

FORNO DE ENCASTRE  
VENTILADO/ESTÁTICO  
HORNO DE ENCASTRE  
VENTILADO/ESTATICO  
BUILT-IN  
FAN/CONVENTIONAL OVEN  
EINBAUBACKOFEN  
BELÜFTET/STATISCH

Instalação – Utilização – Manutenção

PT

Instalación – Uso – Manutención

ES

Installation - Use - Maintenance

GB

Installation - Bedienung - Pflege

DE

## INDICE

1.	APRESENTAÇÃO	3
2.	INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	5
3.	INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	7
4.	INSTRUÇÕES PARA COZINHAR	9
5.	TABELA DOS TEMPOS DO FORNO	13
6.	TABELA DOS TEMPOS DO GRELHADOR	14
7.	INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA	15
8.	CONTROLO DO PRODUTO	17
9.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	18
10.	DIMENSÕES DOS MÓVEIS / FORNOS	18

**1 APRESENTAÇÃO**

PT

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**

**ATENÇÃO:** O aparelho e suas partes acessíveis podem aquecer com o uso.

Devem ser tomados cuidados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidos longe, a menos que supervisionadas.

**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.

Este aparelho não está previsto para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham tido formação ou instrução em relação à utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas de forma a garantir que não brincam com o aparelho.

As crianças devem ser supervisionadas de forma a garantir que não brincam com o aparelho.

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

#### CONSELHOS AMBIENTAIS

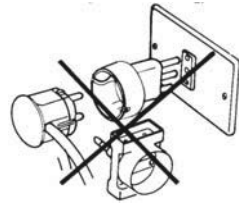
	Não deite fora a embalagem do seu aparelho, esta pode ser reciclada, entregue-a num ECOPONTO.
	Este símbolo colocado no produto, indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. 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.

## 2.1 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

A instalação do aparelho à rede eléctrica deve ser efectuada por pessoal técnico qualificado, conhecedor das normas de instalação e regulamentação em vigor.



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

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

O condutor de terra, identificado pelas cores verde/amarelo, não deve ser interrompido pelo interruptor.

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

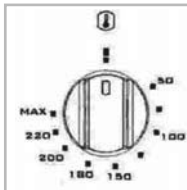
O manípulo de comando permite-lhe seleccionar as seguintes funções do forno:

**Forno Estático:**

	As resistências superior e inferior estão ligadas. A temperatura pode ser regulada de 50°C a MAX através do termóstato.
	Está ligada apenas a resistência inferior; posição do termóstato à escolha entre 50°C e MAX.
	Está ligada apenas a resistência superior; posição do termóstato à escolha entre 50°C e MAX.
	Está ligada apenas a resistência do grill; posição do termóstato à escolha entre 50°C e MAX.

**Forno Ventilado:**

	A lâmpada do forno está acesa e não se encontra ligada nenhuma resistência eléctrica. Durante o funcionamento do forno a lâmpada fica sempre acesa.
	As resistências superior e inferior estão ligadas. A temperatura pode ser regulada de 50°C a MAX através do termóstato.
	As resistências superior e inferior e o motor ventilador estão ligadas. A temperatura pode ser regulada de 50°C a MAX através do termóstato.
	A resistência inferior e o motor ventilador estão ligadas. A temperatura pode ser regulada de 50°C a MAX através do termóstato. ( modelo com 8 funções )
	Está ligada apenas a resistência do grill; posição do termóstato à escolha entre 50°C e MAX.
	Está ligada apenas a resistência do grill e o motor ventilador; posição do termóstato à escolha entre 50°C e MAX.
	Descongelamento Quando o ventilador do forno está em funcionamento agita o ar frio no interior do forno favorecendo um rápido descongelamento dos produtos congelados. O manípulo do termóstato deve estar na posição ( 0 ). Não se encontra ligada nenhuma resistência eléctrica.
	Nesta posição está em funcionamento a resistência circular em conjunto com o ventilador. A temperatura pode ser regulada de 50°C a MAX através do termóstato. Modelo com 8 funções.



O manípulo do termostato permite-lhe seleccionar as temperaturas mais ao seu cozinhar

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

#### **3.1 CONTA-MINUTOS (modelos com)**

Para utilizar o conta-minutos é necessário carregar a campainha rodando o manípulo uma volta no sentido horário; a seguir deve-se voltar para trás, no sentido anti-horário, até marcar o tempo de funcionamento desejado (máx. 120 minutos).

Passado o tempo pré-estabelecido entra em funcionamento a campainha. A campainha do conta-minutos não interrompe o funcionamento do forno.

#### **3.2 SINAL LUMINOSO TERMOSTÁTICO (°C)**

Acende-se todas as vezes que intervém o termostato para estabilizar a temperatura do funcionamento no interior do forno e apaga-se quando o forno atinge a temperatura programada.

#### **3.3 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.

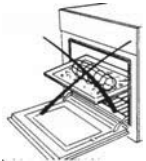
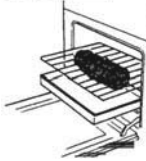
Se pelo contrário a intervenção foi causada por um defeito dos componentes, é necessário chamar o serviço de Assistência Técnica.



4.1 ASSADOS NO FORNO

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.

<p>Nunca utilizar o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados. Nessa situação existe risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo, e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso queima os molhos, produz fumos e salpica gordura.</p> <p>A grelha porta tabuleiros deve ser colocada a meia altura do forno, com os alimentos em tabuleiro de bordos altos para assados</p>	
<p>Na colocação da grelha nas guias mais próximas ou mais distantes do grelhador, deve ter em atenção a espessura e o tipo de alimento.</p> <p>Sempre que utilizar a grelha para colocar os alimentos, posicionar o tabuleiro na parte inferior, para apurar os molhos</p>	

**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.

## 4.3 PARA DESCONGELAR ( MODELOS COM ESTA FUNÇÃO )

O Descongelamento realiza-se como se fosse feito em temperatura ambiente com a vantagem de ser muito rápido. As dez horas que levaria a descongelar no frigorífico reduzem-se a cerca de uma hora por cada quilo de carne. Ponha a carne embrulhada na sua confecção num prato. Introduza tudo no forno.

## 4.4 PROGRAMADOR ELECTRONICO

### MODO MANUAL ( MAN )

Modo manual, se o tempo de cozimento ou o tempo final de cozimento é forem seleccionados. O símbolo de "Manual" é exibido.

A hora do dia aparece no display de 7 segmentos, a menos que o cronómetro esteja activado.

### MODO AUTOMÁTICO (AUTO):

Se for seleccionado o tempo de cozimento ou o fim do tempo de cozimento.

O interruptor vai para o modo automático.

O símbolo "Auto" é exibido até que o tempo de cozimento ou o fim do tempo de cozimento termine.

### HORA DO DIA

Acertar a hora

Quando a corrente for ligada, "12:00" e aparece símbolo no display. Ao tocar qualquer um dos controles (+, - ou SELECT), o símbolo "MAN" aparece, e é possível ajustar o tempo em 5 segundos pressionando - ou +. O tempo pode ser ajustado posteriormente, tocando repetidamente SELECT até o símbolo piscar, e então ajustar o tempo, tal como descrito acima.

### SENSORES (+) e (-)

Pressionando toques momentâneos aumenta ou diminui o tempo de um minuto

Pressionando aumenta ou diminui a velocidade do ajuste do tempo automaticamente.

Pressionando constantemente entre 2 e 5 segundos (cerca de 3 min / seg)

Pressionando constantemente por mais de 5 segundos (aprox. 20 min / seg)

Dentro de 5 segundos após a selecção de uma função, o tempo do volume do sinal pode ser ajustado com sensor SET (+) ou SET (-).

### Sensor SELECCIONE

Pressionando sensor "seleccione" momentaneamente, a próxima função a seguir é escolhido. Pressionando sensor "SELECT" permanentemente não provoca nenhuma mudança de função. Pressionando sensor "SELECT" durante mais de 10 segundos, um sinal sonoro ocorre e o modo SELECCIONAR termina automaticamente.

#### Sensor sinal acústico VOLUME

Passo através das sequências de função até que o visor mostra o acústico escolhido Sinal LI, L2, ou L3, o volume do sinal pode ser aumentado. Diminui com o sensor SET (+) ou SET (-)

O sinal acústico soa no volume selecionado.

L1 - baixo; L2 - média; L3 - alto

#### CONTAMINUTOS

Para usá-lo como um simples temporizador, toque SELECT repetidamente até o símbolo piscar, defina o tempo desejado pressionando + ou -, depois de cerca de 5 segundos o símbolo pára de piscar e o tempo começa a diminuir, para alterar o conjunto de tempo ou colocar a zero, pressione + ou -.

Quando o tempo se esgotar, para desactivar a campainha, toque em qualquer um dos controles.

O tempo máximo que pode ser definido é de 99 minutos.

#### TEMPO DE COZIMENTO

Configuração final do cozimento

Para começar a cozinhar imediatamente e definir a duração da cozedura:

- Colocar os pratos a serem cozinhados no forno e seleccionar a função e a temperatura desejada através do selector de funções e selector de temperatura.

- Tocar SELECT repetidamente até que o símbolo \* flashes e definir o tempo de cozimento dentro de 5 segundos, pressionando + ou -.

Depois de alguns segundos, o tempo actual reaparecerá e os símbolos Auto permanecerá ativado.

O tempo de cozedura restante pode ser verificado pressionando SELECT até que o símbolo é seleccionado, modificados ou colocado a zero pressionando + ou -.

No final do tempo de cozimento, os sons da campainha e o forno desligam-se automaticamente, o display mostra 0,00 e os pisca "MAN". Para desactivar o alarme, pressione qualquer um dos controles, toque em Selecionar para a programação manual novamente, o símbolo "MAN" pára de piscar e o forno pode ser usado novamente.

#### PROGRAMAR TEMPO DE INICIO E TEMPO DE FIM DE COZIMENTO

Para programar o tempo de inicio e o tempo de fim

- Toque SELECT até que o símbolo apareça → seleccione o tempo pressionando + ou - durante 5 segundos,

- toque novamente no select até que o símbolo → é seleccionado e mostra o fim de tempo do cozinhado

- Colocar os pratos a serem cozinhados no forno e selecionar a função e temperatura desejada usando o seletor de funções e do termostato.

O início da cozedura será dado a partir do momento do fim do cozimento menos a duração da cozedura.

5 segundos depois de soltar os controles, o tempo atual reaparecerá e o símbolo AUTO permanecerá ativado e assim que o símbolo no início do tempo de cozimento.

Quando o tempo de cozimento é completado, ouve.se o aviso sonoro e o forno desliga-se automaticamente. Para desativar o alarme, pressione qualquer um dos controles; toque SELECT para fazer o manual do programador novamente, o símbolo MAN pára de piscar e o forno pode ser usado novamente.


Para cancelar a programação, zerar o tempo de cozimento.

#### SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Para evitar a seleção indesejada, estabelecendo mudança de função a unidade dispõe de uma função de segurança para crianças.

Bloqueio para crianças

A função de bloqueio para crianças pode ser ativada durante qualquer Hora do Dia é exibido no modo Manual, independentemente de um tempo de cozimento ou um fim de Tempo de cozimento é executado no modo automático.

Função bloqueio para crianças é ativado por toque no sensor (+) por um mínimo de 5 segundos até o símbolo  ser exibido. A partir deste momento, todas as outras funções estão bloqueadas.

Exceção: Se uma função, por exemplo, Tempo de cozimento expirou, o sinal acústico pode ser denunciado por tocar em qualquer sensor, embora o bloqueio para crianças esteja ativo.

Se tocar em qualquer sensor e o bloqueio para crianças está ativado ouvimos um sinal sonoro e o símbolo de bloqueio para crianças pisca durante dois segundos.

Sinal acústico VOLUME

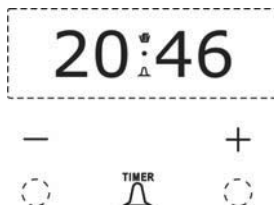
Passo através das seqüências de função até que o visor mostra o acústico escolhido Signal L1, L2 ou L3, o volume do sinal pode ser aumentada res. Diminuiu com o Touchpad SET (+) ou SET (-) O feedback acústico soa no volume selecionado.

L1 - Baixo

L2 - medio

L3 - alto

#### 4.5 RELOGIO DIGITAL



##### ACERTAR A HORA DO DIA

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

##### ACERTAR O CONTA MINUTOS

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

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

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

##### CANCELAR O SOM DA CAMPAINHA

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

Pressione qualquer tecla para que pare o alarme sonoro.

##### AJUSTE DO SOM

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

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

Tipo de alimento	n.º guia	Temperatura Do forno ° C	Tempo minutos
<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

Tipo de alimento	Kg	n.º guia	Temperatura Do forno ° C	Tempo de pré-aquecimento em minutos	Tempo em minutos
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

**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.

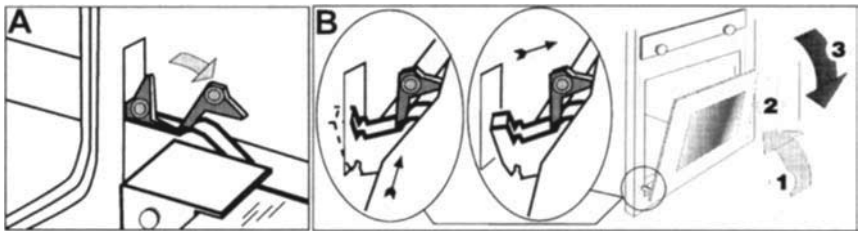
### Limpeza Geral

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

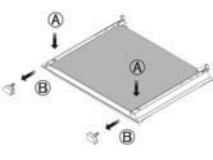
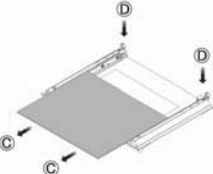
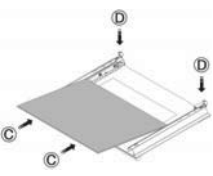
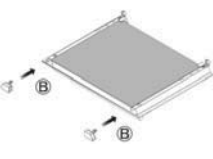
Para limpar a porta do forno pode remover o vidro interior, limpar e voltar a colocar o vidro interior. Por motivos de segurança antes de desmontar o vidro interior para limpeza, retire a porta do forno do seguinte modo:



- 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.

### Desmontagem e montagem do vidro interior

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pressione a patilha (A).</li><li>Simultaneamente, retire os topos superiores (B)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Faça deslocar o vidro interior (C), até se soltar dos topos inferiores (D)</li><li>-Retire o vidro</li></ul> <p>Limpe o vidro exclusivamente com água quente evitando o uso de panos ásperos.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Coloque o vidro sobre os montantes</li><li>- Faça deslocar o vidro, até encaixar nas ranhuras dos topos inferiores (D)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Colocar os topos superiores (B)</li></ul>

### 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

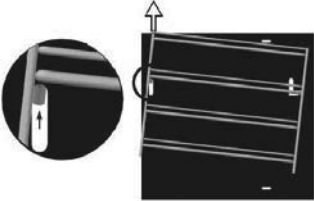
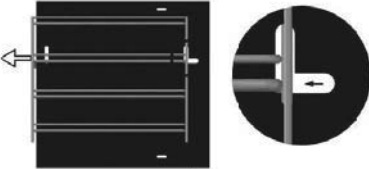
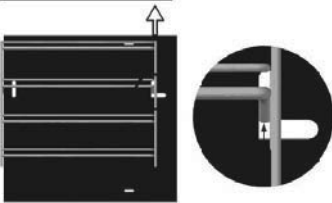
Recolocar a protecção de vidro e ligar o aparelho





RETIRAR AS GRELHAS LATERAIS DO FORNO

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 da frente 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 de trás 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.

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)

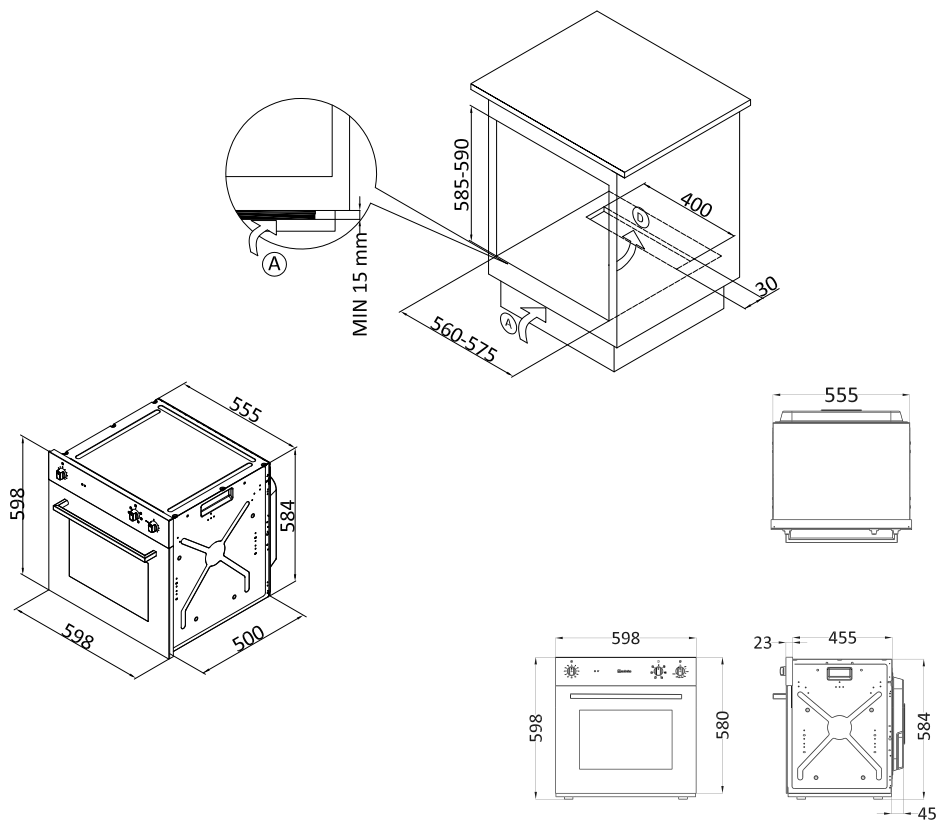
9 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

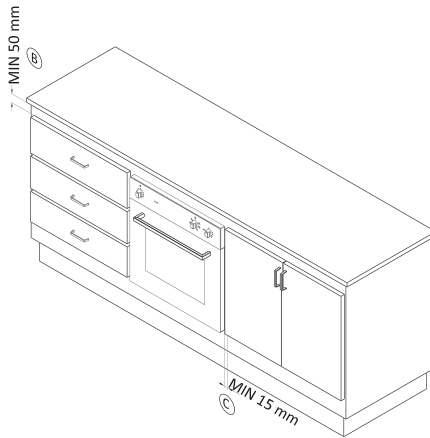
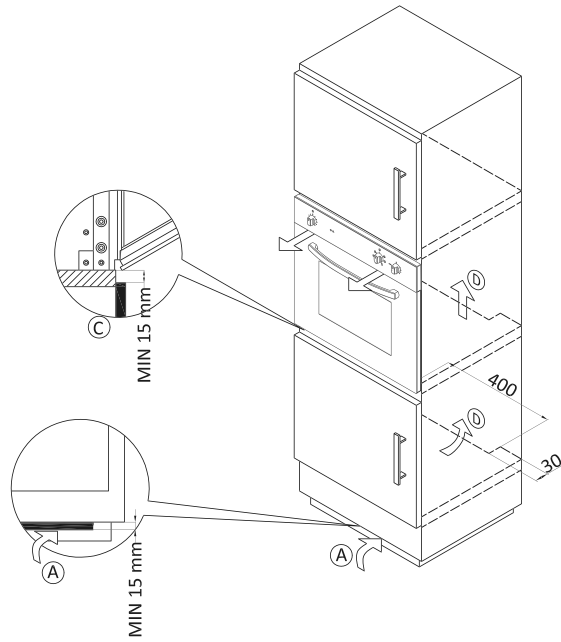
PT

Potências	
Resistência do Grill	1500 W
Resistência Superior	1100 W
Resistência Inferior	1500 W
Resistência circular	2300 W
Ventilador	18 W
Lâmpada	25 W

10 DIMENSÕES DOS MÓVEIS / FORNOS

PT





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



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

Modelo	Tipo forno	Nº Cavidades	Fonte Aquecimento da cavidade	Volume (l)	Consumo Convencional (MJ ou kWh)	Consumo Ventilação forçada (MJ ou kWh)	Classe Energética	IEE
MF1604	E 60	1	Eléctrica	59	0,75	-	A	94,0
MF 2606	EV60	1	Eléctrica	55	0,79	0,75	A	96,0
MF 3606	EV60	1	Eléctrica	55	0,77	0,74	A	94,8
MF 4609	EV60	1	Eléctrica	55	0,77	0,74	A	94,8
MF 6601	EV60	1	Eléctrica	55	0,77	0,74	A	94,8

## INDICE

1.	PRESENTACIÓN	22
2.	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	23
3.	INSTRUCCIONES PARA EL USO	25
4.	INSTRUCCIONES PARA LA COCCION	27
5.	CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL HORNO	31
6.	CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL GRILL	32
7.	LIMPIEZA Y MANUTENCION	33
8.	CONTROL DEL PRODUCTO	35
9.	CARACTERISTICAS TECNICAS	36
10.	DIMENSIONES MUEBLES / HORNOS	37

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:** El aparato y sus partes se puede calentar con el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados, sin vigilancia.

**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



Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con las personas físicas o mentales, o con poca experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido una formación o instrucción en relación con el uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Los niños no deben jugar con él aparato

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

CONSELHOS AMBIENTAIS

	<p>Não deite fora a embalagem do seu aparelho, esta pode ser reciclada, entregue-a num ECOPONTO.</p>
	<p>Este símbolo colocado no produto, indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha 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.</p>

2 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

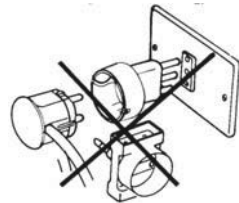
ES

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 conectar el aparato, compruebe que el dispositivo de protección eléctrica y cumplir con las especificaciones del dispositivo.





Para conectar el aparato a la red, debe instalar el dispositivo entre un interruptor y conmutador de red con apertura mínima entre los contactos de 3 mm, apropiado para la carga y las normas de seguridad correspondientes en vigor.

El conductor de tierra, identificados por los colores verde / amarillo, no debe ser interrumpido por el interruptor.









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.

Los mandos permiten seleccionar las diferentes funciones del horno:

**Horno Estático:**

	Las resistencias inferior y superior están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato.
	Encendida solamente la resistencia inferior; posición del termostato a elegir entre 50°C
	Encendida solamente la resistencia superior; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx
	Encendida la resistencia del grill; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx





**Horno Ventilado:**

	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.
	Las resistencias inferior y superior están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato.
	Las resistencias inferior y superior y el moto-ventilador están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato.
	La resistencia inferior y el moto-ventilador están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato. Modelos con 8 funciones.
	Encendida la resistencia del grill; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx
	Encendida la resistencia del grill y el moto-ventilador ; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx
	Descongelacion Motoventilador inyectado. Este agitando el aire frio, al interior del horno, favoreciendo la descongelación rápida de los cebos congelados. La manopla del termostato tiene que estar en la posición ( 0 ). Ningún elemento de calor está activado.
	Esta posición es en la circular de funcionamiento y junto con el ventilador. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato. Modelos con 8 funciones











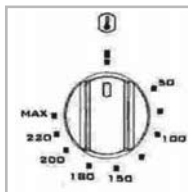
Los mandos permiten seleccionar las diferentes funciones del horno:

**Horno Estático:**

	Las resistencias inferior y superior están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato.
	Encendida solamente la resistencia inferior; posición del termostato a elegir entre 50°C
	Encendida solamente la resistencia superior; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx
	Encendida la resistencia del grill; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx

**Horno Ventilado:**

	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.
	Las resistencias inferior y superior están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato.
	Las resistencias inferior y superior y el moto-ventilador están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato.
	La resistencia inferior y el moto-ventilador están encendidas. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato. Modelos con 8 funciones.
	Encendida la resistencia del grill; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx
	Encendida la resistencia del grill y el moto-ventilador ; posición del termostato a elegir entre 50°C y Máx
	Descongelacion Motoventilador inyectado. Este agitando el aire frio, al interior del horno, favoreciendo la descongelación rápida de los cebos congelados. La manopla del termostato tiene que estar en la posición ( 0 ). Ningún elemento de calor está activado.
	Esta posición es en la circular de funcionamiento y junto con el ventilador. La temperatura se puede regular de 50°C al máximo con el termostato. Modelos con 8 funciones



El mando del termostato permite seleccionar las temperaturas deseadas para su cocinado

### **El horno debe permanecer cerrado durante todo el tiempo de cocción**

#### 3.1 CUENTA MINUTOS (MODELOS CON ESTA CARACTERISTICA)

Para utilizar el cuenta minutos hay que dar cuerda al reloj, girando el mando hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj y volviendo en sentido contrario hasta el tiempo deseado (máximo 120 minutos). Una vez transcurrido el tiempo establecido, entrará en función el avisador acústico. Cuando el cuenta minutos suena, no se interrumpe el funcionamiento del horno.

#### 3.2 PILOTO TERMOSTATO (°C)

Se enciende cada vez que el termostato interviene para estabilizar la temperatura de cocción dentro del horno y se apaga cuando el horno alcanza la temperatura pre establecida.

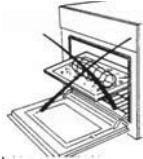
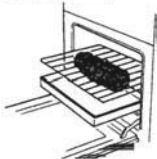
#### 3.3 TERMOSTATO DE SEGURIDAD

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.

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 hecha alguna prueba, la experiencia le indicará si tiene que cambiar algunos de los tiempos del curdo.

<p>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.</p>	
<p>La rejilla o bandeja de asados serán colocadas en la mitad de la altura del horno.                  Siempre que se utilice la rejilla para colocar los alimentos a cocinar se pondrá la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas</p>	
<p>Durante el funcionamiento del horno, cuidado con el manejo de los elementos del horno, están calientes.</p>	

**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.

#### 4.3 DESCONGELAR (MODELOS COM ESTA CARACTERISTICA)

La descongelación tiene lugar como a la temperatura ambiente con la ventaja de ser mucho más breve. Las diez horas de frigorífico se reducen a una hora para cada kilo de carne. Poner la carne envuelta en su confección en un plano. Introducir en el horno

#### 4.4 PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

##### MODO MANUAL (MAN)

El modo manual, se selecciona el tiempo de cocción o de finalización está cocinando. Se muestra el "Manual" símbolo.

La hora del día aparecerá en el display de 7 segmentos, a menos que se active el temporizador.

##### MODO AUTOMÁTICO (AUTO):

Si se selecciona el tiempo de cocción o el final del tiempo de cocción.

El interruptor entra en modo automático.

El símbolo "Auto" en la pantalla hasta que el tiempo de cocción o al final de los extremos de tiempo de cocción

##### HORA DEL DÍA

Establecer hora

Cuando la cámara está encendida, aparece "12:00" y el símbolo en la pantalla. Cuando se toca cualquiera de los controles (+, -, o SELECT), aparece el símbolo "MAN", y se puede ajustar la hora en 5 segundos pulsando - o +. El tiempo se puede ajustar posteriormente tocando repetidamente SELECT hasta que el símbolo parpadee y luego establecer el tiempo que se ha descrito anteriormente.

##### SENSORES (+) e (-)

Pressionando toques momentâneos aumenta ou diminui o tempo de um minuto

Pressionando aumenta ou diminui a velocidade do ajuste do tempo automaticamente.

Pressionando constantemente entre 2 e 5 segundos (cerca de 3 min / seg)

Pressionando constantemente por mais de 5 segundos (aprox. 20 min / seg)

Dentro de 5 segundos após a selecção de uma função, o tempo do volume do sinal pode ser ajustado com sensor SET (+) ou SET (-).

##### HORA DEL DÍA

Establecer hora

Cuando la cámara está encendida, aparece "12:00" y el símbolo en la pantalla. Cuando se toca cualquiera de los controles (+, -, o SELECT), aparece el símbolo "MAN", y se puede ajustar la hora en 5 segundos pulsando - o +. El tiempo se puede ajustar posteriormente tocando repetidamente SELECT hasta que el símbolo parpadee y luego establecer el tiempo que se ha descrito anteriormente....

##### Sensores (+) y (-)

Pulsando aumentos táctiles momentâneas o disminuye el tiempo de un minuto

Pulsando aumenta o disminuye la velocidad del ajuste del tiempo de forma automática. Al presionar constantemente entre 2 y 5 segundos (aproximadamente 3 min / seg) Presionando constante durante más de 5 segundos (aprox. 20 min / seg) Dentro de 5 segundos después de seleccionar una función, el volumen de la señal de tiempo se puede ajustar con SET (+) o el sensor SET (-).

#### Sensor SELECT

Sensor pulsando "seleccione" momentáneamente, se elige la siguiente función siguiente. Sensor con la tecla "SELECT" no causa ningún cambio permanente en la función. Al pulsar "SELECT" sensor durante más de 10 segundos, una señal sonora se produce y el modo SELECT termina automáticamente

#### Sensor VOLUME

Paso a través de la secuencia de la función hasta que la pantalla muestra la señal acústica recogido L1, L2 o L3, el volumen de la señal se puede aumentar. Disminuye con el SET (+) o el sensor SET (-) El timbre suena en el volumen seleccionado.  
 L1 - bajo; L2 - media; L3 - Alta

#### CONTAMINUTOS

Para usarlo como un simple temporizador, pulse SELECT varias veces hasta que el símbolo parpadea, ajuste el tiempo deseado presionando + o - después de unos 5 segundos, el símbolo deja de parpadear y el tiempo comienza a disminuir, para cambiar la hora o un conjunto de poner a cero, pulse + o -. Cuando se acabe el tiempo, para apagar el timbre, toque cualquiera de los controles. El tiempo máximo que se puede establecer es de 99 minutos

#### Tiempo de cocción

##### Configuración final de la cocción

Para empezar a cocinar inmediatamente y establezca el tiempo de cocción :

- Coloque los platos que se cocinan en el horno y seleccione la función y la temperatura deseada a través del dial de modo y el selector de temperatura.

- y ajuste el tiempo de \* Juega SELECT varias veces hasta que parpadee el símbolo cocción en 5 segundos pulsando + o - .

Después de unos segundos , la hora actual y reaparece símbolos Auto permanecen habilitadas.

El tiempo de cocción se puede comprobar pulsando SELECT hasta que se seleccione el símbolo , modificado o puesto a cero pulsando + o - .

Al final del tiempo de cocción , suena el zumbador y el horno se apagará automáticamente , la pantalla mostrará 0.00 y parpadea "MAN" . Para desactivar la alarma , pulse cualquiera de los controles , pulse Seleccionar para la programación manual de nuevo, el símbolo " MAN " deja de parpadear y el horno se puede utilizar de nuevo.

#### PROGRAMA HORA INICIO HORA FINAL Y DE COCINA

Para establecer la hora de inicio y hora de finalización

- seleccionar la hora pulsando + o -Pulse SELECT hasta que aparezca el símbolo → 5 segundos

- se selecciona y muestra el final Toque de nuevo para seleccionar el símbolo → del tiempo de cocción

- Coloque los platos que se cocinan en el horno y seleccione la función y la temperatura deseada usando el selector de función y el termostato.

El principio de la cocción se toma del final del tiempo de cocción de la cocina menos.

5 segundos después de la liberación de los controles , la hora actual y vuelve a aparecer el símbolo automático permanecerá activado y para que el símbolo al comienzo del tiempo de cocción .

Cuando se termina el tiempo de cocción, ouve- se el pitido y el horno se apagará automáticamente. Para desactivar la alarma, pulse cualquiera de los controles, pulse SELECT para hacer el manual del programador de nuevo, el símbolo MAN deja de parpadear y el horno se puede utilizar de nuevo.


Para cancelar la programación, puesta a cero del tiempo de cocción.

#### SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

Para evitar la selección no deseada, estableciendo unidad de cambio de función tiene una característica de seguridad para los niños.

#### Bloqueo para niños

La función de bloqueo para niños se puede activar durante cualquier hora del día se muestra en el modo manual, sin importar el tiempo de cocción o la hora final de la cocción se ejecuta en modo automático.

Los bloqueos de función para los niños es activado por el sensor de contacto (+) durante al menos 5 segundos hasta  se mostrará el símbolo. A partir de este momento, todas las demás funciones están bloqueadas.

Excepción: Si una función, por ejemplo, el tiempo de cocción ha expirado, la señal acústica se puede terminar tocando cualquier sensor, mientras que el bloqueo para niños está activado.

Si toca cualquier sensor y el bloqueo para niños está activado escuche un pitido y el símbolo de bloqueo para niños parpadea durante dos segundos.

#### TECLA VOLUME

Paso a través de las secuencias de función hasta que la pantalla muestra el elegido acústica Señal L1, L2 o L3, el volumen de la señal se puede aumentar res. Disminución con Touchpad SET (+) o SET (-) La retroalimentación acústica suena en el volumen seleccionado.

L1 - Bajo

L2 - medio

L3 - Alta

#### 4.5 RELOJ DIGITAL



#### ACERTAR LA HORA DEL DÍA

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

#### ACERTAR LO CUENTA MINUTOS

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

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

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

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

**CANCELAR EL SONIDO DE LA CAMPAINHA**

Cuando la cuenta del cuenta minutos llegar al fin, el mostrador va a exhibir la hora del día. El símbolo de la campana comienza a parpadear y se oye una alarma sonora, que se no sea interrumpido tocará por siete minutos.

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

**AJUSTE DEL SONIDO**

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

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

5

**CUADRO DE TIEMPOS DE COCCION AL HORNO**

ES

Tipo de alimento	Altura parrilla	Temperatura Horno en ° C	Tiempo en minutos
<b>ALIMENTOS</b>			
Asado coccc. larga	2	220 - 250	Seg. quant.
Asado coccc. 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. quant.
Pescado	1	180-200	20-25
<b>PASTELARIA</b>			
Tarte de Navidad	No fundo	160-200	60-70
Plum-cake	No fundo	170-180	90-100
Tarte de naranja	No fundo	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	250	20-30

Tipo de alimento	Cantidad en Kg	Altura parrilla	Temperatura °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



**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.

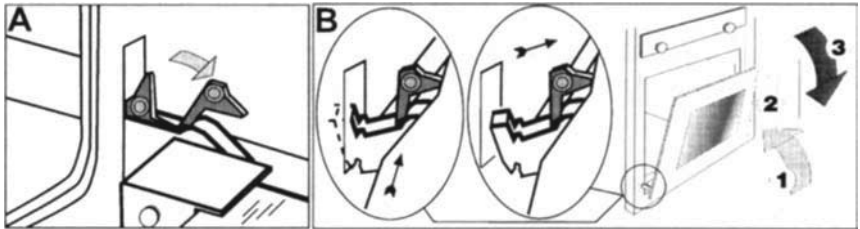
Esta operación aumenta la vida útil de su horno, minimizando la probabilidad de ocurrencia de la corrosión por la humedad.

### Limpieza 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.

### Limpieza de la puerta del horno

Para limpieza del cristal interior puede retirar la 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)

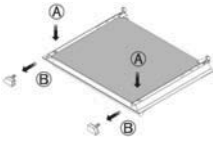
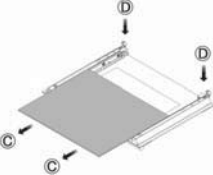
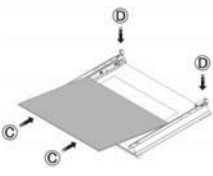
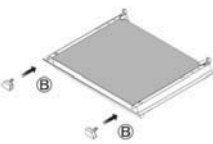
3 - Girar la puerta en dirección de la posición de cierre hasta cuando se apoye en los puentes.

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 las ranuras de los acoplamientos que son solidarios con la fachada de la mufa del horno ( secuencias 1, 2, 3, da fig. B).

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

### 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) Retire 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 (MODELOS EV70 e LINHA SP)

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</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.

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)

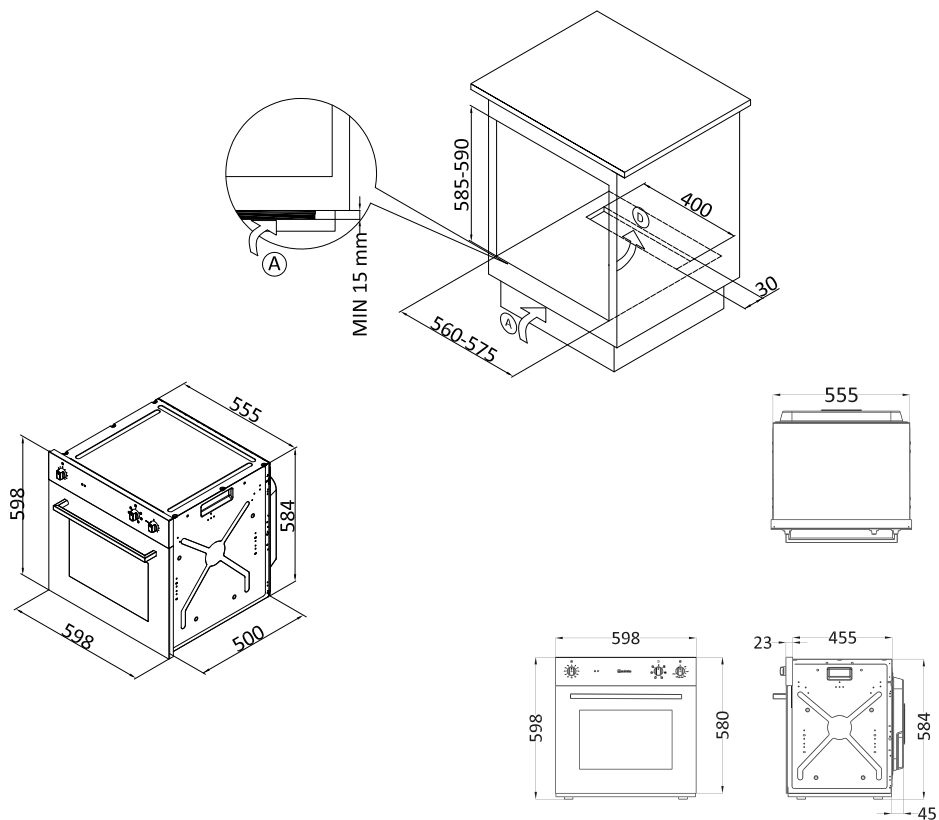
9 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

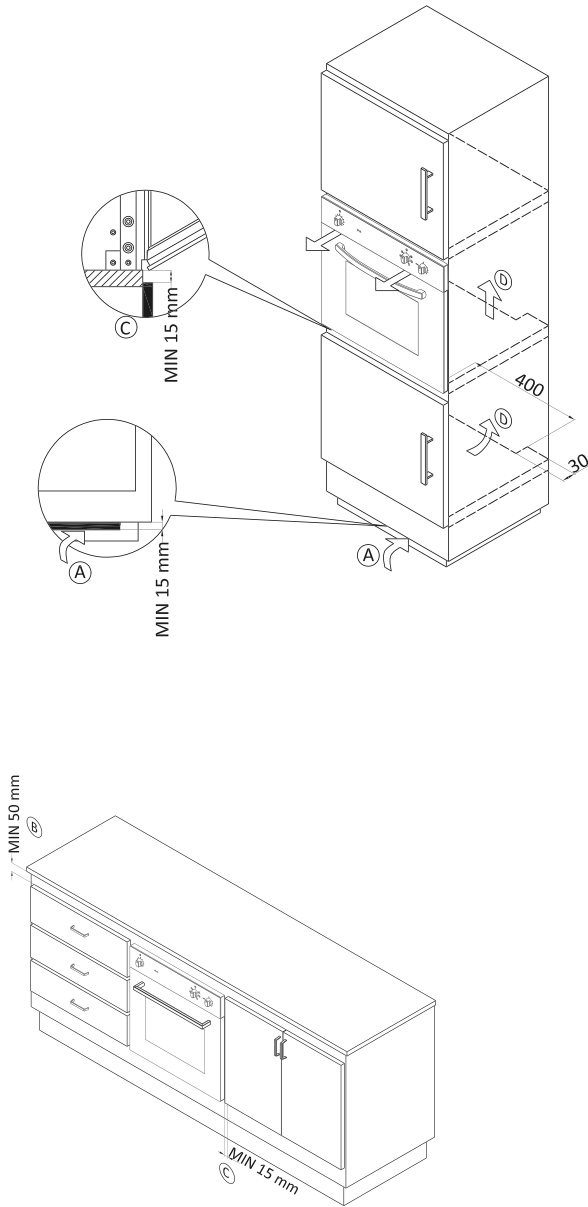
ES

Características eléctricas	
Resistencia Grill	1500 W
Resistencia Superior	1100 W
Resistencia Inferior	1500 W
Resistencia circular	2300 W
Ventilador	18 W
Bombilla iluminación	25 W

10 DIMENSIONES MUEBLES / HORNOS

ES





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



**Ficha de Produto ( Regulamento UE 66/2014 )**  
( Hornos Electricos - EN60350-1; UE65/2014)

Modelo	Tipo forno	Nº Cavidades	Fonte Aquecimento da cavidade	Volume (l)	Consumo Convencional (MJ ou kWh)	Consumo Ventilação forçada (MJ ou kWh)	Classe Energética	IEE
MF 1604	E 60	1	Electrica	59	0,75	-	A	94,0
MF 2606	EV60	1	Electrica	55	0,79	0,75	A	96,0
MF 3606	EV60	1	Electrica	55	0,77	0,74	A	94,8
MF 4609	EV60	1	Electrica	55	0,77	0,74	A	94,8
MF 6601	EV60	1	Electrica	55	0,77	0,74	A	94,8

## INDEX

1.	PRESENTATION	40
2.	INSTALLATION INSTRUCTIONS	42
3.	USAGE INSTRUCTIONS	45
4.	COOKING INSTRUCTIONS	47
5.	OVEN TIME TABLE	51
6.	GRILL TIME TABLE	52
7.	MAINTENANCE AND CLEANING INSTRUCTIONS	53
8.	PRODUCT CONTROL	55
9.	TECHNICAL CHARACTERISTICS	56
10.	FURNITURE / OVEN DIMENSIONS	56

## 1 PRESENTATION

EN

Dear Customer

We would like to thank you for choosing our product. This equipment is very easy to use. Please read this manual carefully before installing and using the oven, as it contains important instructions for the installation, usage and maintenance of this product.

This instruction manual should always accompany the product if it is transferred to another person.

### GENERAL WARNINGS

**CAUTION:** The appliance and its accessible parts may become hot with use. Care must be taken to avoid touching the heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the oven, unless they are supervised.

**WARNING:** using fat or oil to cook in an oven can be dangerous and could cause a fire. Never attempt to extinguish a fire with water. Unplug the oven and place a cover or fire blanket over the flames.

**WARNING:** fire hazard: do not store containers or other items inside the oven

The oven gets hot during use, so care must be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**Warning:** Accessible parts can get hot during use. Small children must be kept away from the oven.

Do not use abrasive cleaning products or sharp metal scrapers to clean the glass in the oven's door, as they can scratch the surface and lead to the breakage of the glass.

This oven must not be steam cleaned.

**Warning:** Make sure that the oven is unplugged before replacing its internal light bulb to avoid the possibility of an electric shock.

This oven is not designed to be operated by an external timer or remote control systems.



This appliance may be used by children over 8 years of age, by people with limited physical, sensory or mental abilities and by people lacking in knowledge and experience, provided that they understand the risks involved and they are supervised or given instructions on how to use the oven safely.

The oven is not designed to be used by people (including children) with reduced physical or mental abilities, or by people lacking in knowledge or experience, unless they have been given training or instruction in its use by a person responsible for their safety. Children must be supervised to make sure that they do not play with the oven.



Children must be supervised to make sure that they do not play with the oven. Children must not perform cleaning or maintenance without supervision

#### ENVIRONMENTAL ADVICE

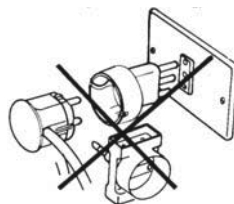
	Do not dispose of the oven's packaging as waste. It can be recycled. Take it to a recycling site.
	This symbol on the product indicates that it should not be treated as domestic waste. Instead, it should be taken to a household waste recycling site for the recycling of its electrical and electro-mechanical parts. Ensuring that this product is disposed of appropriately will help to avoid possible negative environmental and public health consequences, which otherwise may be caused if the product is disposed of incorrectly. Contact your local council services, your local household waste recycling site or the store where you purchased the product to obtain more detailed information about its recycling.

## 2.1 ELECTRICAL CONNECTION

The oven is fitted with an electrical power supply cable and is designed to operate with alternating current at the voltage indicated on the plate showing the "oven's technical data", found on a label on the product. The electric cable's earth connector is yellow and green

## 2.2 CONNECTING THE CABLE TO THE POWER SUPPLY

The oven must be connected to the power supply by a technically qualified person with knowledge of current installation standards and regulations.



Before turning the oven on, make sure that the electrical connections and protection devices are suitable for the product's technical characteristics.

To connect the product to the electricity supply, an all-pole circuit breaker must be installed between the oven and the power supply, with a minimum gap between the contacts of 3mm. This circuit breaker should be appropriate for the load and correspond to current safety regulations.

The earth cable, identifiable by its green/yellow colours, must not run through the switch.

The manufacturer shall not be liable for any direct or indirect damage caused by incorrect installation or connection.

Therefore, all electrical installation and connection work must be carried out by specialist personnel and work must be done in compliance with current local and general regulations.

### 2.3 INSTALLATION AND ASSEMBLY

The dimensions of the furnaces are described in Figures section 10.

For proper operation of the oven must be respected directions and dimensions of the section shown in figures 10, including:

Fresh air of existence in the mobile footer as detail A

Minimum distance from the oven ceiling to the bottom of a plate located above as detail B

Minimum distance oven door to the mobile port adjacent detail as C

Fresh air circulation detail as D

Enter the oven at the opening of the mobile supporting it on the base and pushing it until it touches

Open the oven door and secure the oven to the unit by applying the four screws

The electrical connection of the oven should be independent of any other connection

The materials of the furniture should be able to withstand temperatures up to 90 ° C

We recommend the following precautions prior to using the oven:

- remove the protective film covering the oven's door glass (if present);
- heat the oven to its maximum temperature without food inside for around 45 minutes to eliminate unpleasant smells and smoke cause by manufacturing residue and the thermal insulation;
- carefully clean the inside of the oven with soap and water and rinse well with clean water

### 2.3 INSTALLATION AND ASSEMBLY

To ensure that the oven functions correctly, the dimensions shown in the figures in section 10 must be respected, specifically:

Fresh air inlet in the furniture's skirting board (figure reference A)

Distance from the top of the oven and the bottom of the board placed above it

(figure reference B). Distance between the oven's door and the door of the

adjacent furniture (figure reference C). Fresh air circulation (figure reference D)

The dimensions of the opening are shown on the figures in section 10 (585x560 mm).

Insert the oven into the opening in the furniture by supporting its base and pushing it right to the back.

Open the door and fix the oven to the furniture using the four bolts supplied (see figure in section 10).

Furniture material must resist temperatures of up to 90°C.

The oven's electrical connection must be made independently of any other connection.





We recommend the following precautions prior to using the oven:

- remove the protective film covering the oven's door glass (if present);
- heat the oven to its maximum temperature without food inside for around 45 minutes to eliminate unpleasant smells and smoke cause by manufacturing residue and the thermal insulation;
- carefully clean the inside of the oven with soap and water and rinse well with clean water









**IMPORTANT:** During use, the front of the oven heats up significantly. Care must be taken when touching these parts.

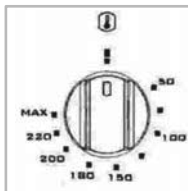
The control knob allows the following oven functions to be selected:

Conventional Oven:

	The upper and lower heating elements are switched on. The thermostat can be used to regulate the temperature between 50°C and MAX.
	Only the lower heating element is switched on; the thermostat can be set to between 50°C and MAX.
	Only the upper heating element is switched on; the thermostat can be set to between 50°C and MAX.
	Only the grill heating element is switched on; the thermostat can be set to between 50°C and MAX.

Fan Oven:

	The oven light is on and all of the heating elements are off. The light always remains on while the oven is operating.
	The upper and lower heating elements are switched on. The thermostat can be used to regulate the temperature between 50°C and MAX.
	The upper and lower heating elements and fan motor are switched on. The thermostat can be used to regulate the temperature between 50°C and MAX.
	The lower heating element and fan motor are switched on. The thermostat can be used to regulate the temperature between 50°C and MAX (8 function model)
	Only the grill heating element is switched on; the thermostat can be set to between 50°C and MAX.
	Only the grill heating element and the fan motor are switched on; the thermostat can be set to between 50°C and MAX.
	<b>Defrosting</b> When the fan is switched on, it moves cold air around the inside of the oven, helping to defrost frozen products quickly. The thermostat control should be set to position (0). None of the electrical heating elements are switched on
	In this position, both the circular heating element and the fan are switched on. The thermostat can be used to regulate the temperature between 50°C and MAX. 8 function model



The thermostat can be adjusted to select the best temperature for what you are cooking

The oven door must be kept closed when using any of the oven functions

### 3.1 TIMER (models fitted with this feature)

To user the timer, the bell needs to be wound up by turning the knob once in a clockwise direction. Next, turn the knob backwards, anti-clockwise, to the desired cooking time (max. 120 minutes).

The bell will sound once this pre-set time is up. The timer bell does not disconnect the oven.

### 3.2 THERMOSTAT LIGHT INDICATOR (°C)

This lights up whenever the thermostat operates to stabilise the temperature inside the oven. It turns off when the oven has reached its pre-set temperature.

### 3.3 SAFETY THERMOSTAT

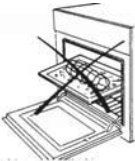
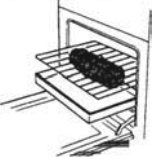
This device cuts off the electrical power supply to prevent excessive heating cause by the incorrect use of the product or a possible defect in its components. If this device trips due to incorrect use, just wait for the oven to cool down and it will be possible to use it again.

Conversely, if this device trips due to a defect in one of the components, call our Technical Assistance service.

4.1 ROASTING IN THE OVEN

The oven should be pre-heated to the desired temperature for the proper roasting of food. Only very thick cuts of meat should be placed in the oven when it is cold. To keep the oven's walls as clean as possible, never use dishes with low rims or the oven's tray as a roasting dish. Spitting fat and burnt sauces produce smoke. Use dishes with high rims, preferably earthenware, placed on a shelf in the middle of the oven. The table at the end of this manual provides information about adjusting the thermostat and cooking time. Cooking times can vary depending on the type of food, their texture and size. We are certain that once you have tried the oven out a few times, you will be able to make changes to the cooking times shown on the table.

Pre-heat the oven to the desired temperature before putting food inside.

<p>Never use the drip tray as a roasting dish. Doing this poses a fire risk due to the accumulation of burnt sauce in the base of the oven and the high temperatures inside. In addition, the burning sauce produces smoke and spits of fat. The oven shelf should be placed in the middle of the oven, with food items placed in dishes with high rims for roasting</p>	
<p>The food type and thickness should be taken into account when inserting the shelf onto rails closer or further away from the grill. Whenever using the grill to cook food, position the tray underneath to catch any drips</p>	

Some practical tips for saving electricity

The oven can be turned off a few minutes before the food is completely cooked; the residual temperature is sufficient to complete the cooking process.

Keep the oven door closed as much as possible; look through the glass in the oven's door to see how cooking is progressing - the oven light is always on).

## 4.2 USING THE GRILL

Before using the grill, the oven should first be heated up for 5 minutes.

When using the grill, infra-red heat is radiated from the top of the oven. It is used for cooking thin cuts of meat and toast. Cuts of meat and fish to be cooked under the grill must be lightly covered in oil and placed on the oven shelf. The distance between the grill element and the shelf can be adjusted by placing it on different guide rails inside the oven, in proportion to the thickness of the meat; the table shown later in the manual gives some examples of food cooking times and positions. Cooking times can vary according to the type of food, its texture and volume.

## 4.3 DEFROSTING (MODELS WITH THIS FUNCTION)

Defrosting is carried out as if at room temperature, with the advantage of being much quicker. The ten hours that it takes to defrost a kilo of meat in the fridge is reduced to around one hour. Place the packaged meat on a plate. Put this into the oven.

## 4.4 ELECTRONIC PROGRAMMER

### (MANUAL MODE)

Manual mode, if the cooking time or cooking end time have been selected. The "Manual" symbol is displayed.

The time of day is shown on the 7 segment display, unless the timer has been activated.

### AUTOMATIC MODE (AUTO):

If the cooking time or end of cooking time have been selected. The switch is set to automatic mode.

The "Auto" symbol is displayed during the cooking time, or until the end of the cooking time.

### TIME

Set the time

When the electricity is connected "12:00" is shown on the display. Pressing any of the controls (+, - or SELECT) displays the "MAN" symbol, and it is possible to adjust the time in 5 second intervals by pressing - or +. The time can be adjusted later by pressing "SELECT" repeatedly until the symbol flashes and then adjusting the time as described above.

### SENSORS (+) and (-)

Tapping these buttons increases or decreases the time by one minute

Pressing these buttons automatically increases or decreases the time adjustment speed. Pressing and holding for between 2 and 5 seconds (around 3 mins/s)

Pressing and holding for over 5 seconds (approx. 20 mins/s)

Within 5 seconds of selecting a function, the alarm volume may be adjusted using the SET (+) or SET (-) sensor.

### SELECT sensor

Tapping the "select" sensor selects the next function. Pressing and holding "SELECT" does not cause any change in function. If "SELECT" is pressed for more than 10 seconds, an audio alarm sounds and SELECT mode ends automatically.



#### Alarm VOLUME sensor

The alarm volume can be changed by scrolling through the function sequences and selecting L1, L2 or L3 to change the alarm volume. Adjust using the sensor SET (+) or SET (-)

The alarm sounds at the selected volume.

L1 - low; L2 - medium; L3 - high

#### TIMER

To use this as a simple timer, touch SELECT repeatedly until the symbol flashes and set the desired time by pressing + or -. After around 5 seconds the symbol stops flashing and the time starts to count down. Press + or - to change the time or set to zero.

Press any of the controls to cancel the bell when the time runs out. The maximum time that can be set is 99 minutes.

#### COOKING TIME

Set the end of cooking time

To start cooking immediately and define the duration of cooking:

- Place the dishes to be cooked in the oven and select the designed function and temperature using the function and temperature knob.

- Press SELECT repeatedly until the \* symbol flashes, and set the cooking time to within 5 seconds by pressing + or -.

The current time reappears after a few seconds and the "auto" symbol remains on. The remaining cooking time can be verified by pressing SELECT until the symbol is selected, and modified or set to zero by pressing + or -.

At the end of the cooking time, the bell sounds and the oven turn off automatically, the display shows 0.00 and flashes "MAN". Press any of the controls to deactivate the alarm and touch "Select" for manual re-programming.

The "MAN" symbol stops flashing and the oven can be re-used.

#### PROGRAM START TIME AND COOKING END TIME

To program the start time and end time

- Touch SELECT until the symbol > appears. Select the time by pressing + or - for 5 seconds,

- touch "select" again until the > symbol is selected and the cooking end time is displayed

- Place the dishes to be cooked in the oven and select the designed function and temperature using the function and thermostat knobs.

Cooking will start at the time calculated by deducting the cooking time from the end time. The current time reappears 5 seconds after the controls are released, and the AUTO and cooking time start symbols will remain on.

When the cooking time is complete, the audio alarm sounds and the oven turns off automatically. Press any of the controls to deactivate the alarm; touch "Select" for manual re-programming. The "MAN" symbol stops flashing and the oven can be re-used.

Set the cooking time to zero to cancel programming. CHILD

#### SAFETY

To prevent unwanted selections, a child safety function is fitted to the unit's function selector.

#### Child lock

The child lock function can be activated at any time of day and is displayed in manual mode. It operates independently of the cooking time and the end of cooking time and is executed automatically.

The child lock function can be activated by pressing the (+) sensor until the "xxxxx" symbol is displayed. All other functions are blocked from this moment onwards.

Cancellation: If a function such as cooking time expires, the alarm can be cancelled by touching any of the sensors, even if the child lock has been activated.

If any sensor is touched when the child lock is activated, an audio signal sounds and the child lock symbol flashes for two seconds.

Alarm signal VOLUME

The alarm volume can be changed by scrolling through the function sequences and selecting L1, L2 or L3 to change the alarm volume. Adjust using SET (+) or SET (-) on the touch pad. The audio will be played at the selected volume.

L1 - Low L2

-medium L3

-high

#### 4.5 DIGITAL CLOCK



##### SETTING THE TIME

Press the buttons + and - at the same time. The point between the hour and minute indicators starts to flash. Set the time by pressing the buttons + and - at the same time. Pressing and holding for a short time allows faster adjustments to be made. Pressing and holding the + and - buttons for a short time, until the hour and the point between the hours and minutes starts to flash, allows the hours on the display to be adjusted.

##### SET THE MINUTE COUNTER

Press the + button. "0.00" will be displayed on the screen and the bell symbol will flash. The minute counted can be adjusted using the + and - buttons.

The bell symbol will remain on after 6 seconds have passed. The minute counter will start its countdown. The time increases in intervals of one minute and ten seconds, up to 99 minutes and 50 seconds. After this, the display will show one hour and 40 minutes and adjustments are made in 1 minute increments.

Note: to cancel the minute counter program, set the minute counter time to 0.00.

##### CANCEL THE BELL

When the minute counter reaches zero, the display will show the time of day. The bell symbol starts to flash and an alarm sounds. If not cancelled, the alarm sounds for seven minutes.

Press any button to cancel the alarm.

##### SOUND ADJUSTMENTS

The timer alarm volume can be adjusted as follows:

- 1) - press the (-) button to hear the sound that is currently set
- 2) - release the (-) button and press again to hear the next sound (a total of 3) available
- 3) - the sound will be set to the last one played

5 OVEN TIME TABLE

EN

Food type	Shelf no.	Temperature of oven °C	Time minutes
<b>ROASTS</b>			
Slow roasted meat	2	220 - 250	Depending on
Fast roasted meat	2	225 - 250	50-60
Wild birds (guinea fowl, duck, etc.)	1	210-250	150-180
Poultry	2	225-250	50-60
Game	1	200-225	Depending on
Fish	1	180-200	20-25
<b>CAKES</b>			
Christmas cake	On bottom	160-200	60-70
Plum-cake	On bottom	170-180	90-100
Orange cake	On bottom	170-180	80-100
Ladyfingers	2	200	40-45
Croissants	2	215-230	35-40
Barley dough	2	215	30-40
Sponge cake	2	200-215	30-35
Meringue	1	140	60-80
Dough for éclairs	2	215-230	30
Fruit tarts (puff pastry)	2	250	30-35
Fruit tarts (shortcrust pastry)	2	230	20-30

Food type	Kg	Shelf no.	Oven temperature	Pre-heating temperature in minutes	Time in minutes
Beef ribs	1	3	250	5	8-10
Lamb ribs	1	3	250	5	12-15
Liver	1	3	250	5	10-12
Pieces of chopped meat	1	3	250	5	12-15
Beef heart	1	3	250	5	12-15
Rolled beef	1	3	250	5	20-25
Half chicken	--	3	250	5	20-25
Fish fillets	--	3	250	5	12-15
Stuffed tomatoes	--	3	250	5	10-12

**IMPORTANT:** After each cleaning the oven must bind to the maximum temperature and for a time sufficient to evaporate moisture resulting from the cleaning. This operation will increase the useful life of your oven, minimizing the likelihood of onset of corrosion by moisture.

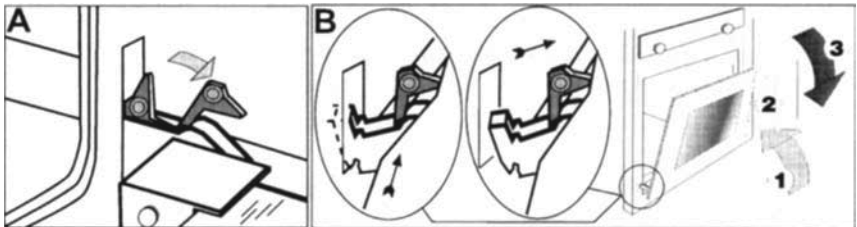
### General Cleaning

Clean the oven after each use to ensure that the enamelled parts remain shiny for a long time. Once the oven has cooled, fat deposits can be removed easily using a sponge or damp cloth with warm water and detergents, or maybe a specific product found at the supermarket. Do not use abrasive cloths or sponges, as these can irreparably damage the enamel. After use, wipe the stainless steel parts with clean water and rinse with a cloth or chamois leather. For persistent stains, use normal non-abrasive detergents, specific products for stainless steel or a little hot vinegar.

Cooking with fats or oils in an oven can be dangerous, as it can cause a fire. This is why the oven should be cleaned after each use.

### Cleaning the oven door

To clean the oven door, the interior glass can be removed, cleaned and re-installed. For safety reasons, follow the steps shown below to remove the oven door before removing the interior glass:

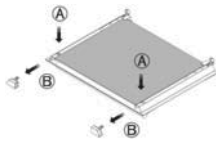
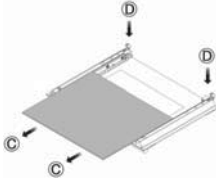
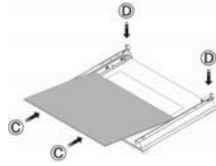
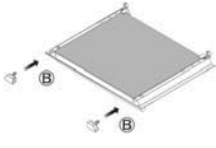


- 1 - Fully open the oven door
- 2 - Use your thumb and forefinger to raise the pivots of the hinges and turn them fully outwards (fig. A)
- 3 - Move the door to the closed position so that it rests on the pivots. This blocks the hinge's spring.

By continuing to close the oven door, the hinges can be unhooked from their respective connections, which are connected to the oven structure (sequences 1, 2 and 3 of fig. B).

To re-install the door, follow these instructions in reverse.

### Removing and installing the interior glass

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Press tab (A).</li><li>At the same time, remove the upper stops (B)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Move the interior glass (C) to release the lower stops (D)</li><li>- Remove the glass</li></ul> <p>Only use hot water to clean the glass and avoid the use of abrasive cloths.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fit the glass to the frame</li><li>- Slide the glass until it fits into the grooves of the lower stops (D)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Install the upper stops (B)</li></ul>

### REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

**CAUTION:** Disconnect the appliance from the power supply before changing the light bulb by turning off the protection device to avoid the possibility of an electric shock.

After disconnecting the oven's power supply, unscrew the bulb's glass protection and replace it with one that is suitable for high temperatures (300 °C), with the following characteristics:

Voltage: 220 - 240 V

Power: 15 W / 25 W (depending on the model)

Fitting: E 14

Re-fit the glass protection and connect the appliance



### REMOVING THE OVEN'S SIDE RAILS

These chrome plated side rails can be removed to facilitate cleaning. To do this, follow the instructions from 1 to 3 to remove the oven's side rails. To re-install, follow the instructions from 3 to 1.

	<p>1. Raise the rail vertically and remove the pin fitted in the front groove at the side of the oven.</p>
	<p>2. Move the rail in the indicated direction such that it slides along the groove in the side of the oven</p>
	<p>3. Raise the rail vertically and remove the pin fitted in the rear groove at the side of the oven.</p>

The stainless steel sliders that support the enamel roasting dishes can be removed and fitted to all three levels of side railings.

The manufacturer certifies that this appliance has been subjected to the following inspections:

- Operation of electrical components.
- Dielectric strength.
- Resistance of the earthing circuit.
- Aesthetic inspection

Manufacturer's address: Rua D. Afonso Henriques, 235 - 4585 - 322 Gandra PRD  
 Information from our instruction manuals can be found on our website  
[www.meireles.pt](http://www.meireles.pt)

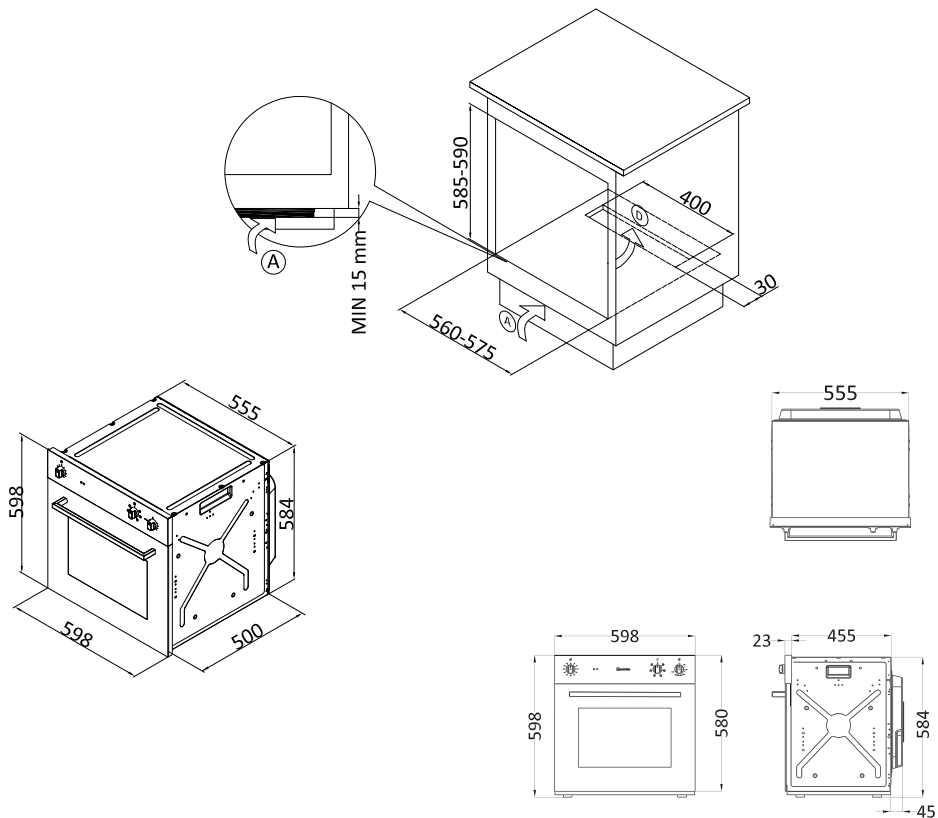
9 TECHNICAL CHARACTERISTICS

EN

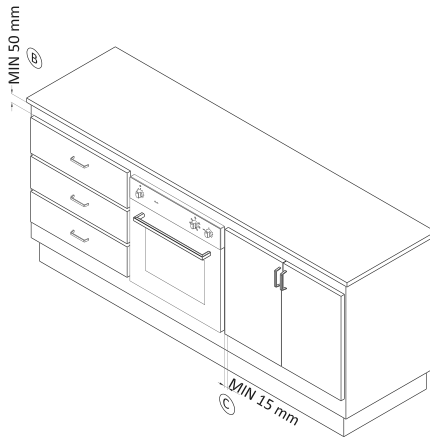
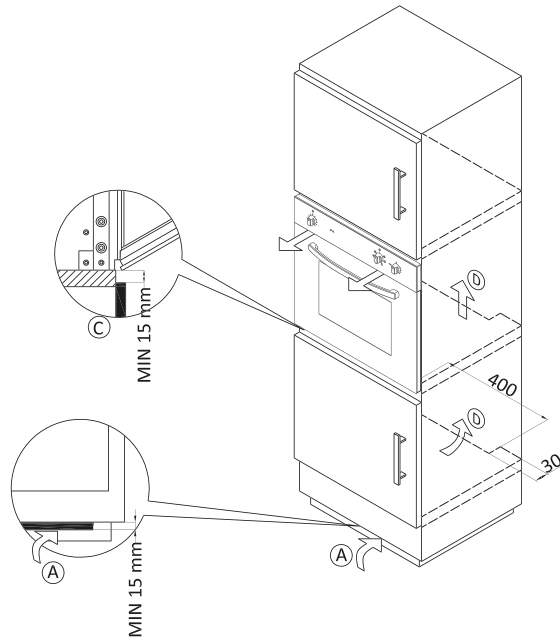
Power	
Grill resistor	1500 W
Upper resistor	1100 W
Lower resistor	1500 W
Circular resistor	2300 W
Fan	18 W
Light bulb	25 W

10 FURNITURE / OVEN DIMENSIONS

EN







The manufacturer reserves the right to make changes to the appliances, provided that these changes do not affect operation or safety.



**Product Information ( Regulation UE 66/2014 )**  
Electric Oven - EN60350-1; UE65/2014)

Model	Type of oven	N° Cavities	Heat Source	V (l)	EC Conventional kWh	EC forced kWh	Energetic Class	EEI
MF1604	E 60	1	Eléctric	59	0,75	-	A	94,0
MF 2606	EV60	1	Eléctric	55	0,79	0,75	A	96,0
MF 3606	EV60	1	Eléctric	55	0,77	0,74	A	94,8
MF 4609	EV60	1	Eléctric	55	0,77	0,74	A	94,8
MF 6601	EV60	1	Eléctric	55	0,77	0,74	A	94,8

## INHALTSVERZEICHNIS

1.	VORSTELLUNG	60
2.	ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	63
3.	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	65
4.	KOCHANWEISUNGEN	67
5.	ZUBEREITUNGSZEIT DES OFENS	71
6.	ZUBEREITUNGSZEIT AUF DEM GRILL	72
7.	PFLEGE - UND REINUNGANWEISUNGEN	73
8.	PRODUKTKONTROLLE	75
9.	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	76
10.	ABMESSUNGEN DER MÖBELN / BACKÖFEN	76

Sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unseren Einbaubackofen entschieden haben. Die Bedienung dieses Gerätes ist sehr einfach; vor der Installation und Bedienung lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch. Dort finden Sie vollständige Hinweise, um die Installation, Bedienung und Pflege dieses Gerätes vornehmen zu können.

Es ist wichtig, dass diese Gebrauchsanleitung zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird, falls Sie dieses an einer anderen Person weitergeben.

#### ALLGEMEINE HINWEISE

**ACHTUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile können durch den Gebrauch warm werden. Die notwendigen Maßnahmen müssen getroffen werden, um die Berührung der Heizelemente zu verhindern.

Kinder unter alt Jahre sollen fern gehalten werden, solange sie nicht überwacht werden.

**WARNUNG:** Das Kochen mit Fett oder Öl in einem Ofen kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder eine Flammenschutzdecke.

**WARNUNG:** Brandgefahr; Behälter oder andere Gegenstände nicht im Ofen aufbewahren

Das Gerät ist während der Benutzung warm. Daher soll man vorsichtig sein, um das Berühren der Erwärmungselemente im Ofeninneren zu verhindern.

Warnung: Die zugänglichen Teile können während der Bedienung warm werden, Kinder sollen vom Gerät fern gehalten werden.

Verwenden Sie keine abrasive Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, um den Ofentürglas zu reinigen, da diese die Oberfläche kratzen können und das Glasbrechen verursachen können.

Dieses Gerät soll nicht mit Dampfgeräten gereinigt werden.

Warnung: Wenn Sie die Ofenlampe ersetzen müssen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht angeschlossen ist, um eine elektrische Gefährdung zu verhindern.



Dieses Gerät kann nicht mittels einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienungssysteme bedient werden.

Dieses Gerät kann durch achtjährige oder ältere Kinder und Personen mit begrenzten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnis bedient werden, solange diese überwacht werden oder Anweisungen bezüglich der Gerätbedienung auf sicherer Weise bekommen haben und so, dass sie die entsprechenden Gefahren verstanden haben.

Dieses Gerät soll nicht durch Personen (einschliesslich Kinder) mit begrenzten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis bedient werden, es sei denn diese haben Schulung und Anweisungen bezüglich der Gerätbedienung durch eine Person, die für deren Schicherheit verantwortlich ist, bekommen. Kinder sollen überwacht werden, damit gewährleistet wird, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

Die Reinigung und Pflege sollen nicht durch unüberwachte Kinder durchgeführt werden.

## UMWELTHINWEISE

	<p>Entsorgen Sie die Verpackung Ihres Gerätes nicht, da diese wiederverwendet werden kann. Geben Sie diese bei einem ÖKOPUNKT ab.</p>
	<p>Dieses am Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden soll. Stattdessen soll es bei einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die geeignete Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, dass eventuelle negative Folgen für die Umwelt und die öffentliche Gesundheit verhindert werden, die andernfalls durch eine unvollständige Produktbehandlung zustande kommen könnten. Für weitere detaillierte Informationen über die Wiederverwertung dieses Gerätes kontaktieren Sie die städtischen Dienste, die Sammelstelle Ihres Wohnbezirks oder den Laden, wo Sie das Gerät gekauft haben.</p>

**2 ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**

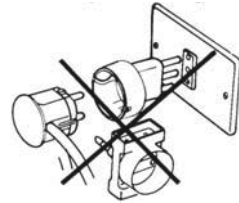
DE

**2.4 ELEKTRISCHE VERBINDUNG**

Das Gerät hat eine Versorgungsleitung und kann mit Wechselstrom bedient werden. Die Spannung ist auf dem am Ofen angebrachten Typenschild mit den "charakteristischen Eigenschaften des Geräts" angegeben. Das Erdungskabel wird durch gelb/grün gekennzeichnet.

**2.5 ANSCHLUSS DER VERSORGUNGSKABEL AN DAS STROMNETZ**

Der elektrischer Anschluss des Geräts soll durch geschultes Fachpersonal, das die Montagenormen und die anwendbaren Regelungen kennt, durchgeführt werden.



Bevor Sie das Gerät anschließen, überprüfen Sie, ob die elektrische Anlage und die Schutzvorrichtung in Übereinstimmung mit den technischen Eigenschaften des Geräts sind.

Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, ist der Einbau eines allpoligen Schalters zwischen dem Gerät und der Versorgung mit einer minimalen Öffnung zwischen den Kontakten von 3 mm notwendig. Dieser soll der Last und den anwendbaren Sicherheitsnormen entsprechen.

Das durch grün/gelb gekennzeichnete Erdungskabel darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle direkte oder indirekte Schäden, die durch eine fehlerhafte Installation oder Verbindung verursacht worden sind.

Demzufolge ist es notwendig, dass alle Arbeiten bezüglich des Einbaus und der elektrischen Verbindung durch Fachpersonal erfolgen und, dass diese in Übereinstimmung mit den örtlichen und allgemeinen anwendbaren Normen durchgeführt werden.

## 2.6 AUFLEGUNG UND MONTAGE

Für einen korrekten Betrieb des Backofens müssen die in Abschnitt 10 erwähnten Bilder beachtet werden, insbesondere:

Eingang frischer Luft an dem Möbelsockel (Ref. A der Bilder)

Abstand zwischen der Ofendecke und der oben befindenden Platte (Ref B der Bilder)

Abstand zwischen der Ofentür und der anliegenden Möbeltür (Ref C der Bilder)

Durchlüftung frischer Luft (Ref D der Bilder)

Die Öffnungsabmessungen sind in den Bildern des Abschnitts 10 angegeben (585x560 mm)

Den Ofen in die Möbelöffnung einführen, indem Sie diesen auf der Basis stützen und ihn bis zum Ende schieben.

Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Ofen an dem Möbel unter Benutzung der vier mitgelieferten Schrauben (siehe Bild in Abschnitt 10).

Die Möbel-Werkstoffe müssen gegen Temperaturen bis 90°C beständig sein.

Der elektrische Anschluss des Ofens soll unabhängig von jedem anderen Anschluss sein.

Bevor Sie den Ofen benutzen, soll folgendes beachtet werden:

- Die am Türglas angebrachte Schutzfolie entnehmen (falls vorhanden);
- den leeren Ofen bei maximaler Temperatur während circa 45 Minuten erhitzen, um unangenehme Gerüche und Rauch verursacht durch restliche Herstellungsstoffe und thermischer Isolierung, zu entfernen;
- das Ofeninnere sorgfältig mit Wasser und Seife reinigen und satt mit sauberem Wasser spülen.

**WICHTIG:** Während der Benutzung ist das Gerät vorne einer empfindlichen Erwärmung ausgesetzt und daher müssen Sie sorgfältig bei der Berührung solcher Teile sein.







3 ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER









DE

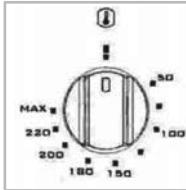
Durch den Kontrollschalter können Sie folgende Ofenfunktionen wählen:

Statischer Ofen:

	Obere und untere Widerstände sind an. Die Temperatur kann durch den Thermostat von 50°C bis MAX eingestellt werden.
	Nur der untere Widerstand ist an; Thermostateinstellung zur Auswahl zwischen 50°C und MAX.
	Nur der obere Widerstand ist an; Thermostateinstellung zur Auswahl zwischen 50°C und MAX.
	Nur der Grillwiderstand ist an; Thermostateinstellung zur Auswahl zwischen 50°C und MAX.

Umluftofen:

	Die Ofenlampe ist an und kein elektrischer Widerstand ist an Die Lampe leuchtet immer während des Ofenbetriebs.
	Obere und untere Widerstände sind an. Die Temperatur kann durch den Thermostat von 50°C bis MAX eingestellt werden.
	Obere und untere Widerstände und Ventilatorantrieb sind an. Die Temperatur kann von 50°C bis MAX durch den Thermostat eingestellt werden.
	Unterer Widerstand und Ventilatorantrieb sind an Die Temperatur kann durch den Thermostat von 50°C bis MAX eingestellt werden. (Modell mit 8 Funktionen)
	Nur der Grillwiderstand ist an; Thermostateinstellung zur Auswahl zwischen 50°C und MAX.
	Nur der Grillwiderstand und der Ventilatorantrieb sind an; Thermostateinstellung zur Auswahl zwischen 50°C und MAX.
	Auftauen Wenn der Ofenventilator in Betrieb ist, kommt die kalte Luft im Ofeninneren in Bewegung, was die schnelle Auftauung von Gefriererzeugnissen begünstigt. Der Thermostatschalter soll in der Position (0) sein. Kein elektrischer Widerstand ist an
	Bei dieser Position ist der Heizring zusammen mit dem Ventilator in Betrieb. Die Temperatur kann durch den Thermostat von 50°C bis MAX eingestellt werden. Modell mit 8 Funktionen.



Mit dem Thermostatschalter können Sie die geeignete Temperatur für Ihr Gericht auswählen.

Bei allen Ofenfunktionen soll die Ofentür geschlossen bleiben

#### 3.4 Minutenzähler (Modelle mit)

Um den Minutenzähler zu benutzen, ist es notwendig die Klingel zu drücken und den Schalter im Uhrzeigersinn ganz drehen; dann wieder gegen den Uhrzeigersinn zurückstellen bis die gewünschte Betriebsdauer eingestellt ist (max. 120 Minuten).

Nach der eingestellten Zeitdauer kommt die Klingel in Betrieb. Die Klingel des Minutenzähler unterbricht den Ofenbetrieb nicht.

#### 3.5 THERMOSTATISCHES LICHTSIGNAL (°C)

Geht jedes Mal an, wenn der Thermostat in Betrieb genommen wird, um die Betriebstemperatur im Ofeninneren zu stabilisieren und geht aus, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

#### 3.6 SICHERHEITSTHERMOSTAT

Unterbricht die elektrische Versorgung, um exzessive Überheizungen zu verhindern wegen unvollständiger Benutzung des Geräts oder eventuellen Mangels der Komponente. Wenn die Auslösung dieser Einrichtung wegen unvollständiger Benutzung verursacht wird, ist es ausreichend, wenn man auf die Abkühlung des Ofens wartet bis zur nächsten Benutzung.

Wenn anderenfalls die Auslösung durch einen Mangel der Komponente verursacht wurde, ist es notwendig, die technische Betreuungsstelle zu kontaktieren

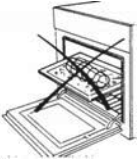
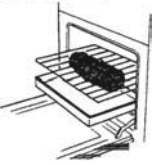
4 KOCHANWEISUNGEN

DE

4.6 OFENBRATEN

Um gut braten zu können, ist es notwendig den Ofen bis zur gewünschten Temperatur vorzuheizen. Nur bei sehr fettigem Fleisch soll der Ofen nicht vorgeheizt werden. Benutzen Sie nie Behälter mit niedrigem Rand oder das Ofenblech zum braten, um die Ofenwände so wenig wie möglich schmutzig zu machen. Somit verhindern Sie, dass das Fett spritzt, die Soße schnell verbrennt und die Raucherzeugung. Benutzen Sie Behälter mit hohem Rand, vorzugsweise aus Ton, auf dem Rost bei mittlerer Höhe eingeführen. In der entsprechenden Tabelle am Ende dieser Anleitung werden als Beispiel die Tehermostateinstellung und die Betriebsdauer angegeben. Die Bratdauer kann gemäß den zu bratenden Nahrungsmitteln, deren Homogenität und Größe unterschiedlich sein. Wir sind davon überzeugt, dass, nachdem Sie einige Proben durchgeführt haben und nach einiger Erfahrung, eventuelle Variationen der in der Tabelle angegebenen Werte und der Betriebszeiten vorkommen können.

Bevor Sie die Nahrungsmittel in den Ofen einführen, heizen Sie diesen vorher bis die gewünschte Temperatur erreicht worden ist.

<p>Benutzen Sie nie das Blech für Soßenfang als Bratblech. Dabei besteht Brandgefahr wegen der Soßenansammlung am Boden und der hohen Temperaturen im Ofeninneren. Darüber hinaus verbrennt die Soße, Rauch wird erzeugt und Fett gespritzt. Der Ofenrost soll bei mittlerer Höhe eingeführt werden mit dem Bratgut auf einem Blech mit hohen Rändern</p>	
<p>Bei der Einführung des Rostes in den Schienen, die sich dem Grill mehr annähern oder entfernen, beachten Sie die Dicke und Art des Bratguts. Immer wenn Sie den Rost benutzen, um den Bratgut einzuführen, schieben Sie das Blech ins untere Teil, um die Soßen abzufangen</p>	

Einige praktische Empfehlungen, um Strom zu sparen

Der Ofen kann einige Minuten bevor das Bratgut gar ist, ausgeschaltet werden; die restliche Temperatur reicht aus, damit dieses gar wird.

Öffnen Sie so wenig wie möglich die Ofentür; um das Bratgut zu kontrollieren, sehen Sie durch die Glastür des Ofens (die Ofenlampe ist immer an).

#### 4.7 BENÜTZUNG DES GRILLS

Um den Grill zu benutzen, ist es notwendig, den Ofen vorher während circa 5 Minuten zu erwärmen.

Bei der Grillbenutzung kommt die Hitze von oben und besteht aus der Strahlung von Infrarotstrahlen. Dessen Benutzung wird für dünnes Fleisch und Toasts empfohlen. Fleisch und Fisch, die gegrillt werden sollen, sollen leicht mit Fett bestrichen und auf den Rost gelegt werden. Der Rost soll in den Schienen, die sich dem Grillelement mehr annähern oder entfernen entsprechend der Dicke eingeführt werden; die nachstehende Tabelle enthält einige Beispiele der Vorbereitungszeit und der Grillgutlage. Die Vorbereitungszeit kann entsprechend der Nahrungsmittelart, Homogenität und Volumen unterschiedlich sein.

#### 4.8 ZUM AUFTAUEN (MODELLE MIT DIESER FUNKTION)

Das Auftauen erfolgt wie bei der Umgebungstemperatur, aber sehr schnell. Die zehn Stunden, die man brauchen würde für das Auftauen im Kühlschrank reduzieren sich auf eine Stunde pro ein Kilo Fleisch. Legen Sie das eingewickelte Fleisch auf einen Teller und führen Sie es in den Ofen ein.

#### 4.9 ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERSCHALTER

##### MANUELLER BETRIEB (MAN)

Manueller Betrieb, wenn die Kochzeit oder Kochendezeit gewählt werden. Das Symbol "Manuell" ist angezeigt.

Die Tageszeit wird im Display mit 7 Segmenten angezeigt, solange die Zeitaufnahme nicht betätigt wurde.

##### AUTOMATISCHER BETRIEB (AUTO):

Wenn die Kochzeit oder Kochendezeit ausgewählt ist. Der Schalter geht in den automatischen Betrieb.

Das Symbol "Auto" wird angezeigt bis die Kochzeit oder Kochendezeit beendet ist.

##### TAGESZEIT

###### Tageszeit einstellen

Bei Stromanschluss zeigt der Display "12:00" und ein Symbol an. Beim Drücken irgendeines Kontrollschalters (+, - oder SELECT), wird das Symbol "MAN" angezeigt und es ist möglich, die Zeit in 5 Sekunden beim drücken von - oder + einzustellen. Die Uhrzeit kann auch später eingestellt werden durch wiederholter Betätigung von SELECT bis das Symbol blinkt. Dann können Sie die Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen.

##### SENSOREN (+) und (-)

Durch momentanes Drücken erhöht oder verringert sich die Zeit um eine Minute.

Durch das Drücken erhöht oder verringert sich automatisch die Einstellungsgeschwindigkeit. Durch ständiges Drücken zwischen 2 und 5 Sekunden (circa 3 Min / Sek).

Durch ständiges Drücken während mehr als 5 Sekunden (circa 20 Min / Sek)

Innerhalb von 5 Sekunden nach Funktionsauswahl kann die Dauer des Signalvolumens mit dem Sensor SET (+) oder SET (-) eingestellt werden.

##### Sensor AUSWÄHLEN

Durch momentanes Drücken des Sensors "Auswählen" wird die nächste Funktion ausgewählt. Das ständige Drücken des Sensors "SELECT" erzeugt keine Funktionsänderung. Das Drücken des Sensors "SELECT" während mehr als 10 Sekunden erzeugt ein akustisches Signal und die Betriebsart AUSWÄHLEN endet automatisch.

#### Sensor akustisches Signal LAUTSTÄRKE

Gehen Sie die Funktionsfolgen durch bis das Display den ausgewählten akustischen Signal L1, L2 oder L3 anzeigt, die Signallautstärke kann erhöht werden. Diese wird niedriger mit dem Sensor SET (+) oder SET (-) Das akustische Signal läutet entsprechend der ausgewählten Lautstärke.  
 L1 - niedrig; L2 - mittel; L3 - hoch

#### MINUTENZÄHLER

Um diesen als eine einfache Zeitschaltuhr zu benutzen, betätigen Sie wiederholt SELECT bis das Symbol blinkt, stellen Sie die gewünschte Zeit unter Betätigung von + oder - ein, nach circa 5 Minuten blinkt das Symbol nicht mehr und die Zeit beginnt. Um die Zeitsusammensetzung zu ändern oder auf Null zu stellen, betätigen Sie + oder -.  
 Wenn die Zeit vergangen ist, betätigen Sie irgendeinen Kontrollschalter, um die Klingel auszuschalten. Die maximale Zeit sind 99 Minuten.

#### KOCHZEIT

Eindeinstellung des Kochens

Um unmittelbar mit dem Kochen zu beginnen und die Kochdauer einzustellen:

- Das Kochgut in den Ofen einführen und die gewünschte Funktion und Temperatur durch den Funktions- und Temperaturschalter auswählen.
- Wiederholt SELECT betätigen bis das Symbol \* blinkt und die Kochzeit innerhalb von 5 Sekunden unter Betätigung von + oder - einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Zeit wieder angezeigt und das Symbol Auto bleibt eingeschaltet. Die restliche Kochzeit kann durch die Betätigung von SELECT überprüft werden bis das Symbol ausgewählt, geändert oder auf Null eingestellt wird unter Betätigung von + oder -. Nach dem Ende der Kochzeit schaltet sich die Klingel und der Ofen automatisch aus, der Display zeigt 0,00 und "MAN" blinkt. Um den Alarm auszuschalten, betätigen Sie wieder eines der Kontrollschalter, betätigen Sie "Auswählen" für die manuelle Programmierung, das Symbol "MAN" blinkt nicht mehr und der Ofen kann wieder benutzt werden.

#### PROGRAMMIERUNG DES KOCHANFANGS UND -ENDE

Um den Kochanfang und -ende zu programmieren

- Betätigen Sie SELECT bis das Symbol 1 angezeigt wird, wählen Sie die Zeit durch Betätigung von + oder - währt Sekunden,
- Betätigen Sie den Select wieder bis das Symbol 1 ausgewählt ist und das Ende der Kochzeit ange wird
- Das Kochgut in den Ofen einführen und die gewünschte Funktion und Temperatur durch den Funktionsschalter und Thermostat auswählen.

Der Kochanfang erfolgt, indem man die Kochendzeit abzüglich der Kochdauer angibt. 5 Sekunden nachdem Sie die Kontrollschalter freigegeben werden, wird wieder die aktuelle Zeit angezeigt und das Symbol AUTO bleibt aktiviert, sowie das Symbol, das die Kochanfangszeit anzeigt.


Nachdem die Kochzeit beendet ist, hört man die akustische Warnung und der Ofen schaltet automatisch aus. Um den Alarm auszuschalten, betätigen Sie wieder eines der Kontrollschalter; betätigen Sie "SELECT" für die manuelle Programmierung, das Symbol "MAN" blinkt nicht mehr und der Ofen kann wieder benutzt werden. Um die Programmierung abzustellen, stellen Sie die Kochzeit auf Null ein.

#### KINDERSICHERHEIT

Um eine unerwünschte Auswahl zu verhindern, verfügt die Einheit über eine Sicherheitsfunktion für Kinder, die durch eine Funktionsänderung eingestellt wird.

#### Sperrung für Kinder

Die Sperrfunktion für Kinder kann eingeschaltet werden an irgendeiner Tageszeit und wird im manuellen Betrieb angezeigt, unabhängig von der Kochzeit oder Endkochzeit und kann im automatischen Betrieb durchgeführt werden.

Die Sperrfunktion für Kinder wird durch Betätigung des Sensors (+) während minimal 5 Sekunden aktiviert bis das Symbol  angezeigt wird. Ab diesem Zeitpunkt sind alle anderen Funktionen gesperrt.

Ausnahme: Wenn eine Funktion, z. Bsp. Kochzeit beendet ist kann das akustische Signal gehört werden unter Betätigung irgendeines Sensors, obwohl die Kindersperrung weiterhin eingeschaltet ist.

Wenn Sie irgendeinen Sensor betätigen und die Kindersperrung eingeschaltet ist, hört man ein akustisches Signal und der Sperrsymbol für Kinder blinkt während zwei Sekunden.

Akustisches Signal LAUTSTÄRKE

Gehen Sie die Funktionsfolgen durch bis das Display das ausgewählte akustische Signal L1, L2 oder L3 anzeigt. Die Signallautstärke kann erhöht oder reduziert mit dem Touchpad SET (+) oder SET (-) Die akustische Rückmeldung lautet in der ausgewählten Lautstärke.

L1 - niedrig;

L2 - mittel;

L3 - hoch

#### 4.10DIGITALE UHR



#### TAGESZEIT EINSTELLEN

Betätigen Sie gleichzeitig die Knöpfe + und -. Der Punkt zwischen dem Uhr- und Minutenzeiger blinkt. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Knöpfe + e - gleichzeitig betätigen. Wenn Sie ein wenig länger den Knopf betätigen, können Sie schnellere Einstellungen eingeben. Betätigen Sie die Knöpfe + und - gleichzeitig während einer längeren Zeit bis die Uhrzeit und der Punkt zwischen der Uhrzeit und den Minuten blinkt. Dies erlaubt, dass Sie einen Teil der Uhrzeit am Display einstellen.

#### MINUTENZÄHLER EINSTELLEN

Betätigen Sie den Knopf + . Am Display wird wieder ' 0.00 ' angezeigt und das Klingelsymbol wird blinken. Der Minutenzähler kann unter Benutzung der Knöpfe + und - eingestellt werden.

Nach 6 Sekunden bleibt das Klingelsymbol an. Der Minutenzähler beginnt die regressive Zählung. Die Zeitzunahme erfolgt in Minuten und in 10 Sekunden bis 99 Minuten und 50 Sekunden, nachdem zeigt der Display eine Stunde und 40 Minuten, die Einstellung erfolgt in Schritte von 1 Minute.

Anmerkung: Um das Programm des Minutenzählers abzustellen, definieren Sie die Zeit des Minutenzählers bis 0.00.

#### KLINGELSIGNAL AUSSTELLEN

Wenn die Zählung des Minutenzählers beendet ist, zeigt das Display die Tagesuhrzeit. Das Klingsymbol beginnt zu blinken und man hört einen akustischen Alarm, der während sieben Minuten klingelt, wenn dieser nicht unterbrochen wird.

Betätigen Sie irgendeinen Knopf, um den akustischen Alarm auszuschalten.

#### LAUTSTÄRKE EINSTELLEN

Sie können die Alarmlautstärke der Zeitschaltuhr wie folgt einstellen:

- 4) - unter Betätigung des Knopfes ( - ) können Sie die aktuelle definierte Lautstärke hören
- 5) - lassen Sie den Knopf ( - ) los und betätigen Sie ihn dann wieder. Sie können den nächsten Ton (3 im Ganzen) hören
- 6) - der letzte Ton, den Sie hören, ist derjenige, der eingestellt wird.

Nahrungsmittelart	Schienenr	Temperatur des Ofens ° C	Zeit Minuten
<b>GERICHTE</b>			
Langer Braten	2	220 - 250	Sek. Menge
Kurzer Braten	2	225 - 250	50-60
Geflügel (Helmperlhuhn, Ente, etc.)	1	210-250	150-180
Geflügel	2	225-250	50-60
Wild	1	200-225	Sek. Menge
Fisch	1	180-200	20-25
<b>KUCHEN</b>			
Weihnachtskuchen	tief liegend	160-200	60-70
Plum-cake	tief liegend	170-180	90-100
Orangenkuchen	tief liegend	170-180	80-100
Biscuits La Reine	2	200	40-45
Croissants	2	215-230	35-40
Gersteteig	2	215	30-40
Biskuitteig	2	200-215	30-35
Suspiros (Eiweißgebäck)	1	140	60-80
Teig für Mini-Éclair	2	215-230	30
Obstorten (Blätterteig)	2	250	30-35
Obstorten (Mürbeteig)	2	230	20-30

Nahrungsmittelart	Kg	Schienenr.	Temperatur des Ofens °C	Vorheizungs- dauer in Minuten	Zeit in Minuten
Kalbskotelett	1	3	250	5	8-10
Lammkotelett	1	3	250	5	12-15
Leber	1	3	250	5	10-12
Hackfleisch-Bündel	1	3	250	5	12-15
Kalbsherz	1	3	250	5	12-15
Fleisch im Netz	1	3	250	5	20-25
Halbes Hähnchen	--	3	250	5	20-25
Seehechtfilet	--	3	250	5	12-15
Gefüllte Tomaten	--	3	250	5	10-12



**HINWEIS:** Nach jeder Reinigung muss der Ofen auf die maximale Temperatur und für eine Zeit, die ausreicht, um Feuchtigkeit aus der Reinigung erhaltene verdampfen binden.  
 Durch diesen Vorgang wird die Nutzungsdauer des Ofens zu erhöhen, minimiert die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Korrosion durch Feuchtigkeit.

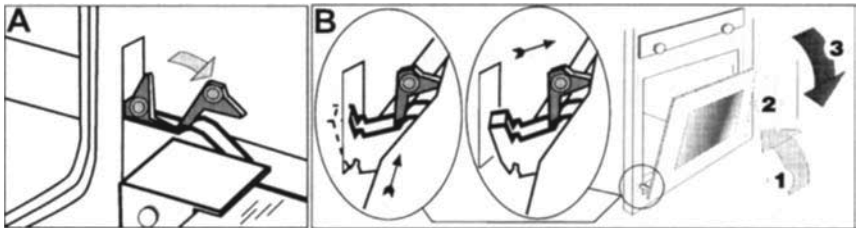
### Allgemeine Reinigung

Um den Glanz der Emailleileite für längere Zeit zu halten, reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung. Nachdem Sie den Ofen abkühlen lassen, können Sie die Fettablagerungen leicht beseitigen mit Hilfe eines Schwamms oder eines feuchten Tuches mit lauwarmen Wasser und Waschmittel oder gegebenenfalls einem spezifischen Produkt, das Sie im Handel finden können. Benutzen Sie keine abrasiven Tücher oder Schwämme die irreparable Schäden verursachen können. Nach Benutzung die Edelstahlteile mit Wasser reinigen und danach mit einem Tuch oder Waschlleder trocknen. Bei hartnäckigen Flecken benutzen Sie die gewöhnlichen nicht abrasive Waschmittel, spezifische Produkte für Edelstahl oder ein wenig warmer Essig.

Das Kochen in einem Ofen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein, da es einen Brand verursachen kann. Daher muss der Ofen nach jeder Benutzung gereinigt werden.

### Reinigung der Ofentür

Um die Ofentür zu reinigen, kann das innere Glas entfernt, gereinigt und wieder eingesetzt werden. Aus Sicherheitsgründen, nehmen Sie die Ofentür wie folgt ab, bevor Sie das innere Glas entfernen:



4 - Ofentür ganz öffnen

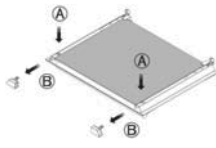
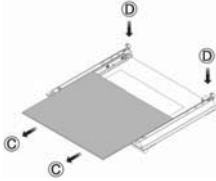
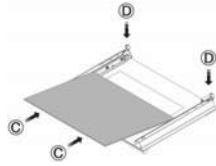
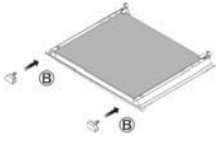
5 - Mit dem Daumen und Zeigefinger die Scharnierbinder heben, indem Sie diese ganz nach außen drehen (Bild A)

6 - Die Tür in die Schließposition drehen bis sie auf den Bindern gestützt ist. So ist die Scharnierfeder blockiert.

Wenn Sie weiterhin die Ofentür schließen, können sich die Scharnieren von den entsprechenden Verbindungen lösen, die an der Ofenstruktur befestigt sind (Folgen 1, 2, 3, des Bildes B).

Um die Tür einzubauen, soll umgekehrt wie beschrieben vorgegangen werden.

### Ausbau und Einbau des inneren Glases

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Stift drücken (A).</li><li>- Gleichzeitig obere Enden entfernen (B)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Den inneren Glas schieben (C) bis dieser sich von den unteren Enden löst (D)</li><li>- Glas entfernen</li></ul> <p>Reinigen Sie das Glas ausschließlich mit warmem Wasser und verhindern Sie die Benutzung von rauen Tüchern.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Stellen Sie das Glas auf die Träger</li><li>- Versuchen Sie das Glas zu schieben bis es an den Rillen der unteren Enden eingesetzt ist (D)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Obere Enden einsetzen (B)</li></ul>

### OFENLAMPE ERSETZEN

**ACHTUNG:** Gerät von der elektrischen Versorgung ausschalten bevor Sie die Lampe ersetzen und die Schutzvorrichtung betätigen, um eine elektrische Gefährdung zu verhindern.

Nachdem Sie den Ofen von der elektrischen Versorgung ausgeschaltet haben, lösen Sie den Glasschutz der Lampe und die Lampe selbst ab. Ersetzen Sie diese durch eine für hohe Temperatur (300 °C) geeignete Lampe mit folgende Eigenschaften:

Spannung: 220 - 240 V

Leistung: 15 W / 25 W (dem Modell entsprechend)

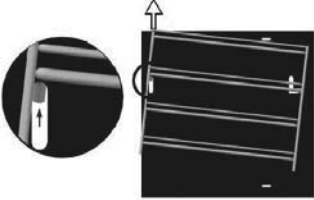
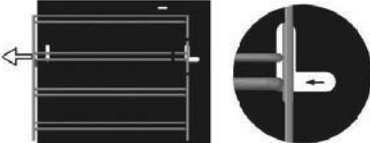
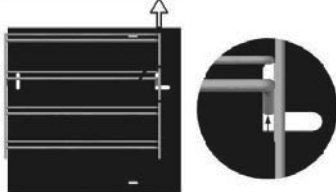
Sockel: E 14

Den Glasschutz wieder einsetzen und das Gerät einschalten



SEITLICHE OFENGITTER ENTFERNEN

Um die Reinigung zu erleichtern, können diese seitliche Chromgitter entfernt werden. Dafür folgen Sie die Anweisungen von 1 bis 3, um die Ofengitter abzubauen. Um diese wieder einzubauen, folgen Sie der Anweisungen 3 bis 1

	<p>1. Das Gitter senkrecht heben und den Stift von der Frontrille seitlich des Ofens entfernen.</p>
	<p>2. Das Gitter in die angegebene Richtung schieben, damit sich dieses von der Rille beim Ofenrücken löst.</p>
	<p>3. Das Gitter senkrecht heben und den Stift in der Rille hinten seitlich des Ofens entfernen.</p>

Die Edelstahlbahnen, die die Emaillebleche stützen, können entfernt und auf Stufe 3 der seitlichen Schienen eingeführt werden.

8 PRODUKTKONTROLLE DE

Der Hersteller bestätigt, dass dieses Gerät folgender Überprüfungen ausgesetzt wurde:

- Funktion der elektrischen Komponente.
- Dielektrische Härte.
- Widerstand gegenüber der Erdleitung.
- Ästhetische Kontrolle

Adresse des Herstellers: Rua D. Afonso Henriques, 235 - 4585 - 322 Gandra PRD  
 Die Information über unsere Gebrauchsanleitungen können Sie aus unserer Internetseite entnehmen unter [www.meireles.pt](http://www.meireles.pt)

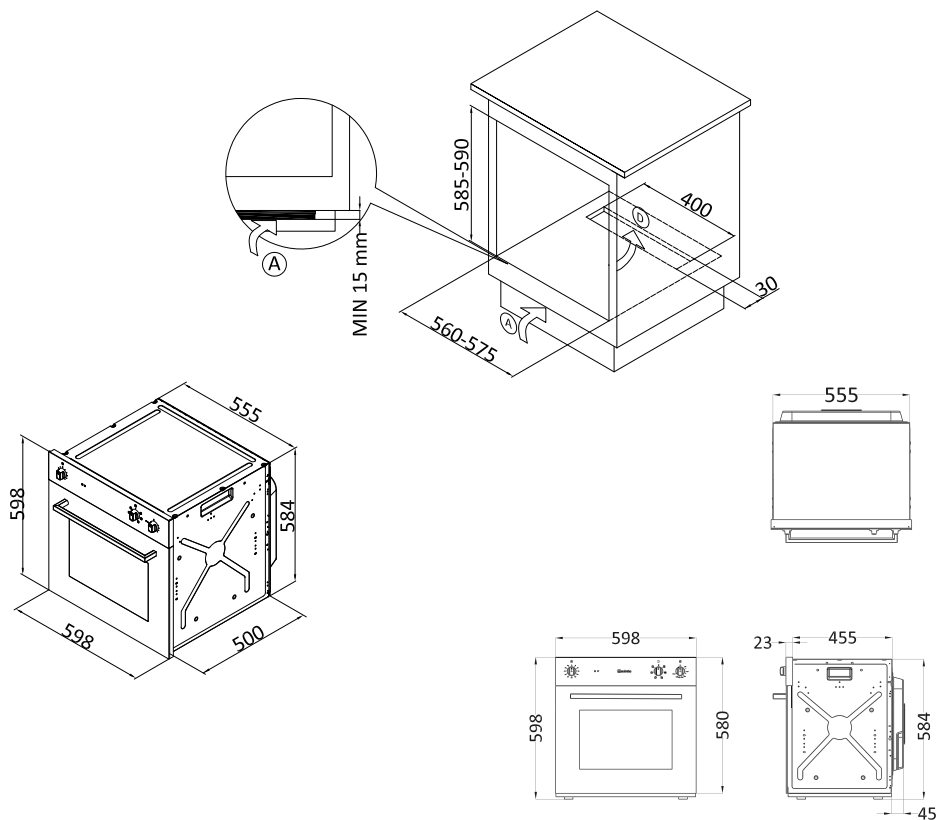
9 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

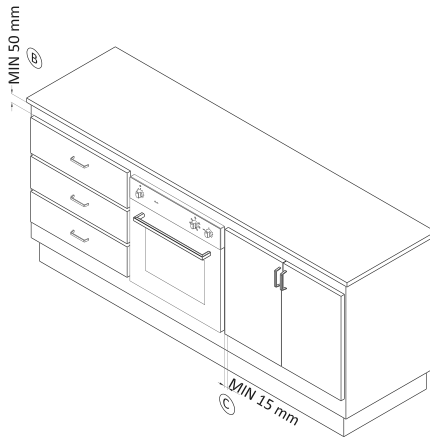
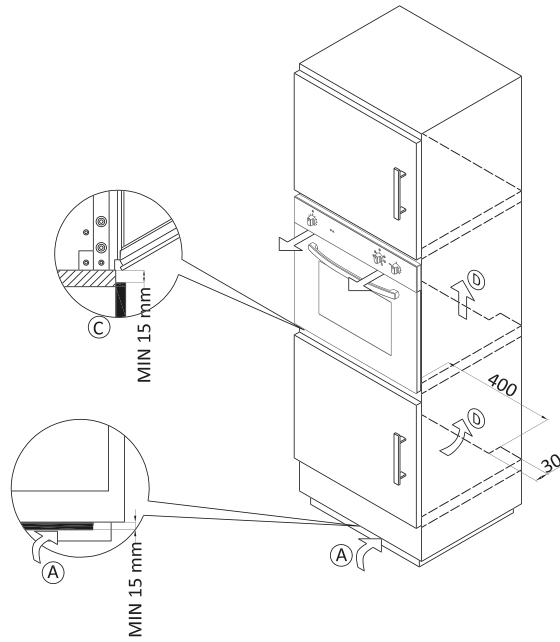
DE

Leistungen	
Grillwiderstand	1500 W
Oberer Widerstand	1100 W
Unterer Widerstand	1500 W
Heizring	2300 W
Ventilator	18 W
Lampe	25 W

10 ABMESSUNGEN DER MÖBEL / BACKÖFEN

DE



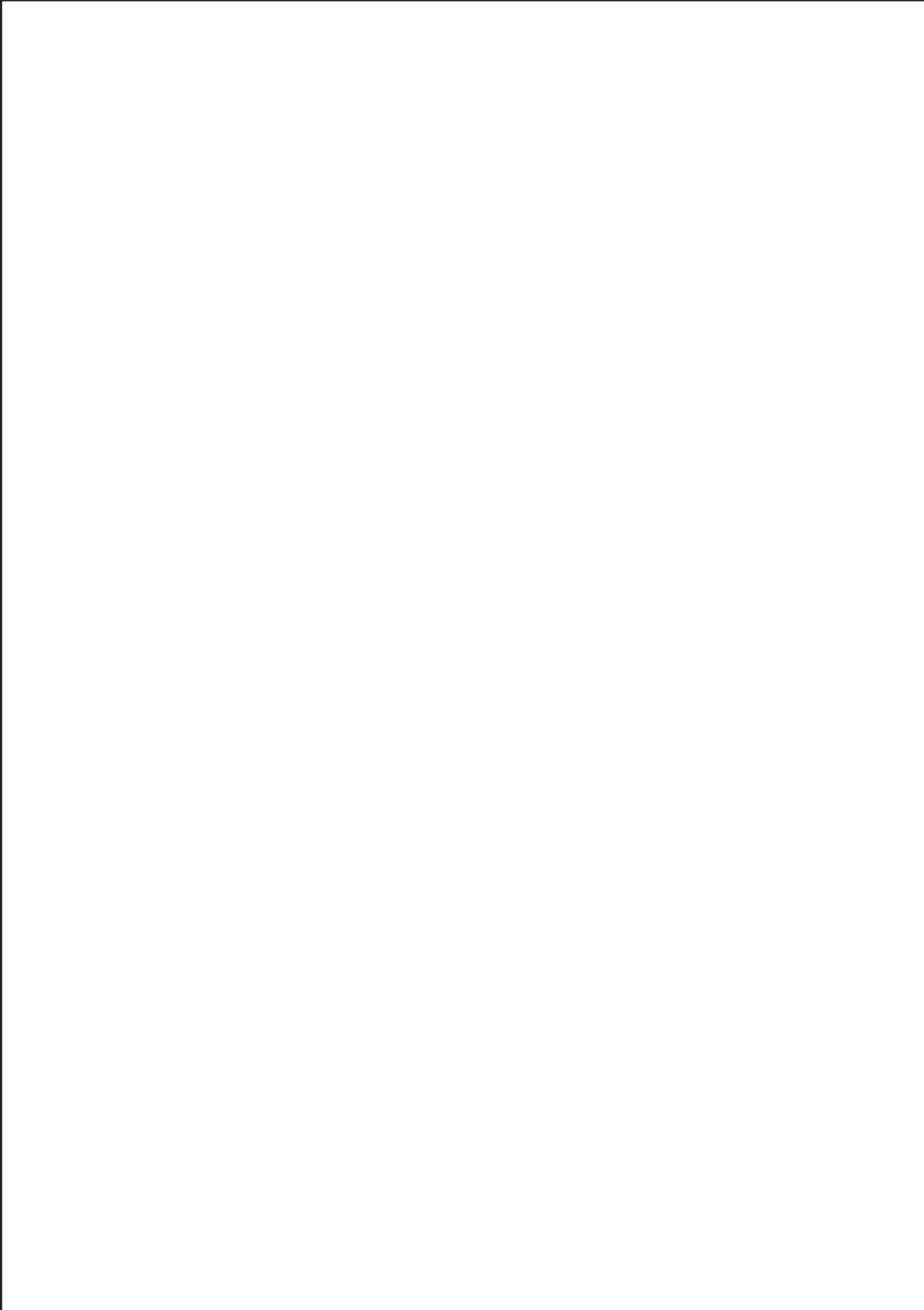


Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an den Geräten vorzunehmen, ohne dass diese den Betrieb und die Sicherheit derselben beeinträchtigen.



**Ficha de Produto ( Regulamento UE 66/2014 )**  
( Elektrisch Ofen - EN60350-1; UE65/2014)

Modell	geben Ofen	Keine Hohlräume	Heizung Quelle Hohlraum	Volumen (L)	Verbrauch(MJ ou kWh)	Verbrauch Zwangsbeiliftung (MJ ou kWh)	Energieklasse	IEE
MF 1604	E 60	1	elektrisch	59	0,75	-	A	94,0
MF 2606	EV60	1	elektrisch	55	0,79	0,75	A	96,0
MF 3606	EV60	1	elektrisch	55	0,77	0,74	A	94,8
MF 4609	EV60	1	elektrisch	55	0,77	0,74	A	94,8
MF 6601	EV60	1	elektrisch	55	0,77	0,74	A	94,8





**Rede de Assistência  
em Portugal**

<http://goo.gl/TWeSzT>

**808 200 426**



**Red de Asistencia  
en España**

<http://goo.gl/UZyYvd>

**902 107 323**