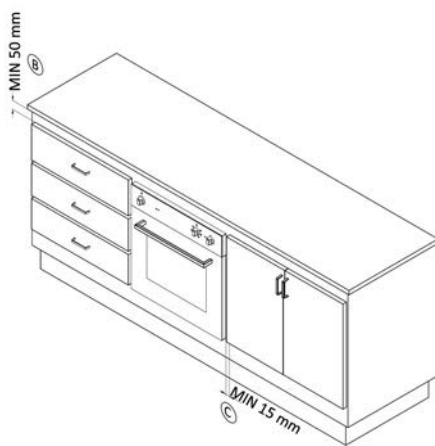
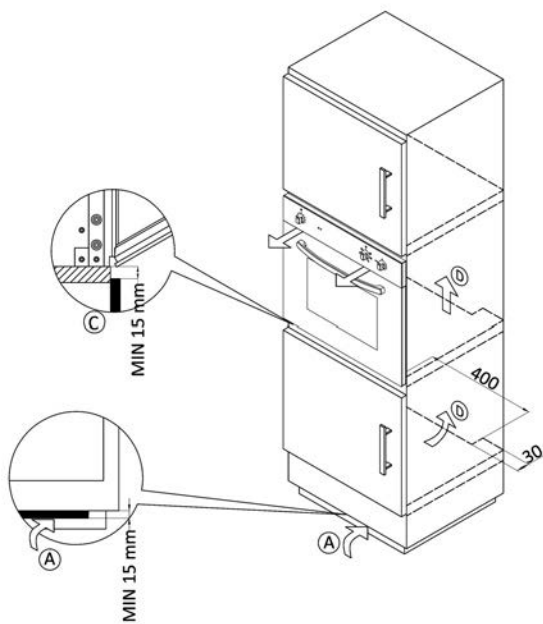
## 9

## CARACTERISTICAS TÉCNICAS

<b>Potências</b>	
Resistência do Grill	1500 W
Resistência Superior	1100 W
Resistência Inferior	1200 W
Resistência circular	2300 W
Ventilador	18 W
Lâmpada	25 W
Ventilador Tangencial	22 W

## 10 DIMENSÕES DOS MÓVEIS / FORNOS





**Ficha de Produto ( Regulamento UE 64/2014 )**  
 (Fornos Eléctricos - EN60350-1; UE65/2014)

Modelo	Tipo forno	Nº Cavidades	Fonte Aquecimento da cavidade	Volume (L)	Consumo Conventional (MJ ou kWh)	Consumo Ventilação forçada (MJ ou kWh)	Classe Energética	IEE
MF 5600	EV60	1	Eléctrica	55	0,79	0,75	A	96,0



Estimado(a) Cliente:

Le quedamos muy agradecidos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

## INFORMACIÓN GENERAL

**ADVERTENCIA:** un horno de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, pero fuera y luego cubra con una tapa o una manta extintora de las llamas.

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

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

**Advertencia:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso, los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato.

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

Este dispositivo no debe ser limpiado con aparatos de vapor.

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

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

Esta unidad puede ser utilizada por niños de 8 años de edad y personas con discapacidades físicas sensoriales o mentales limitadas o la falta de experiencia y conocimiento si se controlan o han recibido instrucciones sobre el uso de un dispositivo de seguridad y entender los riesgos involucrado



Los niños no deben jugar con él aparato

Limpieza y mantenimiento no se debe hacer por los niños sin supervisión

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con personas físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que estén bajo la supervisión o instrucciones relativas a la utilización del dispositivo, a cargo de la persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato

## CONSELHOS AMBIENTAIS

	Não deite fora a embalagem do seu aparelho, esta pode ser reciclada, entregue-a num ECOPONTO.
	Este símbolo colocado no produto, indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

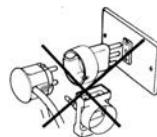
## 2 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

## 2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los aparatos están provistos de cable de alimentación tripolar y están predispuestos para funcionar con corriente alternada, con tensión adecuada a la carga que indica la placa " características del producto" reflejada a final del folleto y en el producto. El conductor de tierra del cable se distingue por su color amarillo / verde.

## 2.2 CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Colocar en el cable de alimentación del horno una clavija adecuada a la carga que indica la placa " características del producto". En el caso de que se conecte directamente a la red ( cable sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima de contactos de 3 mm. ( el interruptor no debe desconectar el cable de conexión de tierra).



Antes de conectarlo a la red eléctrica comprobar que:

- El contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente pueden soportar la carga máxima requerida ( ver placa de características).
- La instalación de alimentación esté provista de una regular conexión de tierra, conforme a las normativas vigentes.
- Después de haber instalado el horno, se pueda acceder fácilmente al enchufe, a la tomada y al interruptor omnipolar .
- Una vez realizada la conexión a la red eléctrica, comprobar que el cable de alimentación no esté en contacto con partes que pueden sufrir recalentamientos o quemaduras.

**El fabricante no responderá de daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal cualificado siguiendo las normativas, locales y generales, vigentes.**

### 2.3 COLOCACIÓN Y MONTAJE

Las dimensiones de lo horno se describen en la sección de las figuras 10.

Para un correcto funcionamiento del horno deben ser respetadas direcciones y dimensiones de la sección mostrada en las Figuras 10:

El aire fresco de la existencia en el pie de página móvil como detalle A

La distancia mínima desde el techo del horno a la parte inferior de una placa situada por encima como detalle B

Distancia mínima puerta del horno al puerto móvil detalle adyacente como C

Fresh detalle la circulación de aire como D

Introduzca el horno a la apertura de los móviles de apoyo en la base y empujando hasta que toque

Abra la puerta del horno y fije el horno al mueble mediante la aplicación de los cuatro tornillos

La conexión eléctrica del horno debe ser independiente de cualquier otra conexión

Los materiales de los muebles deben ser capaces de soportar temperaturas de hasta 90 ° C

**Antes de empezar a utilizar el horno, le aconsejamos:**

- Quitar la película especial protectora que cubre el cristal de la puerta del horno ( cuando está provisto )
- Calentar el horno en vacío a la máxima temperatura durante unos 45 minutos, para eliminar los olores desagradables y el humo causados por los residuos del tratamiento y del aislamiento térmico.
- Limpiar a fondo el interior del horno con agua y jabón y enjuagarlo bien.



La bombilla del horno está encendida sin que algún elemento calentador ( resistencias eléctricas ) este activado. Durante el funcionamiento del horno, la bombilla quedará siempre encendida.



La resistencia superior esta encendida.  
La temperatura se puede regular de 30°C a 250°C



La resistencia inferior esta encendida.  
La temperatura se puede regular de 30°C a 250°C



Encendida la resistencia del grill.  
La temperatura se puede regular de 30°C a 250°C



El motor-ventilador esta encendido



Esta posición es en la circular de funcionamiento y junto con el ventilador.  
La temperatura se puede regular de 30°C a 250°C



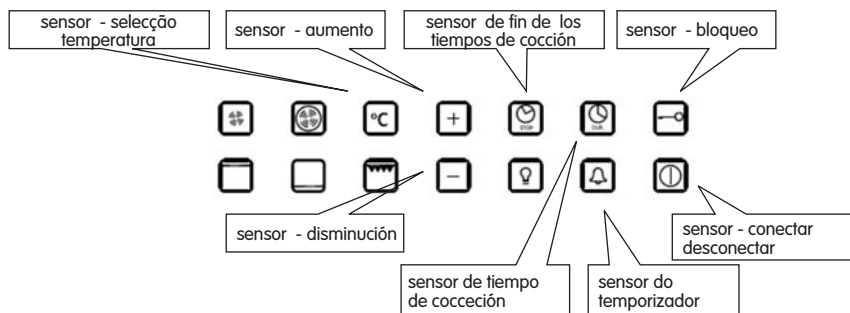
Se enciende cada vez que el termostato interviene para estabilizar la temperatura de funcionamiento en el interior del horno y se apaga cuando el horno alcanza la temperatura programada

El horno debe permanecer cerrado durante todo el tiempo de cocción

#### TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Interrumpe la alimentación eléctrica para evitar excesivos sobrecalentamientos debidos al uso incorrecto del aparato o bien a un posible defecto de los componentes. Si la intervención de dicho dispositivo está causada por un uso incorrecto, basta con esperar a que se enfríe el horno para poder volver a utilizarlo. Si, en cambio, la intervención está causada por un defecto de los componentes, hay que llamar al servicio de asistencia Técnica.

#### PROGRAMADOR DIGITAL



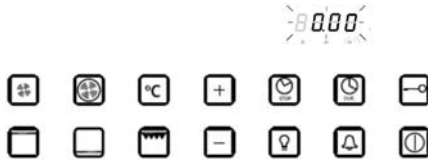
## Preparación del Módulo




Cuando el módulo está conectado a la fuente de alimentación se inicia base calibración.

Durante la calibración, que tiene 3,2 segundos en circunstancias normales, los sensores no deben ser tocados por los objetos.






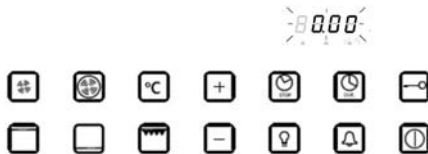
Quando a calibração é realizada com sucesso, o facto é indicado pelo sinal sonoro e a indicação da hora pisca "0.00"



El módulo no está listo para la operación hasta que el reloj está ajustado. Para esta función debe ser activada la función  e inmediatamente después las funciones  y  los papeles y empieza a parpadear durante 4 segundos.







Durante estos 4 segundos debe poner el reloj en el uso de funciones  o  Si no, el módulo se apaga después de 4 segundos y parpadea el indicador de tiempo 

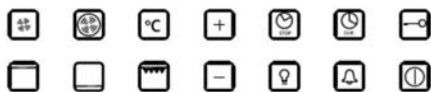


Después de accionar funciones  o  por primera vez, el reloj indica "12.00"



El procedimiento se completa mediante la activación de las funciones  y  de manera automática y simultánea o 4 segundos después de la última activación de las funciones  o .


8888 73.05



El módulo está listo para el funcionamiento y se puede desactivar a través de la función  o cocida puede ser iniciado por la activación de la función de sensores (  ....  )

#### Operaciones

##### Conectar

El módulo está activado, con la activación de la función .

El indicador de temperatura muestra "----" horno a una temperatura de 29 ° C.

8888 73.05



A partir de una temperatura de 30 ° C, la temperatura es visible en la pantalla

320 73.05




##### Desconectar

Cuando el módulo está encendido, se puede desactivar mediante la activación de la función .

73.05



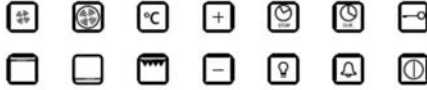
### Bloqueo / Desbloqueo de la función

El módulo puede ser bloqueada en cualquier momento mediante la activación de la función  durante 3 segundos.

Si el módulo está conectado, primero debe apagar mediante la activación de la función .



Si el módulo está desconectado, no se puede cambiar una vez bloqueado.

73.05



El módulo puede ser desbloqueado mediante la activación de la función  de nuevo durante 3 segundos.

### Programación del tiempo

El reloj puede ser conectado cuando el módulo está conectado, activando las funciones  y  al mismo tiempo.

Las funciones  y  el flash durante 4 segundos.

8888

73.05









Dentro de estos 4 segundos, se debe iniciar el reloj con el uso de las funciones  o .

8888

12.59



El procedimiento se completa mediante la activación de las funciones  y  automáticamente y simultáneamente o 4 segundos después de la última activación de las funciones  o  o la activación de las funciones  o .




8888

12.59





La selección del modo de funcionamiento

Por activación de los sensores de función, los elementos funcionales individuales pueden ser conectados o desconectados.



Cada vez que se activa la función, una temperatura del horno se sugiere y muestra en la pantalla, esto se puede cambiar inmediatamente el plazo de 4 segundos cuando la función  de flash activando las funciones  o .

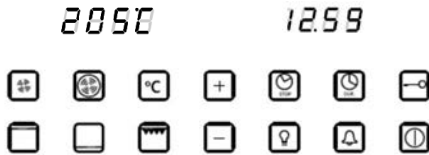
Usted puede elegir uno de cada función / operación que se describe en la página 7.







Fije la temperatura del horno


La temperatura del horno se puede ajustar cuando el módulo es activado después de activar la función . La función  entonces parpadea durante 4 segundos.

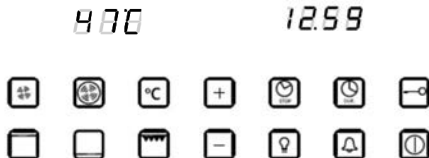


Durante estos 4 segundos, usted debe comenzar a ajustar la temperatura utilizando las funciones  o . La temperatura se puede ajustar dentro de un rango de 30 °C a 250 °C en incrementos de 5 °C.





El procedimiento para ajustar la temperatura del horno se termina por la activación de la función  o se produce automáticamente 4 segundos después de la última activación de funciones  o  o activando las funciones ,  o .

A continuación, la temperatura del horno se muestra y actual de la función  de luz se enciende durante el tiempo en que los elementos de calentamiento están conectados



Ajuste del temporizador

El temporizador está diseñado para indicar que un tiempo preestablecido ha terminado. No tiene ninguna influencia sobre el proceso de cocción

El temporizador se puede ajustar cuando el módulo está encendido después de activación de la función . La función  entonces parpadea durante 4 segundos.





Durante estos 4 segundos, usted debe comenzar a ajustar el temporizador con las funciones **+** o **-**. La configuración puede estar dentro de un intervalo de 1 minuto a 23 horas y los minutos 59



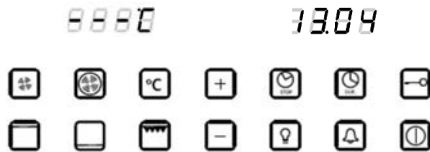
Habilitar las funciones **+** y **-** al mismo tiempo el temporizador se puede configurar de forma inmediata para **0.00**.



El procedimiento se completa mediante la activación de la función **⏰** o se lleva a cabo automáticamente 4 segundos después de la última activación de funciones **+** o **-** por la activación de las funciones **°C**, **🌞** o **🌙** el tiempo se visualiza y destella de luces de la función **⏰** es un tiempo más largo que se **0.00** estableció.



Cuando el tiempo transcurrido llega al final suena la alarma y la función **⏰** de flashes. La señal acústica se apaga después de 10 minutos. La alarma sin embargo se puede desactivar mediante la activación de la función **⏰**



Cuando una vez se ha establecido, el tiempo restante puede ser llamado y luego adaptarse, si es necesario, mediante la activación de la función **⏰**.



### Ajuste el tiempo de cocción

Esta función sirve para terminar el proceso de cocción después de un período predeterminado de cocción. Cuando el tiempo se terminó todos los elementos funcionales están en OFF.

El tiempo de cocción se puede ajustar cuando el módulo se activa después de la activación de la función . La función parpadeará durante 4 segundos.



Durante estos 4 segundos, usted debe comenzar a establecer el tiempo de cocción o el uso de las funciones o .

La configuración puede estar dentro de un intervalo de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.





Habilitar funciones simultáneamente y el valor se muestra inmediatamente en el panel para "0.00". Si la hora de finalización de la cocción se creó este también se cancela.



El procedimiento de configuración se termina por la activación de la función o se produce automáticamente 4 segundos después de la última activación de funciones o o con activación des funciones , o .

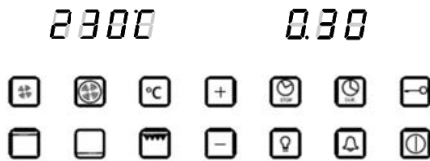
Luego el tiempo aparece en el panel y la función y de parpadear y si excede el tiempo **0.00**




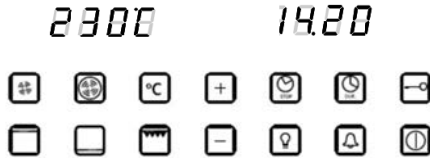
Cuando el tiempo haya transcurrido, una alarma audible se da y los flashes de la función . Todos los elementos / funciones se desconectan inmediatamente. La señal acústica se apaga después de 10 minutos. La alarma se puede desactivar mediante la activación de la función .



Si el tiempo se ha establecido el tiempo de cocción, el tiempo restante de cocción se puede ver y modificar en caso necesario, activar la función .



Cuando el tiempo de cocción ha sido fijado en el final del tiempo de cocción se puede ver mediante la activación de la función .



Programa un tiempo después de la cocción

Si a las 12:50 h, el usuario desea preparar un plato que requiere un tiempo de cocción de 1 hora y 30 minutos y debe estar listo para servir a las 5 horas, hasta las 17:50 h, el siguiente procedimiento debe ser seguido.

La bandeja se coloca en el tiempo de cocción horno se pone a doce y cincuenta 1 hora y 30 minutos.

A continuación, el final del tiempo de cocción se ajusta a 17:50 y el modo de funcionamiento y la temperatura del horno son seleccionados.

El proceso de cocción se inicia automáticamente a las 16:20 y finalizó a las 17:50 horas.

Si el final del tiempo de cocción se ajusta sin poner primero el tiempo de cocción, el proceso de cocción inmediatamente empieza y termina en el final del tiempo de cocción fijado con antelación.

El final de la cocción se puede programar con activación de la función .

Entonces, la función  parpadea durante 4 segundos.

Si un tiempo de cocción se define tanto la hora actual como el tiempo de duración de la cocción pre - conjunto se muestran en la pantalla.

8888 14.20




Durante estos 4 segundos, el usuario debe configurar el final de la cocción o el uso de las funciones **+** o **-**. Las posibles configuraciones que van desde la hora actual más el tiempo de cocción pre-establecido a la hora actual, a menos de un minuto.

Si el usuario marca el tiempo de cocción final, y esto es más largo que el tiempo actual más la duración del tiempo de cocción preestablecido, visualización de la temperatura desaparece.




12.50



La función  se puede desactivar mediante la activación de las funciones **+** y **-** al mismo tiempo. La duración del tiempo de cocción también preajustado se cancela.

8888 0.00



El procedimiento de configuración se termina por la activación de la función  o se produce automáticamente 4 segundos después de la última activación o activación **+** o **-** o activando **°C**,  ou .

A continuación, se muestra la hora, la función  y  el flash, y el indicador de temperatura se apague el final del tiempo de cocción es más largo que el tiempo actual más el tiempo de cocción establecido de antemano

12.50



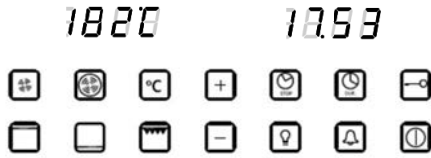
Al final del tiempo preestablecido cocción, suena la alarma y la función  intermite. Todos los elementos de función se desconecta inmediatamente.

Después de 10 minutos, el timbre está desactivado.

1960 12.50



La alarma se puede apagar antes de 10 minutos se activa la función .

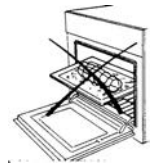


Cuando el horno se apaga después de un uso, es visible en la pantalla la indicación de temperatura caliente. La temperatura dentro del horno excede 50C.

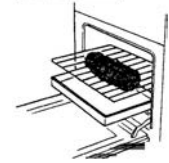
#### 4.1 USO DEL HORNO

Para cocer perfectamente al horno, hay que calentarlo previamente a la temperatura deseada. Sólo cuando se trata de carnes con mucha grasa se puede cocer con el horno frío. Para evitar que la grasa salpique y ensucie las paredes del horno, y que la salsa se queme y produzca humo, no utilizar nunca fuentes con el borde alto, preferiblemente de barro, colocándolas sobre la parrilla a mitad del horno. En la página siguiente le indicamos algunos ejemplos de tiempos y temperaturas de cocción. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad. Estamos seguros de que después de hacer hecho alguna prueba, la experiencia le indicará si tiene que cambiar algunos de los tiempos del curdo.

Nunca utilizar la bandeja de recogida de salsas como bandeja de asados. Si lo hace la acumulación de salsas en el fondo podrá provocar daños personales, debido a las temperaturas que se producen dentro del horno. Si las salsas caen se pueden incendiar.



La rejilla o bandeja de asados serán colocadas en la mitad de la altura del horno. Siempre que se utilice la rejilla para colocar los alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas



Durante el funcionamiento del horno, cuidado con el manejo de los elementos del horno, están calientes.

#### CONSEJOS PRÁCTICOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Apagar el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción, la temperatura residual bastará para completar la cocción. Abrir lo menos posible la puerta del horno; para mirar dentro, hacerlo a través del cristal ( la luz permanece siempre encendida )

#### 4.2 USO DEL GRILL

Para cocinar al grill, hay que calentar el horno previamente unos 5 minutos.

Al utilizar el grill el calor proviene de arriba y se basa en la radiación de rayos infrarrojos que permiten preparar carnes de poco espesor y sándwiches. Parar cocinar carne y pescado al grill hay que untarlos con un poco de aceite y colocarlos en la parrilla. Colocar la parrilla en una de las guías del horno en proporción al tamaño de la carne. En el cuadro de la página siguiente le damos algunos ejemplos de tiempos de cocción y de colocación de la parrilla. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento y la cantidad.

## 5 CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL HORNO

Tipo de alimento	Altura parrilla	Temperatura Horno en ° C	Tiempo en minutos
<b>ALIMENTOS</b>			
Asado cocc. larga	2	220 - 250	Seg. cant.
Asado cocc. breve	2	225 - 250	50-60
Aves ( pato, pavo etc.)	1	210-250	150-180
Aves de corral	2	225-250	50-60
Caza	1	200-225	Seg. cant.
Pescado	1	180-200	20-25
<b>PASTELARIA</b>			
Tarte de Navidad	En el fondo	160-200	60-70
Plum-cake	En el fondo	170-180	90-100
Tarte de naranja	En el fondo	170-180	80-100
Bizcochos soletilla	2	200	40-45
Bollos	2	215-230	35-40
Hojaldre	2	215	30-40
Bizcocho	2	200-215	30-35
Merengue	1	140	60-80
Masa para bocaditos	2	215-230	30
Tartes de fruta (masa quebrada)	2	250	30-35
Tartes de fruta ( masa fermentada)	2	230	20-30

## 6 CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL

Tipo de alimento	Cantidad en Kg	Altura parrilla	Temper. ° C	Tiempo percalen. en min.	Tiempo en. min.
Chuletas ternera	1	3	250	5	8-10
Chuletas cordero	1	3	250	5	12-15
Higado	1	3	250	5	10-12
Rollitos de carne picada	1	3	250	5	12-15
Corazón de ternera	1	3	250	5	12-15
Asado	1	3	250	5	20-25
Medio pollo	--	3	250	5	20-25
Filete de pescado	--	3	250	5	12-15
Tomates rellenos	--	3	250	5	10-12

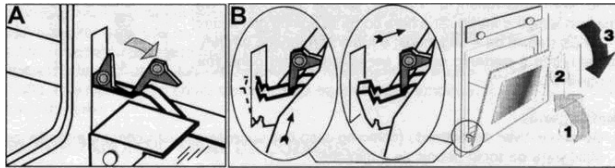
**Atención: ante de cada operación, desconectar el horno eletricamente.**

#### Limpeza general

Para que el horno mantenga el brillo de sus paredes, hay que limpiarlo cada vez que se utilice. Dejar enfriar el horno y quitar los restos de grasa con una esponja mojada en agua y jabón o con algún producto especial para hornos. No utilizar productos abrasivos que podrían dañar el esmalte. En los hornos blancos hay que limpiar una vez al mes los mandos y la manilla para evitar que con el tiempo los vapores grasientos los amarilleen. Después del uso enjuagar bien con agua las partes de acero inoxidable y secarlas con un paño suave. Para manchas resistentes usar detergentes no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente. Limpiar el cristal de la puerta con agua caliente. No utilizar paños que pueden dañarlo.

#### Limpeza de la puerta del horno

Para limpieza del cristal interior puede retirar da puerta del horno del siguiente modo:



1 - Abrir por completo la puerta del horno

2 - Con el pulgar y el índice subir los puentes de las bisagras girándolos hacia el exterior hasta el tope ( fig A )

3 - Girar la puerta en dirección de la posición de cierre hasta cuando se apoye en los puentes. De esta manera el muelle de la bisagra queda bloqueado.

Siguiendo con el movimiento de cierre de la puerta es posible desenganchar las bisagras de la ranuras de los acoplamientos que son solidarios con la fachada de la mufla del horno ( secuencias 1, 2, 3, da fig. B ).

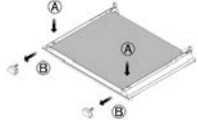
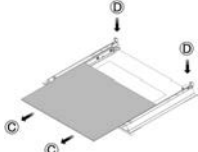
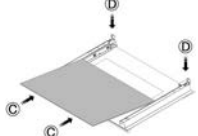
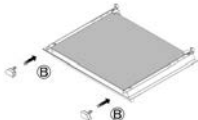
Vuelvan a montar la puerta, efectuando en orden inverso las operaciones aludidas.

**IMPORTANTE: Después de cada limpieza del horno debe unirse a la temperatura máxima y durante un tiempo suficiente para evaporar la humedad resultante de la limpieza.**

**Esta operación aumenta la vida útil de su horno, minimizando la probabilidad de ocurrencia de la corrosión por la humedad.**



## Desmontaje e montaje de lo cristal de la puerta

	<p>Para retirar el cristal interior de la puerta del horno, presionar la patilla (A), y retirar los topos superiores (B)</p>
	<p>Dislocar el cristal (C), hasta salir de los topos inferiores (D) Refire el cristal</p>
	<p>Para colocar el cristal interior en la puerta del horno, colocar el cristal sobre los montantes. Haver deslocar el cristal, hasta encaixar nas ranhuras de lhos topos inferiores (D)</p>
	<p>Colocar los topos superiores (B)</p>

**Substitución de la bombilla del horno**

Desconecte eléctricamente el horno. Quite la cubierta de protección de cristal y Desenrosque la bombilla. Sustitúyala con otra igual, resistente a altas temperaturas (300° C / E14), Vuelva a colocar la cubierta de cristal y conecte el horno.



## RETIRAR REJILLAS LATERALES DEL HORNO

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

	<p>1. Levante la parrilla na vertical y retirar la inserción en la ranura en la parte diantera del horno</p>
	<p>2. Mover la parrilla en la dirección indicada por lo que se mueve en la ranura a lo largo de la costa del horno</p>
	<p>3. Levante la parrilla na vertical y quitar el pasador en la ranura en la parte trasera del horno</p>

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

## 8

## CONTROL DEL PRODUCTO

La firma constructora certifica que este aparato fue objeto del Control de Calidad de las verificaciones siguientes:

- Funcionamiento de los componentes eléctricos.
- Rigidez dieléctrica.
- Continuidad del circuito de tierra.
- Control estético.

Dirección del Fabricante : Rua D. Afonso Henriques, 235 4585-322 GANDRA PRD

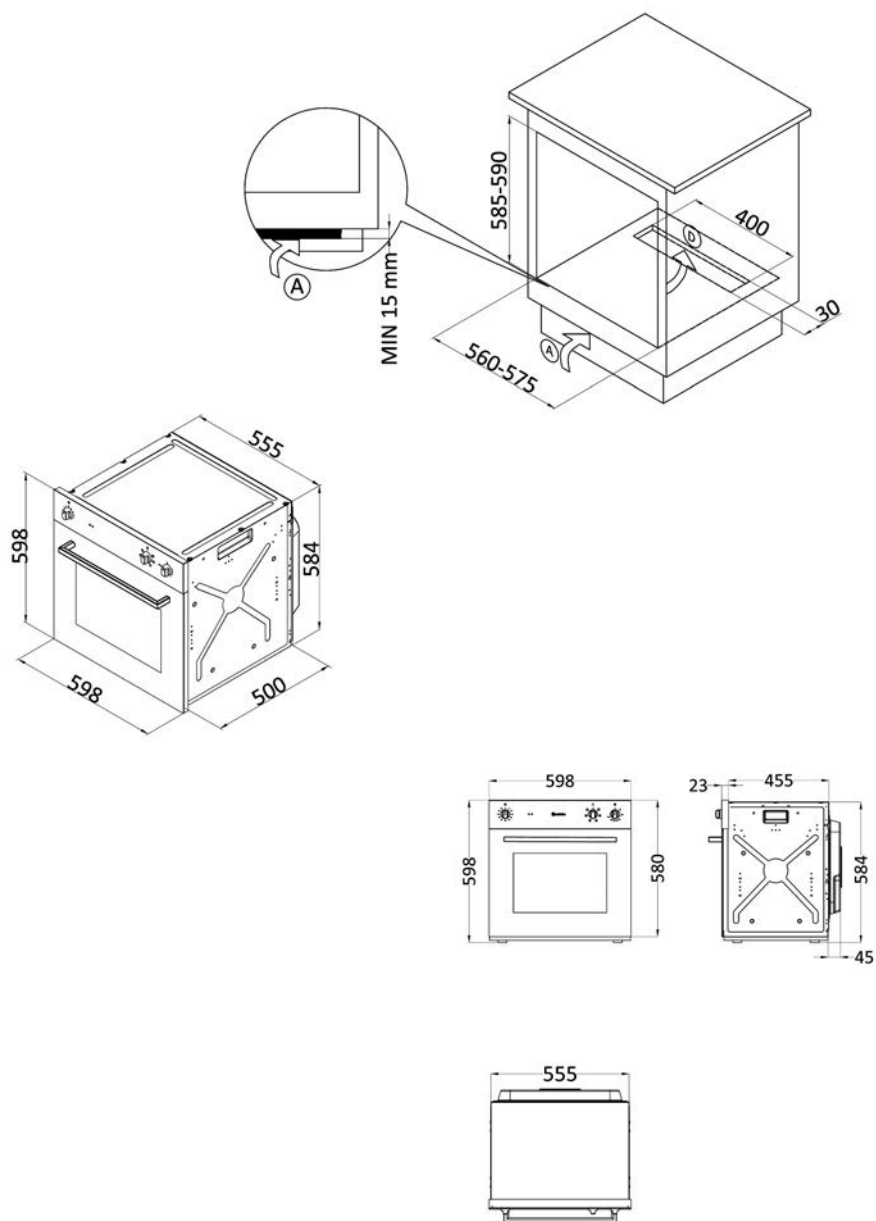
Usted puede ver la información de nuestros libros de guía en nuestro sitio web [www.meireles.pt](http://www.meireles.pt)

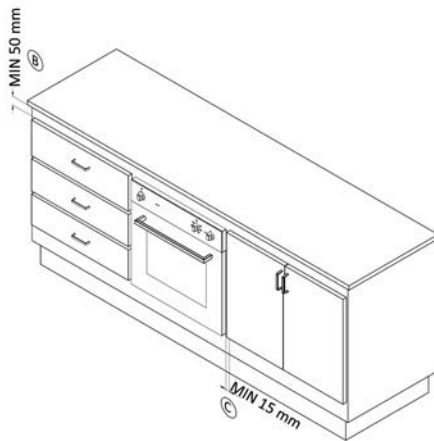
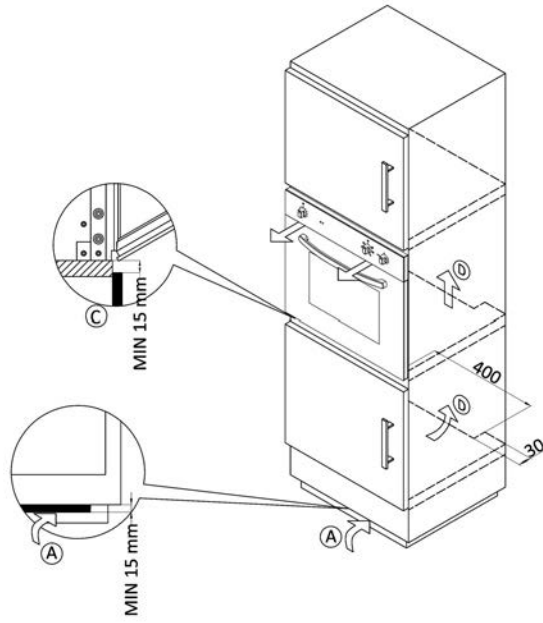
## 9

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Características eléctricas</b>	
Resistencia Grill	1500 W
Resistencia Superior	1100 W
Resistencia Inferior	1500 W
Resistencia circular	2300 W
Ventilador	18 W
Bombilla iluminación	25 W
Ventilador Tangencial de arrefecimiento	22 W

## 10 DIMENSIONES MUEBLES / HORNOS





**Ficha de Produto ( Regulamento UE 64/2014 )**  
 (Fornos Eléctricos - EN60350-1; UE65/2014)

Modelo	Tipo Horno	Nº Cavidades	Fonte Aquecimento da cavidade	Volume (L)	Consumo Conventional (MJ ou kWh)	Consumo Ventilação forçada (MJ ou kWh)	Classe Energética	IEE
MF 5600	EV60	1	Eléctrica	55	0,79	0,75	A	96,0

O Fabricante não se responsabiliza por erros de **impressão**

O fabricante reserva-se no direito de introduzir alterações nos aparelhos, sem que essas alterações prejudiquem o funcionamento ou segurança dos mesmos.

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

O fabricante reserva-se no direito de introduzir alterações nos aparelhos, sem que essas alterações prejudiquem o funcionamento ou segurança dos mesmos.



**Rede de Assistência  
em Portugal**

<http://goo.gl/qZ9s7>

**808 200 426**



**Red de Asistencia  
en España**

<http://goo.gl/wqq1j>

**902 107 323**