

FORNO DE ENCASTRE
GÁS

BUILT-IN GAS
OVEN

HORNO ENCASTRABLE
GAS

فرن غاز
مدمج

MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

دليل التعليمات

Instalação – Utilização – Manutenção

PT

Installation - Use – Maintenance

GB

Instalación – Uso – Mantenimiento

ES

التثبيت - الاستخدام - الصيانة

SA

ÍNDICE

1.	APRESENTAÇÃO	3
2.	INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	7
3.	INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	11
4.	INSTRUÇÕES PARA COZINHAR	13
5.	RELÓGIO DIGITAL / CONTA-MINUTOS	14
6.	TABELA DOS TEMPOS DO FORNO	15
7.	TABELA DOS TEMPOS DO GRELHADOR	15
8.	INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA	16
9.	CONTROLO DO PRODUTO	18
10.	DIMENSÕES DOS MÓVEIS / FORNOS	19
11.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	21

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 mantidas 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.

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 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 reponsável pela sua segurança.

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

A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.

Para instalação das grelhas laterais do forno ver pag 18, instruções para manutenção e limpeza.

Este aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar um sobreaquecimento.

A instalação do aparelho deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado e de acordo com as características técnicas do fogão (ver placa de características fixada).

Na ligação eléctrica deve ser prevista na canalização fixa um meio para desligar o forno da rede de alimentação conforme as regras de instalação.

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

Antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, desligar o forno da rede eléctrica atuando no dispositivo de protecção.

Se o cabo de alimentação do aparelho se danificar, deve ser substituído pelo fabricante ou pessoas qualificadas para evitar um perigo.

Colocação e Montagem

As dimensões do forno estão mencionadas nas figuras da pag 19.

Para um correcto funcionamento do forno devem ser respeitadas as indicações e dimensões indicadas nas figuras da pag. 19 e 20, nomeadamente:

Existência de entrada de ar fresco no rodapé e na parte superior do móvel conforme pormenor A e E.

Distância mínima do tecto do forno ao fundo de uma placa situada por cima conforme pormenor B.

Distância mínima 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.

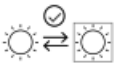
A ligação eléctrica do forno deve ser independente de qualquer outra ligação.

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

Antes de 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.

CONSELHOS AMBIENTAIS

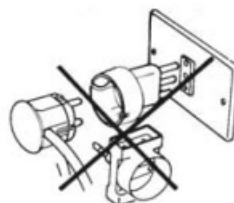
	Não deite fora a embalagem do seu aparelho, esta pode ser reciclada, entregue-a num ECOPONTO.
	Este símbolo colocado no produto, indica que o produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. 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.
	Este símbolo colocado na embalagem do produto, indica que este produto tem uma fonte de luz. No ponto 8. Instruções de Manutenção e Limpeza pode ver as informações sobre esta fonte de luz e como substituir a mesma.

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

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.

A seguir indicamos as instruções destinadas ao instalador qualificado a fim de que as operações de instalação, regulação e manutenção sejam efectuadas correctamente e segundo as normas em vigor.

Posicionamento

O aparelho pode ser instalado e funcionar somente em ambientes permanentemente ventilados segundo as prescrições contidas nas normas em vigor. O fluxo natural do ar deve ser feito directamente através de aberturas permanentes efectuadas nas paredes do ambiente que deve ser ventilado e que dêem para o exterior, ou através de tubos de ventilação individuais ou colectivos ramificados.

As aberturas de ventilação devem possuir uma secção útil de pelo menos 100 cm² e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente (protecção com grelhas ou redes metálicas.) O fluxo do ar também pode ser obtido por via indirecta através de ambientes adjacentes ao da instalação, desde que tais locais sejam dotados de ventilação directa, não sejam ambientes dotados de perigo de incêndio e não sejam destinados a quartos de dormir.

O fluxo do ar entre o ambiente adjacente e o ambiente da instalação deve efectuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem eventualmente obter aumentando oportunamente o espaço entre a porta e o pavimento). O ambiente de instalação deve prever um sistema de descarga dos fumos de combustão para o exterior que se pode obter através de uma chaminé ou de um exaustor eléctrico que entra em funcionamento quando se liga o aparelho.

Ligação de gás

O aparelho deve ser ligado à rede do gás ou à botija conforme as prescrições das normas em vigor e depois de se ter verificado que esteja regulada para o tipo de gás à disposição. O aparelho está predisposto para funcionar com o gás previsto e que consta na etiqueta de regulação colocada quer na embalagem quer na aparelho. No caso em que o tipo de gás à disposição não corresponda ao gás para o qual o aparelho está regulado deve-se proceder à substituição dos injectores correspondentes, prestando atenção a colocar a nova etiqueta de regulação e eliminando a velha.

Para se efectuar esta operação o instalador qualificado deve seguir as indicações contidas no parágrafo "Adaptação aos vários tipos de gás".

Para o funcionamento mais seguro verificar que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na "tabela características queimadores e injectores".

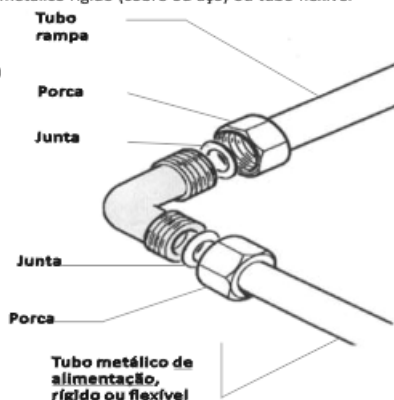
Ligação de gás

É obrigatório efectuar a ligação à instalação do gás mediante tubo metálico rígido (cobre ou aço) ou tubo flexível de aço inoxidável de superfície contínua e de modo a não provocar solicitações de qualquer espécie no aparelho.

O tubo de entrada do gás no aparelho apresenta-se com uma rosca terminal à qual deve ser ligado um cotovelo (em dotação; rosca 1/2gás macho), regulável em base às exigências de instalação.

A ligação de cotovelo deve ser ligado o tubo de alimentação metálico rígido ou flexível. Não esquecer introduzir nas duas extremidades da ligação de cotovelo as juntas de vedação em dotação.

No caso de desmontagem e montagem destes particulares, substituir obrigatoriamente as juntas por outras novas.



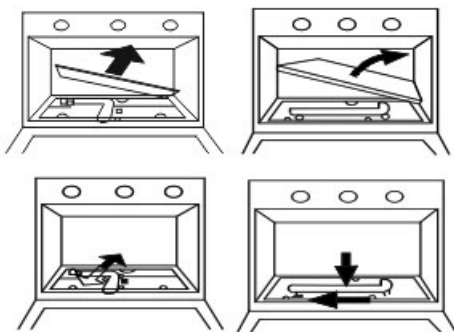
Importante: Quando o aparelho acabou de ser instalado controlar a perfeita vedação de todas as ligações usando para tal fim uma solução de água e sabão e nunca uma chama.

Advertência: O uso do aparelho a gás produz calor e humidade no ambiente onde está instalado. Portanto deve controlar que existe uma boa ventilação do ambiente mantendo abertos os orifícios de ventilação natural ou instalando um exaustor aspiração com a respectiva chaminé.

Adaptação do queimador do forno aos vários tipos de gás.

Para adaptar a aparelhagem a um tipo de gás diferente daquele para o qual se encontra predisposta (ver a este propósito a etiqueta colocada quer na embalagem quer no aparelho), é necessário efectuar as seguintes operações:

- Abrir a porta do forno e retirar todos os acessórios que se encontram no seu interior (bacia, grelha, etc.).
- Retirar a parte do fundo do forno, levantando-a e retirando-a.
- Retirar o queimador agindo nos parafusos situados no esquadro de fixação dianteira do mesmo.
- Retirar o queimador agindo sobre os parafusos que se encontram no esquadro que o fixa na parte dianteira.



- Retirar o injector do seu suporte usando uma chave de 10mm e substituí-lo pelo adequado ao gás com que o aparelho vai trabalhar (ver "Tabela características").
- Montar novamente as várias partes procedendo no sentido inverso à desmontagem, não esquecendo substituir a etiqueta de regulação que se encontra no aparelho com aquela relativa ao novo tipo de gás (em dotação).

No caso em que a pressão do gás usado seja diferente (ou variável) relativamente àquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão apropriado e conforme às normas locais em vigor.

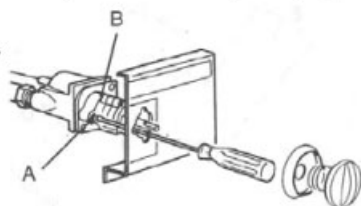
TRANSFORMAÇÃO PARA OS DIFERENTES GASES

Regulação do mínimo

A regulação da chama reduzida foi efectuada na fábrica. Depois de se ter substituído o injector para o adaptar ao tipo de gás disponível ou na sequência de particulares condições da pressão de rede, pode ser que seja necessário proceder a nova regulação da chama mínima.

As operações necessárias para efectuar tal operação são as seguintes:

- Retirar todos os acessórios do interno do forno, incluindo a chapa do fundo.
 - Acender o forno através do manipulador termostato ao máximo seguindo as instruções constantes no respectivo parágrafo e fechar delicadamente a porta do forno.
 - Aguardar cerca de 10 minutos e depois aceder ao parafuso do by-pass do termostato mediante oportuna chave de fendas e depois de se ter retirado o manipulador e o anel com rosca. O parafuso de by-pass pode estar à esquerda (pos. A) ou no alto (pos. B).
 - Posicionar a haste do termostato em correspondência da posição de chama mínima.
 - Aparafusar ou desaparafusar o parafuso do by-pass para diminuir ou aumentar respectivamente a chama até se obter uma pequena chama regular.
 - Montar novamente o manipulador e o anel roscado e verificar que a chama não se apague passando rapidamente da chama máxima para mínima.
 - Verificar ainda que a regulação obtida seja suficiente para manter o aquecimento da sonda.
 - Apagar o queimador e, depois do arrefecimento, introduzir novamente o fundo do forno e os acessórios precedentemente retirados.
- A regulação para gás líquido (B/P) deve ser efectuada aparafusando completamente o parafuso de by-pass.



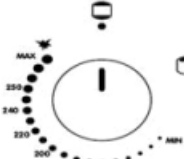
O QUEIMADOR NÃO REQUER NENHUMA REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

3 INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

PT

O manípulo de comando permite-lhe seleccionar as seguintes funções do forno: as seguintes funções do forno: O forno adquirido pode não ter todas as funções, neste âmbito deve rodar o manípulo para as funções existentes no seu forno

Forno Estático:

	A lâmpada do forno está acesa e não se encontra ligada nenhuma resistência eléctrica Durante o funcionamento do forno a lâmpada fica sempre acesa
	Está ligada apenas a resistência do grill.
	Está ligada a posição de espeto.
 O manípulo do termóstato permite-lhe seleccionar as temperaturas entre 50º e MAX	

UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS E GRELHADOR ELÉCTRICO

Por razões de segurança a concepção do aparelho não permite a utilização simultânea de forno a gás e grelhador eléctrico nos modelos mistos. Para utilização do grelhador eléctrico, rodar o manípulo no sentido horário levando o ponto • até à palavra grill ou símbolo  no painel .

FORNO A GÁS

Para acender o forno proceder do seguinte modo:

Accionar o botão do acendedor  ou abrir a porta do forno e aproximar uma chama ao queimador através do orifício existente na base do forno.
Premir o manípulo da válvula do forno e rodá-lo no sentido anti-horário até à posição  que está representada no painel.

Manter o manípulo premido durante cerca de 10 segundos.

Terminado este tempo soltar o manípulo o forno, que deve permanecer aceso. Caso contrário, repetir a operação.

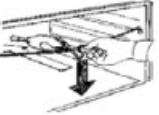
Para diminuir a potência, rodar o manípulo até à posição de “mínimo”.

Para apagar o forno, rodar o manípulo da torneira no sentido horário até à posição de “apagado”, representada por um círculo negro no painel. •

**FORNO A GÁS TERMOSTÁTICO**

Estes modelos possuem uma válvula de gás termostática, que permite seleccionar a temperatura desejada no interior do forno. Nestes modelos o consumo de gás reduz-se automaticamente logo que o interior do forno atinge a temperatura seleccionada. O funcionamento deste forno realiza-se girando o manípulo no sentido anti-horário, escolhendo a temperatura desejada.

Certos modelos possuem espeto rotativo, neste caso ler as seguintes instruções:

Nos modelos com espeto rotativo enfiar os alimentos no espeto de modo a que o peso fique centrado, tendo o cuidado de espetar e apertar as duas forquetas. Colocar o suporte do espeto metendo as duas extremidades do suporte nos lados do forno.	
Enfiar a ponta livre do espeto no furo do motor, existente na parede posterior do forno, verificando o correcto encaixe do espeto no motor. Apoiar a gola do espeto, existente na extremidade com punho, no suporte e retirar o manípulo do espeto, este serve para facilitar a extracção do espeto após o cozinhado.	
Em certos modelos encaixar o espeto na grelha e empurrar a grelha para o interior do forno verificando o correcto encaixe do espeto no motor. Colocar o tabuleiro de recolha de gorduras na parte mais baixa do forno.	

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.

Nunca utilizar o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados.

Nessa situação existe risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo, e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso queima os molhos, produz fumos e salpica gordura.

A grelha porta tabuleiros deve ser colocada a meia altura do forno, com os alimentos em tabuleiro de bordos altos para assados



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

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

**Alguns conselhos práticos para poupar electricidade**

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

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



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

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 (max. 120 minutos).

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

6

TABELA DOS TEMPOS DO FORNO

PT

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

7

TABELA DOS TEMPOS DO GRELHADOR

PT

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 a temperatura máxima e durante um tempo suficiente para evaporar a humidade resultante da limpeza. Com esta operação aumenta-se o tempo de vida útil do seu forno, minimizando a probabilidade de aparecimento de corrosão pela humidade.

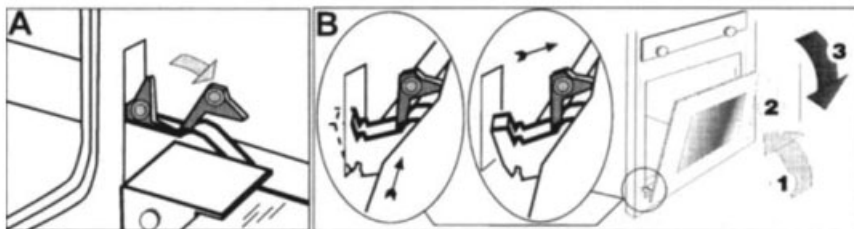
Limpeza Geral

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:



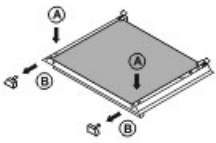
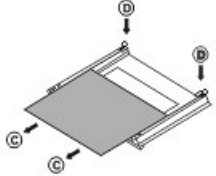
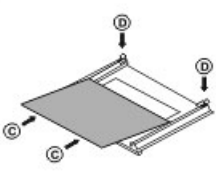
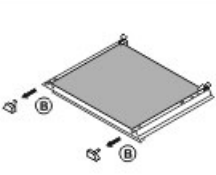
1 - Abrir completamente a porta do forno

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 (seqüências 1, 2, 3, da fig. B).

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

Desmontagem e montagem do vidro interior

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

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

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

Após desligar o forno 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:

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

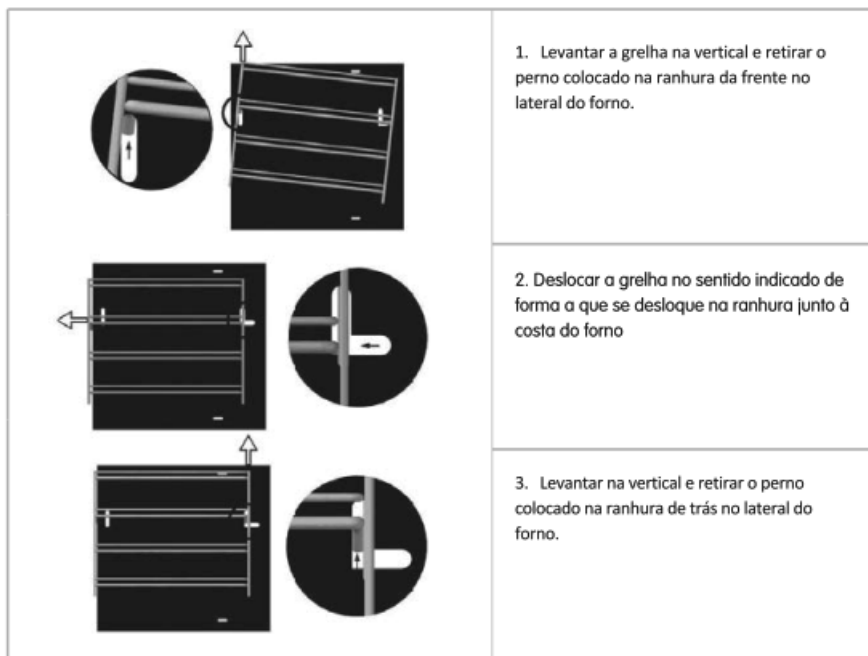
Casquilho: E 14

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.

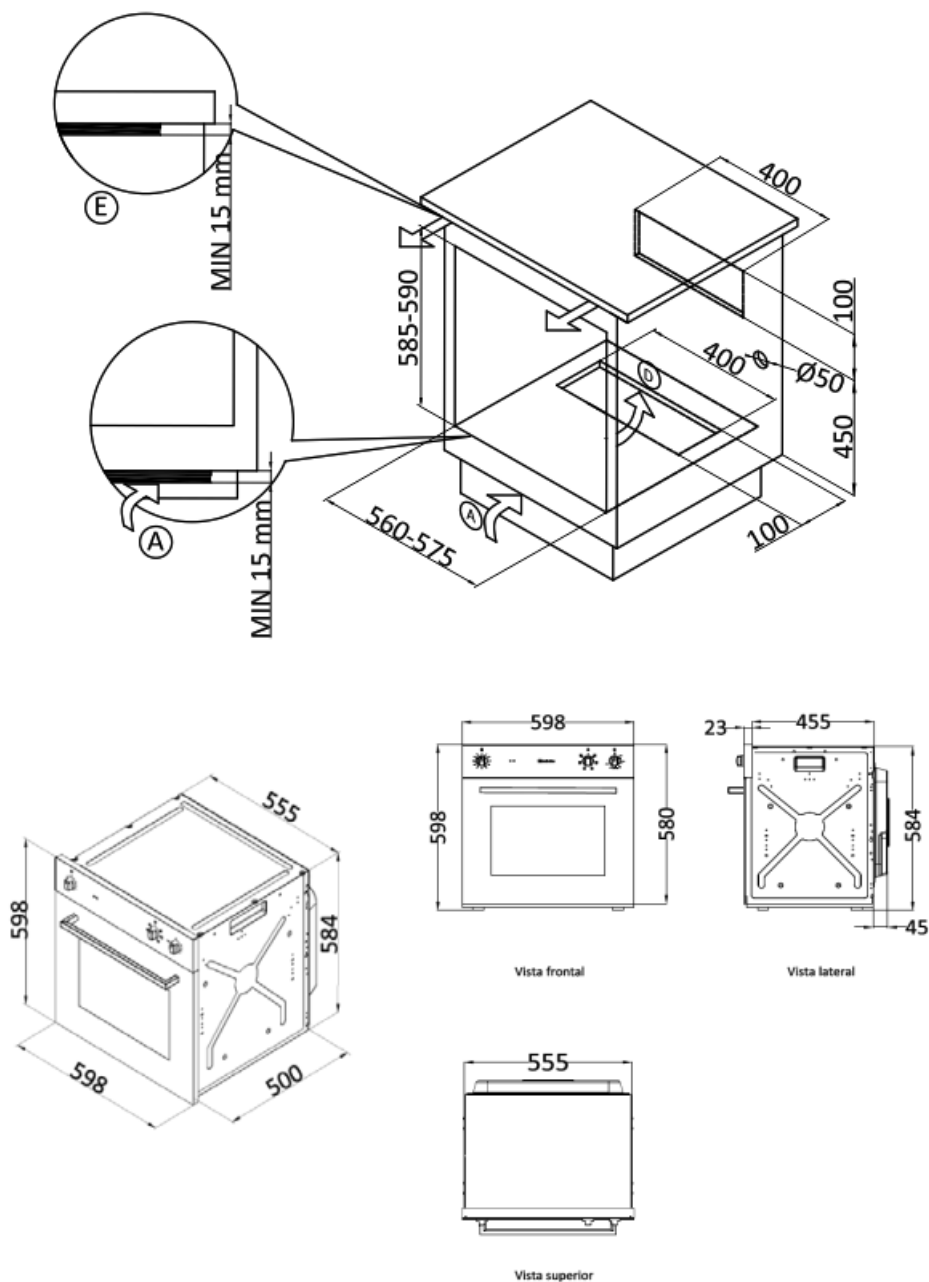


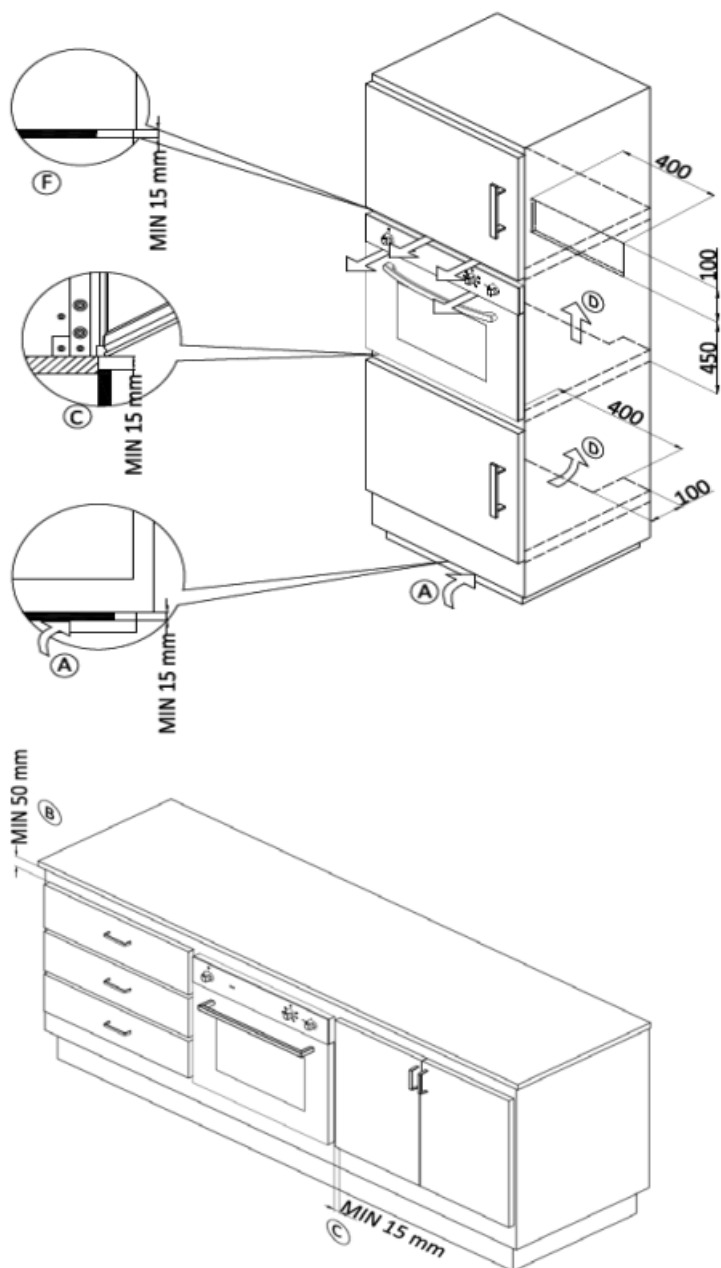
As corrediças em aço inox que suportam as assadeiras esmaltadas podem ser retiradas e colocadas nos 3 níveis das grelhas laterais.

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

- Funcionamento dos componentes eléctricos.
- Rigidez dielétrica.
- 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 no nosso site www.meireles.pt





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

Tabela características

CAT.II 2H3 +							
			GÁS BUTANO	GÁS PROPANO		GÁS NATURAL	
Pressão nominal funcionamento, mbar			28 - 30	37		20	
Pressão máxima funcionamento, mbar			35	45		25	
Pressão mínima funcionamento, mbar			20	25		17	
Potência, W (P. C. S.)			Caudal	Injector	Caudal	Injector	Caudal
Quimadores	Normal	Mínimo	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Forno	2 750	1 100	200	0.80	197	1.20	262

Características eléctricas do forno de 60 cm

Potências quando aplicável ao modelo do seu forno	
Alimentação	
Parte eléctrica = ~ 230V - 50/60 Hz	
Resistência do Grill = 1600 W	
Motor do Espeto = 5 W	
Lâmpada do Forno = 15 W	
Ventilador Tangencial = 20 W	
Pmax = 1640 W	

António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques, 235 - 4585-322 Gangra PRD
 Apartado 49 - 4584-909 Paredes Portugal
WWW.meireles.pt



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
MFG2604	G60	1	GÁS	48	5,34		A	94,6

TABLE OF CONTENTS

1.	PRESENTATION	24
2.	INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	28
3.	INSTRUCTIONS FOR THE USER	31
4.	INSTRUCTIONS FOR COOKING	33
5.	DIGITAL CLOCK / TIMER	34
6.	TABLE OF OVEN TIMES	35
7.	TABLE OF GRILL TIMES	35
8.	MAINTENANCE AND CLEANING INSTRUCTIONS	36
9.	PRODUCT CHECKS	38
10.	DIMENSIONS OF FURNITURE / OVENS	39
11.	TECHNICAL CHARACTERISTICS	41

1. PRESENTATION**PT**

Dear Customer,

Thank you for choosing our product. Using this appliance is very easy; before installing and using it, you must read this manual carefully, in which you will find the correct instructions for installing, using and maintaining this product.

It is very important that this instruction manual is kept together with the appliance in the event of it being handed over to a different person.

General Warnings

ATTENTION: The appliance and its accessible parts may become hot during use, care must be taken to avoid touching the heating elements.

Children under 8 years of age should be kept away from the appliance, unless they are under adult supervision.

WARNING: Cooking with fat or oil in an oven can be dangerous and could result in a fire. Never attempt to extinguish a fire with water, rather switch off the appliance.

WARNING: risk of fire: Do not store containers or other things inside of the oven.

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

WARNING: accessible parts may become hot during use, therefore small children should be kept away from the appliance.

Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface, which could result in the glass breaking.

This appliance should not be cleaned with steam cleaning appliances.

WARNING: Make sure that the appliance is switched off before replacing the oven light bulb to prevent the possibility of an electric shock.

This appliance is not intended to be operated by an external timer or remote control system.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical or mental capacities, or by persons lacking experience or knowledge, unless they have been trained or instructed in the use of the appliance by a responsible person for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cleaning and maintenance should not be carried out by children.

For installation of the oven's side racks see page 18, maintenance and cleaning instructions.

This appliance must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.

The installation of the appliance must be carried out by qualified personnel and according to the technical characteristics of the cooker (see affixed characteristics plate).

In the electrical connection, a means of switching the oven off from the mains power supply according to the installation rules must be provided on the fixed pipe.

An omnipolar switch with minimum opening between the 3mm contacts, which is suitable for the load and complies with the safety regulations in force, must be installed between the appliance and the mains.

Before carrying out any maintenance or cleaning works, switch the oven off from the mains power supply activating the protective device.

If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or qualified persons to avoid a hazard.

Placement and Installation

The dimensions of the oven are mentioned in the figures on page 19.

For correct operation of the oven, the indications and dimensions indicated in the figures on page. 19 and 20 must be observed, namely:

Existence of fresh air flow in the baseboard and in the top part of the furniture according to details A and E.

Minimum distance from the oven ceiling to the bottom of a plate situated on top of it according to detail B.

Minimum distance from furnace door to adjacent furniture cabinet door according to detail C.

Circulation of fresh air according to detail D

Insert the oven into the opening of the furniture by supporting it at the base and pushing it until it touches.

Open the oven door and secure the oven to the furniture cabinet using the four screws provided.

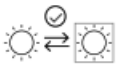
The oven's electrical connection must be independent of any other connection.

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

Before starting to use the oven, we recommend that you:

- Remove the protective film covering the oven door glass (if there is one):
- Heat the oven with no food inside at the maximum temperature for about 45 minutes (to eliminate any unpleasant odours and smoke caused by manufacturing residues and thermal insulation);
- Thoroughly clean the inside of the oven with soap and water and thoroughly rinse with clean water.

ENVIRONMENTAL ADVICE

	Do not throw away your appliance's packaging. This can be recycled. Take it to a recycling bin.
	This symbol on the product indicates that the product cannot be treated as household waste. Instead, it should be taken to the selective collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring proper disposal of this product, it will help to prevent possible negative consequences for the environment and public health, which could otherwise be caused by incorrect handling of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your local municipal services, the selective collection centre in your area of residence or the shop where you purchased the product.
	The symbol on the product's label shows that the product contains a light source. In point 8. Cleaning and Maintenance Instructions you can see information about this light source and how to replace it.

2. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

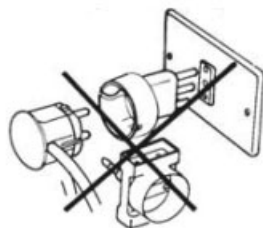
PT

ELECTRICAL CONNECTION

The apparatus is provided with a power cable and is predisposed to operate with alternating current with the voltage indicated on the plate containing the appliance's characteristic data which is placed on a label on the appliance. The "Earth" conductor of the electric cable is characterised by the yellow/green colours

CONNECTING THE POWER CORD TO THE MAINS POWER SUPPLY

The installation of the appliance must be carried out by qualified personnel familiar with the installation standards and regulations in force.



Before connecting the appliance, check that the electrical installation and the protective device comply with the technical characteristics of the appliance.

To connect the appliance to the mains, an omnipolar switch with a minimum opening of 3mm between the contacts, which is suitable for the load and corresponds to the safety regulations in force, must be installed between the appliance and the mains.

The earth conductor, identified by its green/yellow colours, must not be disturbed by the switch.

The manufacturer is not liable for any direct or indirect damages that may be caused by an erroneous installation or connection.

It is therefore necessary that all operations relating to the installation and the electrical connection are carried out by specialised personnel and that the work is done in accordance with local and general standards in force.

2. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

PT

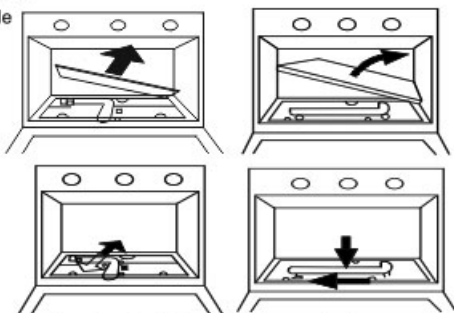
Important: When the appliance has just been installed, check the perfect seal of all the connections using a soapy water solution and never a flame.

Warning: Use of the gas appliance produces heat and humidity in the room in which it is installed. Therefore check that the room is well ventilated by keeping the natural ventilation openings open or by installing an exhaust hood with the respective chimney.

Adapting the oven burner to various types of gas.

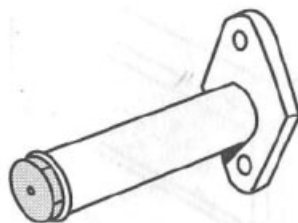
In order to adapt the appliance to a type of gas other than the one for which it is intended (for this purpose see the label on the packaging and the appliance), the following operations must be carried out:

- Open the oven door and remove all accessories inside (basin, racks, etc.).
- Remove the bottom part of the oven, lifting it and removing it.
- Remove the burner by loosening the screws on the front fixing bracket.
- Remove the burner by loosening the screws on the bracket that secures it to the front.



- Remove the nozzle from its holder using a 10mm wrench and replace it with the suitable one for the gas which the appliance will be working on (see "Characteristics table").
- Reassemble the various parts by proceeding in the opposite direction to the disassembly, making sure to replace the regulation label on the appliance with that relating to the new type of gas (supplied).

In the case where the gas pressure used is different (or variable) than the one anticipated, an appropriate pressure regulator must be installed in the inlet pipe and in accordance with local regulations.



2. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

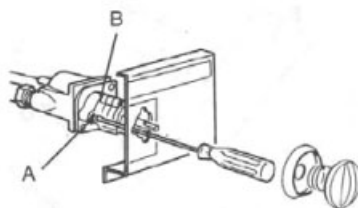
PT

TRANSFORMATION FOR DIFFERENT GASES**Adjusting the minimum**

Reduced flame control was carried out at the factory. After the injector has been replaced to adapt it to the type of gas available or following particular conditions of the mains pressure, it may be necessary to re-adjust the minimum flame.

The operations required to perform such an operation are as follows:

- Remove all the accessories from the inside of the oven, including the bottom plate.
- Turn the oven on by turning the thermostat knob to the maximum following the instructions in the respective paragraph and gently close the oven door.
- Wait for about 10 minutes and then access the thermostat by-pass screw using an appropriate screwdriver and after having removed the knob and threaded ring. The by-pass screw may be on the left (pos. A) or at the top (pos. B).
- Position the thermostat rod in accordance with the minimum flame position.
- Screw or unscrew the by-pass screw to decrease or increase the flame respectively, until a small, regular flame is obtained.
- Refit the knob and the threaded ring and check that the flame does not go out quickly going from the maximum flame to the minimum.
- Also check that the setting obtained is sufficient to maintain the heating of the probe.
- Turn off the burner and, after cooling, re-insert the bottom of the oven and the previously removed accessories. The setting for liquid gas (B/P) must be made by fully tightening the bypass screw.



THE BURNER DOES NOT REQUIRES A PRIMARY AIR ADJUSTMENT.

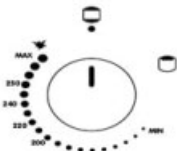
3. INSTRUCTIONS FOR THE USER

PT

The control knob allows you to select the following oven functions: the following oven functions:

The purchased oven may not have all the functions, in this context you must turn the knob to the functions on your oven.

Static Oven:

	The oven light is on and no electrical resistor is connected. The light is always on while the oven is in operation
	Only the grill resistor is on.
	It is in the skewer position.
	

USING THE GAS OVEN AND ELECTRIC GRILL

For safety reasons, the design of the appliance does not allow the simultaneous use of a gas oven and electric grill in mixed models. To use the electric grill, turn the knob clockwise by pushing the point towards the word grill or the  symbol on the panel.

GAS OVEN

To light the oven proceed as follows:

Press the igniter button  or open the oven door and bring a flame to the burner through the base of the oven.

Press the oven valve knob and turn it counter-clockwise to the position  shown on the panel.

Keep the knob pressed for about 10 seconds.

After this time release the oven knob, which should remain lit. If not, repeat the steps.

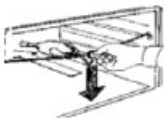
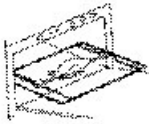
To decrease the power, turn the knob to the "minimum" position.

To turn off the oven, turn the knob clockwise to the "off" position, represented by a black circle on the panel. ●

**THERMOSTAT GAS OVEN**

These models have a thermostatic gas valve, which allows you to select the desired temperature inside the oven. In these models the consumption of gas is reduced automatically as soon as the inside of the oven reaches the selected temperature. The operation of this oven is carried out by turning the knob counter-clockwise, choosing the desired temperature.

Certain models have a rotating skewer, in this case, read the following instructions:

In the models with a rotating skewer, feed the food onto the skewer so that the weight is centred, taking care to fit and tighten the two forks. Position the skewer holder by inserting the two ends of the holder into the sides of the oven.	
Insert the free end of the skewer into the motor hole in the back wall of the oven, checking that the skewer is positioned correctly in the motor. Lean the skewer collar, which is on the handle end, on the holder and take the handle off of the skewer, this serves to facilitate the removal of the skewer after cooking.	
On certain models, attach the skewer to the rack and push the rack into the oven, making sure that the skewer is properly fitted into the motor. Place the fat collection tray in the lowest part of the oven.	

4. INSTRUCTIONS FOR COOKING

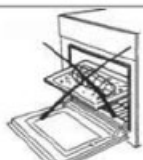
PT

4.1 BAKING IN THE OVEN

To bake well, you must preheat the oven to the desired temperature. Only in the case of very fatty meats should you use the oven cold. Never use low-edge containers or a tray as a baking tray in order to avoid dirtying the oven walls as much as possible, limiting how much fat splashes out, as it burns quickly and causes smoke. Use high-edged containers, preferably made from clay, placed on the rack at about half the height of the oven. The thermostat setting and the operating time, for instance, are indicated in the corresponding table at the end of this booklet. Baking times may vary depending on the type of food, its homogeneity and its size. We are sure that after having carried out some tests the experience gained will suggest possible variations in the values indicated in the operating times table.

Preheat the oven to the desired temperature before placing the food in the oven.

Never use the juice collection tray as a baking tray. This causes a fire risk due to the accumulation of juices at the bottom, and the high temperatures that are felt inside the oven. In addition it burns the juices, produces smoke and splashes the fat. The rack tray should be positioned halfway up the oven with the food in a high-edged baking tray



When positioning the rack in the grooves closest or farthest from the grill, you must take the thickness and type of food into consideration.

Whenever you use the rack to put the food in the oven, place the collection tray on the bottom to catch the juices.

**Some practical tips for saving electricity**

The oven can be turned off a few minutes before the food is completely baked; the residual temperature will be enough to finish the baking.

Open the oven door as little as possible; to check the cooking progress, look through the oven glass door (the oven light is always on).

5. DIGITAL CLOCK / TIMER

PT

**SET THE TIME**

Press the + and - buttons at the same time. The dot between the hour and minute indicator flashes. Set the time pressing the + and - buttons at the same time. Pressing these buttons at any time lets you make quick adjustments. Hold down the + and - buttons at the same time for a while, until the dot between the hour and the minutes flashes, allowing you to adjust part of the hours on the display.

SET THE TIMER

Press the + button. The display will show '0.00' and the bell symbol will flash. You can set the timer using the + and - buttons.

After 6 seconds the bell symbol will remain lit. The timer will start counting down. The minute increments are from 10 seconds to 99 minutes and 50 seconds, after which the display will show one hour and 40 minutes, the setting will be in 1 minute steps.

Note: To cancel the timer programme, set the timer time to 0.00.

TURNING OFF THE TIMER BELL

When the timer counts down, the display will show the current time. The bell symbol starts flashing and an audible alarm rings. If it is not turned off, it will ring for seven minutes.

Press any key to stop the alarm ringing.

ADJUSTING THE SOUND

You can adjust the timer alarm tone as follows:

- 1) - by pressing the (-) button you can hear the sound that is currently set
- 2) - release the (-) button and then press it again, you can hear the next available sound (total of 3)
- 3) - the last sound heard will be set

TIMER (models with)

To use the timer you must load the bell by turning the knob one turn clockwise; then turn counter-clockwise until the desired operating time (max.120minutes) is reached.

After the pre-set time has been reached the bell starts to ring. The timer bell does not stop the oven functioning.

6. TABLE OF OVEN TIMES

PT

Type of food	Rack groove no.	Oven Temperature °C	Time in minutes
COOKED FOODS			
Baked with a lot of cooking	2	220-250	Seg. quant.
Baked with short cooking	2	225-250	50-60
Winged animals (guinea fowl, duck, etc.)	1	210-250	150-180
Poultry meat	2	225-250	50 -60
Game	1	200-225	Seg. quant.
Fish	1	180-200	20-25
CAKES			
Christmas pudding	At the bottom	160- 200	60-70
Plum-cake	At the bottom	170-200	90 -100
Orange cake	At the bottom	170-22	80 -100
Finger biscuits	2	200	40 -45
Croissants	2	215-230	35-40
Barley bread	2	215	30-40
Sponge cake	2	200-215	30-35
Meringues	1	140	60-80
Sweet dough	2	200-215	30
Fruit tarts (puff pastry)	2	250	30-35
Fruit tarts (shortcrust pastry)	2	230	20-30

7. TABLE OF GRILL TIMES

Type of food	Kg	Rack groove no.	Oven Temperature °C	Pre-heating time in minutes	Time in minutes
Veal Chops	1	3	250	5	8-10
Lamb Chops	1	3	250	5	12-15
Liver	1	3	250	5	10-12
Minced beef parcels	1	3	250	5	12-15
Veal Heart	1	3	250	5	12-15
Netted meat	1	3	250	5	20-25
Half of a chicken	--	3	250	5	20-25
Haddock fillets	--	3	250	5	12-15
Stuffed tomatoes	--	3	250	5	10-12

8. MAINTENANCE AND CLEANING INSTRUCTIONS

PT

IMPORTANT: After each clean, the oven must be switched on at the maximum temperature and for a sufficient time to evaporate the moisture resulting from the clean. Doing this increases the life of your oven, minimising the probability of corrosion caused by moisture.

General Cleaning

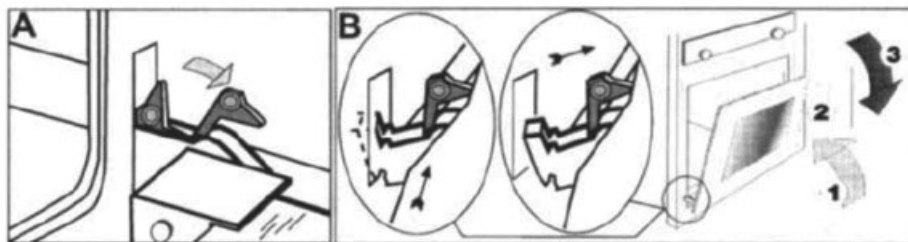
Clean the oven after each use to maintain the shine of the enamelled parts for as long as possible. After allowing the oven to cool down, you can easily remove the fatty deposits using a sponge or a damp cloth with warm water and detergents or possibly a specific product that is commercially available. Do not use abrasive cloths or sponges, which can irreparably damage the enamel. After use, rinse the stainless steel parts with clean water and then wipe them with a cloth or chamois leather. In the case of persistent stains use the normal, non-abrasive detergents, specific products for stainless steel or some hot vinegar.

Cooking with fat or oil in an oven can be dangerous as it could result in a fire, therefore it must be cleaned after each use.

Cleaning the oven door

To clean the oven door you can remove the inner glass, clean and replace it.

For safety reasons before removing the inner glass for cleaning, remove the oven door as follows:

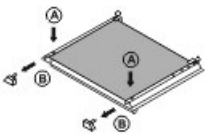
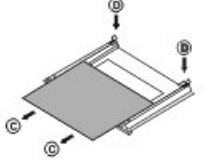
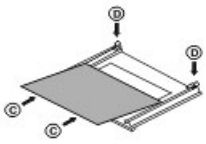
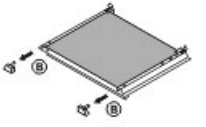


1 - Open the oven door completely

2 - Lift the trestles of the hinges using your thumb and index finger by turning them completely towards you (fig A 13 - Push the door up to the closing position until it rests on the trestles. So that the hinge's spring is locked. By continuing to close the oven door, the hinges of the respective connections, which are attached to the oven structure, can be unhooked (sequences 1, 2, 3 of fig.B).

To mount the door, follow the steps above in reverse.

Removing and re-inserting the inner glass

	- Press tab (A). Simultaneously, remove the upper caps (B)
	- Slide the inner glass (C) until it releases from the lower caps (D) - Remove the glass Clean the glass using hot water only, avoid rough cloths
	- Place the glass on the side supports - Slide the glass until it fits into the grooves of the lower caps (D)
	- Re-position the upper caps (B)

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

ATTENTION: Disconnect the appliance from the power supply before replacing the bulb, activating the protection device to avoid the possibility of electric shock.

After disconnecting the oven from the power supply, unscrew the glass cover of the light and the bulb itself, replacing it with one that is suitable for high temperatures (300°C), with the following characteristics:

Power: 15 W/ 25 W (according to the model)

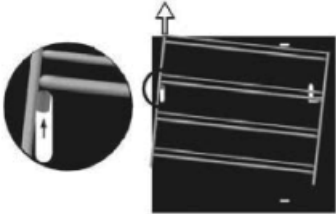
Screw thread base: E14

Replace the glass cover and switch on the appliance.



REMOVING THE OVEN'S SIDE RACKS

These chrome side racks can be removed to facilitate cleaning. To do this, follow the instructions from 1. to 3. to disassemble the oven racks. To reassemble, follow the instructions from 3. to 1.

	1. Lift the rack vertically and remove the pin placed in the front slot on the side of the oven.
	2. Move the rack in the direction indicated so that it unhooks from the groove near the back of the oven
	3. Lift the rack vertically and remove the pin placed in the back slot on the side of the oven.

The stainless steel slides that support the enamelled baking trays can be removed and placed on the 3 levels of the side racks.

9. PRODUCT CHECKS

PT

The manufacturer certifies that this appliance has been subject to the following checks:

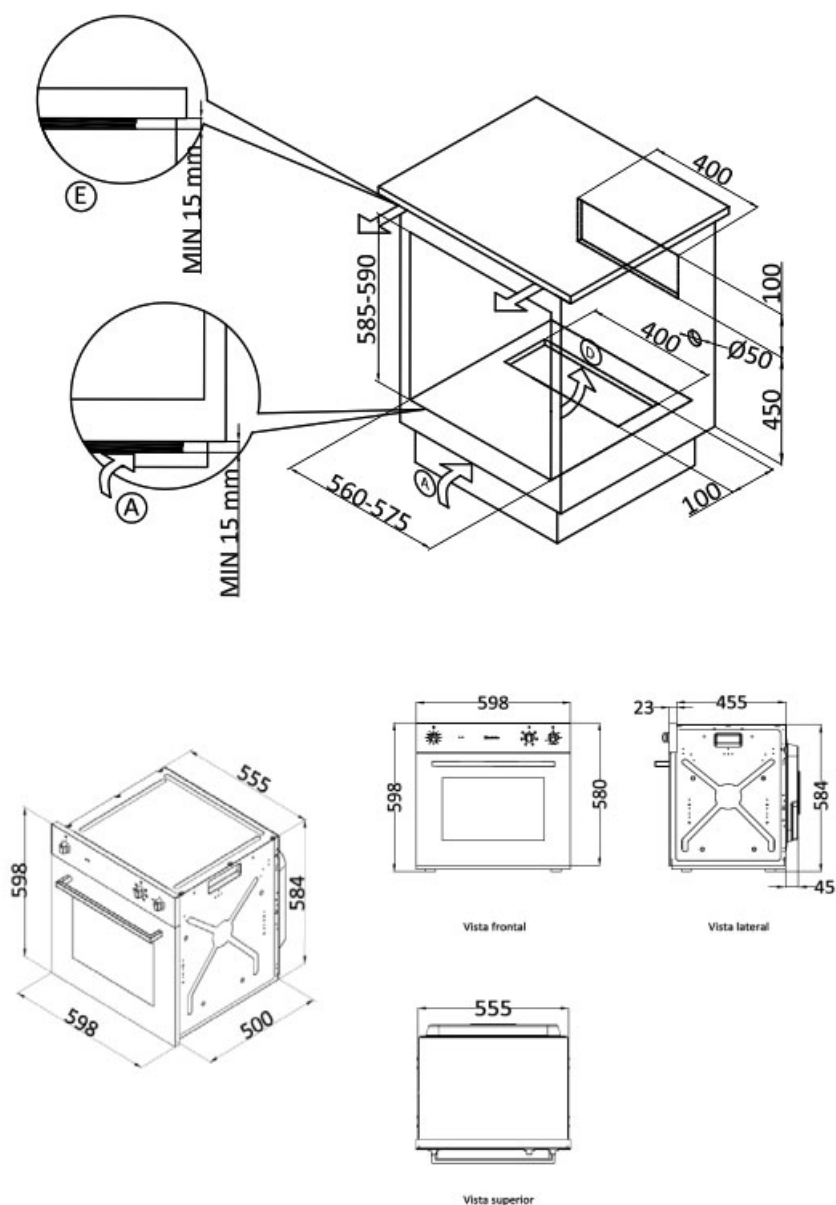
- Operation of the electrical components.
- Dielectric strength.
- Earth circuit resistance.
- Aesthetic checks

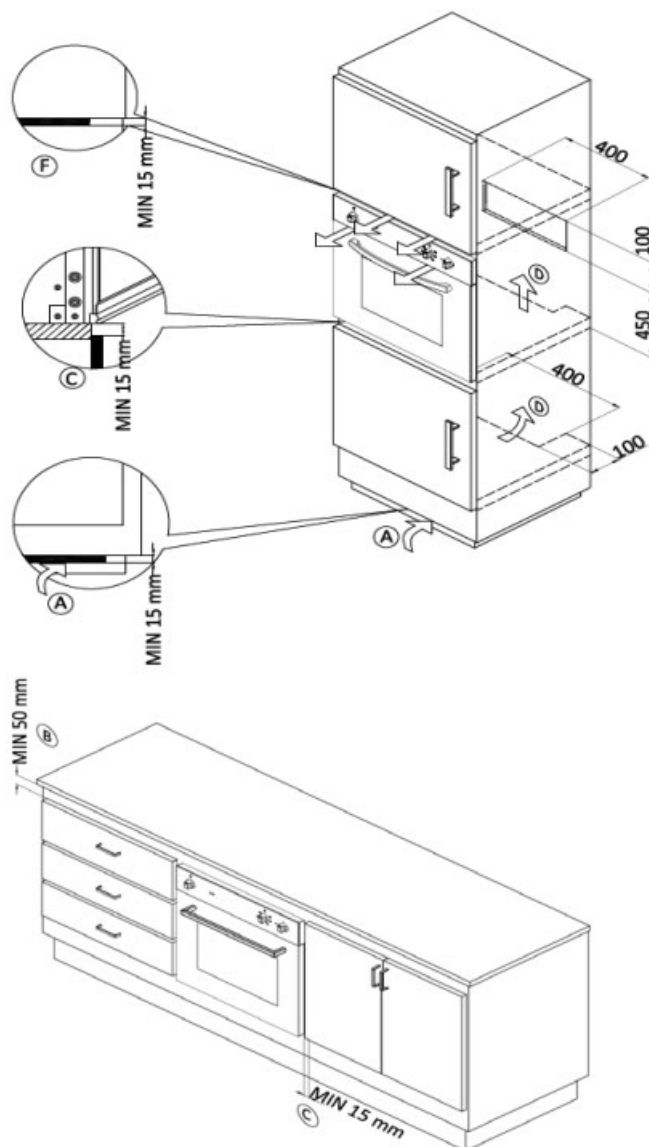
Manufacturer Address: Rua D. Afonso Henriques, 235 – 4585 - 322 Gandra (Paredes)

You can access the information in our booklets on our website www.meireles.pt

10. DIMENSIONS OF FURNITURE / OVENS

PT





The manufacturer reserves the right to make changes to the appliances, without these changes affecting their operation or safety.

11. TECHNICAL CHARACTERISTICS

PT

Characteristics Table

CAT.II 2H3 +							
			BUTANE GAS	PROPANE GAS		NATURAL GAS	
Nominal working pressure, mbar			28 -30	37		20	
Maximum working pressure, mbar			35	45		25	
Minimum working pressure, mbar			25	25		17	
Power, W (P.C.S)			Flow	Nozzle	Flow	Nozzle	Flow
Burners	Normal	Minimum	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Oven	2750	1100	200	0.80	197	1.20	262

Electrical characteristics of the 60cm oven

Powers when applicable to your oven model	
Power supply	
Electrical part = ~ 230V - 50/60 Hz	
Grill Resistance = 1600W	
Skewer Motor = 5 W	
Oven light = 15 W	
Tangential Fan = 20 W	
maxP = 1640 W	

António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques, 235 - 4585 -322 Gangra
 Paredes Apartado 49 - 4584-909 Paredes Portugal
www.meireles.pt

ÍNDICE

1.	PRESENTACIÓN	43
2.	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	47
3.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	51
4.	INSTRUCCIONES PARA COCINAR	53
5.	RELOJ DIGITAL/TEMPORIZADOR	54
6.	TABLA DE TIEMPOS DEL HORNO	55
7.	TABLA DE TIEMPOS DE LA PARRILLA	55
8.	INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	56
9.	CONTROL DEL PRODUCTO	58
10.	DIMENSIONES DE LOS MUEBLES/HORNOS	59
11.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	61

1. PRESENTACIÓN**ES**

Estimado Cliente

Le agradecemos que haya escogido nuestro producto. Este aparato es muy sencillo de utilizar: antes de instalarlo y usarlo, debe leer atentamente este manual, en el cual puede encontrar las indicaciones adecuadas para la instalación, el uso y el mantenimiento de este producto.

Es muy importante guardar este manual junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Avisos Generales

ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse con el uso, por lo que deben tomarse precauciones para evitar tocar los elementos de calentamiento.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén vigilados.

AVISO: cocinar en un horno con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. Nunca intente apagar un incendio con agua, debe apagar el aparato.

AVISO: peligro de incendio: no almacenar recipientes u otros objetos dentro del horno.

Durante el uso, el aparato se calienta, por lo que deben tomarse precauciones para evitar tocar los elementos de calentamiento en el interior del horno.

AVISO: las partes accesibles pueden calentarse durante el uso, los niños deben mantenerse alejados del aparato.

No utilice productos de limpieza abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo cual puede producir la rotura del vidrio.

No debe limpiarse con aparatos de vapor.

AVISO: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara del horno para evitar la posibilidad de choque eléctrico.

Este aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o sistemas de control remoto.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido una formación o instrucción relacionada con el aparato, por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser vigilados para asegurar que no jueguen con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.

Para instalar las parrillas laterales del horno, ver pág. 18, instrucciones de mantenimiento y limpieza.

No debe instalarse este aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.

La instalación del aparato debe ser realizada por personal técnico capacitado y conforme a las características técnicas del quemador (ver tabla de características).

En la conexión eléctrica debe preverse en la canalización fija un medio para desconectar el horno de la red de alimentación, de acuerdo con las reglas de instalación.

Es necesario instalar entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm, apropiado para la carga y que cumpla con las normas de seguridad vigentes.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconectar el horno de la red eléctrica mediante el dispositivo de protección.

Si el cable de alimentación del aparato se daña, debe ser remplazado por el fabricante o por personas capacitadas para evitar peligros.

Colocación y Montaje

Las dimensiones del horno se presentan en las figuras de la pág. 19.

Para un correcto funcionamiento del horno, deben respetarse las indicaciones y dimensiones indicadas en las figuras de la pág. 19 y 20, principalmente:

Existencia de entrada de aire fresco en el zócalo y en la parte superior del mueble, como en el detalle A y E.

Distancia mínima del techo del horno al fondo de una placa ubicada por encima, como en el detalle B.

Distancia mínima de la puerta del horno a la puerta del mueble adyacente, como en el detalle C.

Circulación de aire fresco, como en el detalle D.

Introducir el horno en la abertura del mueble apoyándolo en la base y empujándolo hasta que encastre.

Abrir la puerta del horno y fijar el horno al mueble con los cuatro tornillos suministrados.

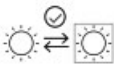
La conexión eléctrica del horno debe ser independiente de cualquier otra conexión.

Los materiales de los muebles deben poder resistir temperaturas de hasta 90 °C.

Antes de comenzar a usar el horno, recomendamos:

- Quitar la película protectora que cubre el vidrio de la puerta del horno (en caso de que haya):
- Calentar el horno sin alimentos a máxima temperatura durante aproximadamente 45 minutos (eliminación de olores desagradables y humo causados por los residuos de fabricación y el aislamiento térmico);
- Limpiar cuidadosamente el interior del horno con agua y jabón y enjuagar bien con agua limpia.

CONSEJOS AMBIENTALES

	No tire el embalaje de su aparato. Puede reciclarse. Entréguelo en un punto de reciclaje.
	Este símbolo colocado en el producto indica que no puede tratarse como residuo doméstico. En cambio, debe entregarse al centro de recolección selectiva para reciclar el equipo eléctrico y electrónico. Al garantizar una eliminación adecuada de este producto, ayudará a evitar eventuales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud pública, que, de otra manera, podrían ser provocadas por un tratamiento incorrecto del producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, contacte a los servicios municipales locales, al centro de recolección selectiva de su área de residencia o al establecimiento en el cual adquirió el producto.
	Este símbolo colocado en el empaque del producto indica que este producto tiene una fuente de luz, en el punto 8. Instrucciones de mantenimiento y limpieza puede ver información sobre esta fuente de luz y cómo reemplazarla.

2. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

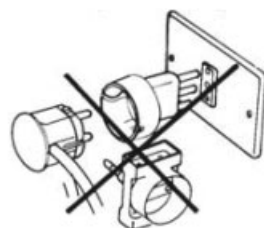
ES

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato cuenta con un cable de alimentación y está preparado para funcionar con corriente alterna con la tensión indicada en la placa que contiene los datos característicos del aparato, que se encuentra en una etiqueta en el aparato. El conductor de "tierra" del cable eléctrico posee los colores verde/amarillo

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED

La instalación del aparato a la red eléctrica debe ser efectuada por personal técnico capacitado, que conozca las normas de instalación y las reglamentaciones vigentes.



Antes de proceder a la conexión del aparato, verificar si la instalación eléctrica y el dispositivo de protección cumplen con los requisitos técnicos del aparato.

Para conectar el aparato a la red eléctrica, es necesario instalar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm, apropiado para la carga y que cumpla con las normas de seguridad vigentes.

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

El fabricante no se hace responsable por los posibles daños directos o indirectos causados por una instalación o conexión defectuosa.

Por lo tanto, todas las operaciones relativas a la instalación y conexión eléctrica deben ser efectuadas por personal especializado y el trabajo debe realizarse de acuerdo con la normas locales y generales vigentes.

2. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

ES

A continuación presentamos las instrucciones para el instalador capacitado para que las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento se realicen de manera correcta y según las normas vigentes.

Posicionamiento

El aparato debe instalarse y funcionar solo en ambientes permanentemente ventilados, según las indicaciones de las normas vigentes. El flujo natural de aire debe realizarse directamente a través de aberturas permanentes en las paredes del ambiente que debe ventilarse y que den al exterior, o por medio de tubos de ventilación individuales o colectivos ramificados.

Las aberturas deben poseer una sección útil de por lo menos 100 cm² y no deben obstruirse accidentalmente (protección con rejillas o redes metálicas). El flujo de aire también puede obtenerse por vía indirecta a través de ambientes adyacentes al de la instalación, siempre que estos cuenten con ventilación directa, no sean ambientes que presenten peligro de incendio y no estén destinados a dormitorios.

El flujo de aire entre el ambiente adyacente y el ambiente de la instalación debe realizarse de manera libre a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener aumentando el espacio entre la puerta y el suelo). El ambiente de instalación debe contar con un sistema de descarga de los humos de combustión al exterior que puede obtenerse por medio de una chimenea o un extractor eléctrico que se ponga en funcionamiento al encender el aparato.

Conexión de gas

El aparato debe conectarse a la red de gas o a la bombona de acuerdo con las prescripciones de las normas vigentes y una vez verificado que esté regulada para el tipo de gas disponible. El aparato está diseñado para funcionar con el gas previsto y que figura en la etiqueta de regulación colocada ya sea en el embalaje o en el aparato. Si el tipo de gas disponible no corresponde al gas para el cual está regulado el aparato, deben remplazarse los inyectores correspondientes y tomarse la precaución de colocar la nueva etiqueta de regulación y eliminar la anterior.

Para realizar esta operación, el instalador capacitado debe seguir las indicaciones del párrafo "Adaptación a los diferentes tipos de gas".

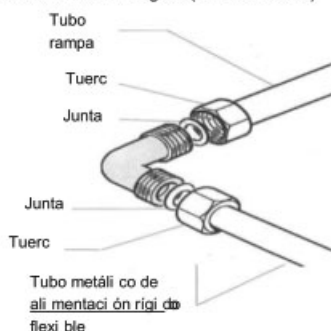
Para un funcionamiento más seguro, verificar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la "tabla de características de los quemadores e inyectores".

Conexión de gas

Es obligatorio realizar la conexión a la instalación de gas por medio de un tubo metálico rígido (cobre o acero) o tubo flexible de acero inoxidable de superficie continua y sin producir ningún tipo de exigencia al aparato. El tubo de entrada de gas al aparato posee una rosca terminal a la cual debe conectarse un codo (incluido, rosca 1/2 gas macho) regulable según las exigencias de instalación.

El tubo de alimentación metálico rígido o flexible debe conectarse a la conexión de codo. No olvidar de introducir en los dos extremos de la conexión del codo las juntas de sellado suministradas.

En caso de desmontaje y montaje de estos elementos, remplazar obligatoriamente las juntas por otras nuevas.



2. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

ES

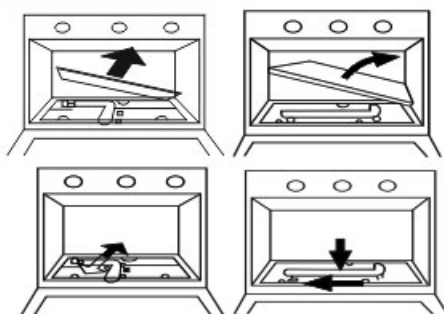
Importante: Una vez finalizada la instalación del aparato, controlar el sellado perfecto de todas las conexiones con una solución de agua y jabón, nunca con una llama.

Advertencia: El uso del aparato de gas produce calor y humedad en el ambiente en el cual está instalado. Por lo tanto, debe controlar la existencia de una buena ventilación del ambiente y mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un extractor de aspiración con su respectiva chimenea.

Adaptación del quemador del horno a los diferentes tipos de gas.

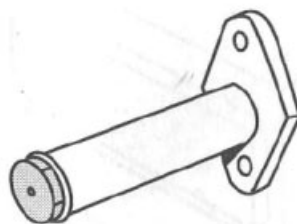
Para adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue diseñado (consultar la etiqueta colocada en el embalaje o en el aparato), es necesario realizar las siguientes operaciones:

- Abrir la puerta del horno y retirar todos los accesorios que se encuentren en su interior (bandeja, parrilla, etc.).
- Quitar la parte del fondo del horno, para ello, levantarla y retirarla.
- Retirar el quemador, para ello, quitar los tornillos que se encuentran en el marco de fijación delantera del mismo.
- Retirar el quemador, para ello, quitar los tornillos que se encuentran en el marco que lo fija en la parte delantera.



- Retirar el inyector de su soporte con una llave de 10 mm y remplazarlo por uno adecuado para el tipo de gas con el cual trabajará el aparato (ver "Tabla de características").
- Montar nuevamente las diferentes partes en el sentido inverso al del desmontaje, sin olvidar de remplazar la etiqueta de regulación que se encuentra en el aparato por la etiqueta del nuevo tipo de gas (incluida).

Si la presión del gas usado es diferente (o variable) con respecto a la prevista, es necesario instalar en la tubería de entrada un regulador de presión apropiado y que cumpla con las normas vigentes.



2. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

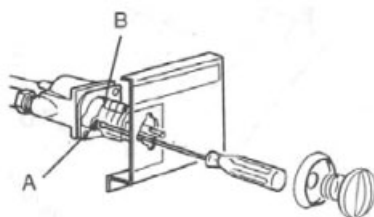
ES

TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES TIPOS DE GASES**Regulación del mínimo**

La regulación de la llama reducida se realizó en la fábrica. Una vez remplazado el inyector para adaptarlo al tipo de gas disponible o en caso de condiciones particulares de presión de la red, puede ser necesario realizar una nueva regulación de la llama mínima.

Las operaciones necesarias para realizar dicha operación son las siguientes:

- Retirar todos los accesorios del interior del horno, incluida la chapa del fondo.
- Encender el horno al máximo por medio de la perilla del termostato, siguiendo las instrucciones que se encuentran en el respectivo párrafo y cerrar delicadamente la puerta del horno.
- Esperar unos 10 minutos y luego acceder al tornillo del by pass del termostato con un destornillador apropiado, una vez retirada la perilla y el anillo con rosca. El tornillo de by pass puede encontrarse a la izquierda (pos. A) o en la parte superior (pos. B).
- Posicionar la vara del termostato de manera que coincida con la posición de llama mínima.
- Atornillar o desatornillar el tornillo del by pass para reducir o aumentar, respectivamente, la llama hasta obtener una pequeña llama regular.
- Montar nuevamente la perilla y el anillo con rosca y verificar que la llama no se apague, para ello, pasar rápidamente de la llama máxima a la mínima.
- Verificar también que la regulación sea suficiente para mantener el calentamiento de la sonda.
- Apagar el quemador y, una vez enfriado, introducir nuevamente el fondo del horno y los accesorios antes retirados. La regulación para gas líquido (B/P) debe realizarse atornillando completamente el tornillo de by pass.



EL QUEMADOR NO REQUIERE NINGÚN TIPO DE REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

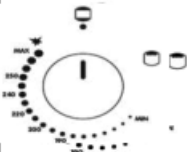
3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ES

La perilla de comando le permite seleccionar las siguientes funciones del horno:

El horno adquirido puede no contar con todas las funciones, en ese caso, debe girar la perilla a las funciones existentes en su horno.

Horno Estático:

	La lámpara del horno está encendida y no hay ninguna resistencia eléctrica encendida. Durante el funcionamiento del horno la lámpara permanece siempre encendida
	Solo está encendida la resistencia del grill.
	Está encendida la posición de espétón.
 La perilla del termostato le permite seleccionar temperaturas de entre 50 °C y MAX	

UTILIZACIÓN DEL HORNO DE GAS Y PARRILLA ELÉCTRICA

Por razones de seguridad, el diseño del aparato no permite el uso simultáneo del horno de gas y la parrilla eléctrica en los modelos mixtos. Para utilizar la parrilla eléctrica, girar la perilla en sentido horario hasta la palabra grill o el símbolo  en el panel.

HORNO DE GAS

Para encender el horno, proceder de la siguiente manera:

Accionar el botón del encendedor  o abrir la puerta del horno y acercar una llama al quemador a través del orificio que se encuentra en la base del horno.

Presionar la perilla de la válvula del horno y girarla en sentido antihorario hasta la posición  que está representada en el panel.

Mantener la perilla presionada durante unos 10 segundos.

Una vez transcurrido este tiempo, soltar la perilla del horno, que debe permanecer encendido. De lo contrario, repetir la operación.

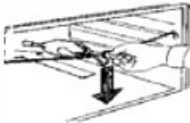
Para disminuir la potencia, girar la perilla hasta la posición "mínimo".

Para apagar el horno, girar la perilla en sentido horario hasta la posición de "apagado", representada por un círculo negro en el panel. ●

**HORNO DE GAS TERMOSTÁTICO**

Estos modelos poseen una válvula de gas termostática, que permite seleccionar la temperatura deseada en el interior del horno. En estos modelos, el consumo de gas se reduce automáticamente una vez que el interior del horno alcanza la temperatura seleccionada. El funcionamiento de este horno se realiza girando la perilla en sentido antihorario, seleccionando la temperatura deseada.

Algunos modelos poseen un espetón giratorio, en ese caso, leer las siguientes instrucciones:

En los modelos con espetón giratorio, clavar los alimentos en el espetón de manera que el peso quede centrado, con la precaución de fijar y apretar las dos horquillas. Colocar el soporte del espetón metiendo las dos extremidades del soporte en los lados del horno.	
Colocar la punta libre del espetón en el orificio del motor, que se encuentra en la pared posterior del horno, y verificar el encaje correcto del espetón en el motor. Apoyar el espetón por el lado de la extremidad que posee la empuñadura en el soporte y retirar la manija del espetón, que luego servirá para retirarlo fácilmente una vez finalizada la cocción.	
En algunos modelos, encajar el espetón en la parrilla, empujarla al interior del horno y verificar el encaje del espetón en el motor. Colocar la bandeja de recolección de grasa en la parte más baja del horno.	

4. INSTRUCCIONES PARA COCINAR

ES

4.1 ASADO AL HORNO

Para asar bien, se debe precalentar el horno a la temperatura deseada. Solo en el caso de carnes con mucha grasa debe utilizar el horno frío. Nunca utilice recipientes con el borde bajo o la bandeja del horno como fuente para asados, de este modo ensuciará lo menos posible las paredes del horno, ya que evitará que salpique la grasa y el jugo se queme rápidamente, lo cual produce humo. Utilice recipientes con borde alto, preferentemente de barro, colocados en la rejilla a aproximadamente la mitad de la altura del horno. En la respectiva tabla al final de este manual se indican, a modo de ejemplo, la regulación del termostato y del tiempo de funcionamiento. Los tiempos para asar pueden variar según el tipo de alimentos, su homogeneidad y su tamaño. Estamos convencidos de que, tras haber realizado algunas pruebas, la experiencia adquirida sugerirá posibles variaciones en los valores indicados en la tabla de tiempos de funcionamiento.

Antes de colocar los alimentos en el horno, realice un precalentamiento hasta alcanzar la temperatura deseada.

Nunca utilizar la bandeja de recolección de jugos como bandeja de cocción. En ese caso, existe riesgo de incendio debido a la acumulación de jugos en el fondo y a las elevadas temperaturas que se presentan en el interior del horno. Además, quema los jugos, lo que produce humos y salpica grasa.

La rejilla porta bandejas debe colocarse a una altura media del horno, con los alimentos en una bandeja de bordes altos para asados



Al colocar la rejilla en las guías más cercanas o más alejadas de la parrilla, debe prestar atención al grosor y el tipo de alimento.

Siempre que utilice la parrilla para colocar alimentos, posicionar la bandeja en la parte inferior para recolectar los jugos.



Algunos consejos prácticos para ahorrar electricidad

El horno puede apagarse durante algunos minutos antes de que los alimentos estén completamente cocidos, la temperatura residual será suficiente para terminar de cocinarlos.

Abra lo menos posible la puerta del horno, para controlar el estado de cocción, observe a través del vidrio de la puerta del

horno (la lámpara del horno permanece siempre encendida).

5. RELOJ DIGITAL/TEMPORIZADOR

ES

**AJUSTAR LA HORA DEL DÍA**

Presione los botones + y - al mismo tiempo. El punto entre el indicador de horas y minutos parpadeará. Ajuste la hora mediante los botones + y - al mismo tiempo. Si mantiene presionado, podrá realizar ajustes rápidos. Mantenga presionados los botones + y - al mismo tiempo hasta que la hora y el punto entre la hora y los minutos esté intermitente, esto permitirá ajustar la hora del indicador.

AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

Presione el botón +. En la pantalla aparecerá nuevamente "0.00" y parpadeará el símbolo de la alarma. Puede ajustar el temporizador con los botones + y -.

Una vez transcurridos 6 segundos, el símbolo de la alarma quedará estabilizado. El temporizador iniciará la cuenta regresiva. Los aumentos de tiempo son de 10 segundos hasta 99 minutos y 50 segundos, luego, el visor mostrará una hora y 40 minutos, el ajuste se realizará en intervalos de 1 minuto.

Nota: para cancelar el programa temporizador, definir el tiempo del mismo en 0.00.

CANCELAR EL SONIDO DE LA ALARMA

Cuando el conteo del temporizador llegue a su fin, el indicador mostrará la hora del día. El símbolo de la campana comienza a parpadear y se escucha una alarma sonora, que, si no se interrumpe, sonará durante siete minutos.

Presione cualquier tecla para detener la alarma sonora.

AJUSTE DEL SONIDO

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

- 1) Al presionar el botón (-) puede oír el sonido definido actualmente
- 2) Suelte el botón (-) y vuelva a presionarlo, puede oír el siguiente sonido (3 en total) disponible
- 3) Se aplicará el último sonido escuchado

TEMPORIZADOR (modelos que lo incluyen)

Para utilizar el temporizador es necesario activar la alarma, para ello, gire la perilla una vuelta en sentido horario, luego, debe volverse en sentido antihorario hasta indicar el tiempo de funcionamiento deseado (máx. 120 minutos).

Una vez transcurrido el tiempo preestablecido, se activa la alarma. La alarma del temporizador no interrumpe el funcionamiento del horno.

6. TABLA DE TIEMPOS DEL HORNO

ES

Tipo de alimento	n.º guía	Temperatura Del horno °C	Tiempo minutos
COCINADOS			
Asados de cocción larga	2	220-250	Seg. cant.
Asado de cocción corta	2	225-250	50-60
Aves (gallina de Guinea, pato, etc.)	1	210-250	150-180
Aves de corral	2	225-250	50-60
Carne de caza	1	200-225	Seg. cant.
Pescado	1	180-200	20-25
TARTAS			
Pastel de Navidad	En el Fondo	160-200	60-70
Plum-cake	En el Fondo	170-200	90-100
Tarta de Naranja	En el Fondo	170-180	80-100
Bizcochos de soletilla	2	200	40-45
Croissants	2	215-230	35-40
Pan dulce portugués	2	215	30-40
Bizcocho	2	200-215	30-35
Merengues	1	140	60-80
Masa para bollos	2	200-215	30
Tartas de fruta (hojaldre)	2	250	30-35
Tartas de fruta (masa blanda)	2	230	20-30

7. TABLA DE TIEMPOS DE LA PARRILLA

ES

Tipo de alimento	Kg	n.º guía	Temperatura Del horno °C	Tiempo de precalentamiento en minutos	Tiempo en minutos
Costeletas de Ternera	1	3	250	5	8-10
Costeletas de cordero	1	3	250	5	12-15
Hígado	1	3	250	5	10-12
Trouxas de carne molida	1	3	250	5	12-15
Corazón de Ternera	1	3	250	5	12-15
Carne en red	1	3	250	5	20-25
Medio pollo	--	3	250	5	20-25
Filetes de pescado	--	3	250	5	12-15
Tomates rellenos	--	3	250	5	10-12

8. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ES

IMPORTANTE: Tras cada limpieza, debe encender el horno a temperatura máxima y durante un tiempo suficiente para evaporar la humedad resultante de la limpieza.

Gracias a esta operación, aumentará la vida útil de su horno, ya que minimiza la probabilidad de aparición de corrosión por la humedad.

Limpieza General

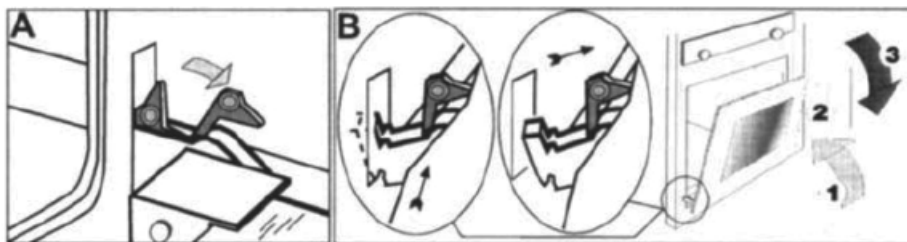
Para mantener durante mucho tiempo el brillo de las partes esmaltadas, limpie el horno después de cada uso. Una vez enfriado el horno, puede eliminar fácilmente los depósitos de grasa con una esponja o un paño húmedo con agua tibia y detergente o, eventualmente, un producto específico disponible en comercios. No utilice paños o esponjas abrasivos ya que pueden dañar irreversiblemente el esmalte. Después del uso, lave con agua limpia las partes de acero inoxidable y luego enjuáguelas con un paño o gamuza. En caso de haber manchas persistentes, utilice detergentes normales no abrasivos, productos específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente.

Cocinar en un horno con grasa o aceite puede ser peligroso, ya que puede provocar un incendio, por eso debe limpiarse tras cada uso.

Limpieza de la puerta del horno

Para limpiar la puerta del horno, puede quitar el vidrio interior, limpiar y volver a colocarlo.

Por motivos de seguridad, antes de desmontar el vidrio interior para la limpieza, retire la puerta del horno de la siguiente manera:



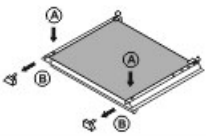
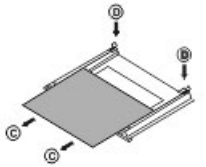
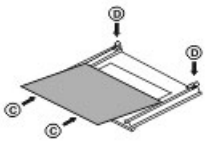
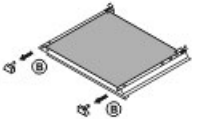
1 – Abrir por completo la puerta del horno

2 – Levantar con el pulgar y el índice los caballetes de las bisagras y girarlos completamente hacia el exterior (fig. A 13) – Girar la puerta a la posición de cierre hasta que quede apoyada en los caballetes. De esta manera, el resorte de la bisagra quedará bloqueado.

Al seguir cerrando la puerta del horno, pueden desengancharse las bisagras de sus respectivas uniones, que están fijadas a la estructura del horno (secuencias 1, 2, 3 de la fig. B).

Para montar la puerta, deben seguirse las operaciones descritas en orden inverso.

Desmontaje y montaje del vidrio interior

	- Presione la patilla (A). - En simultáneo, retire los topes superiores (B)
	- Desplace el vidrio interior (C) hasta que se suelte de los topes inferiores (D) - Retire el vidrio Limpie el vidrio exclusivamente con agua caliente y evite el uso de paños ásperos
	- Coloque el vidrio sobre los soportes - Desplace el vidrio hasta que encaje en las ranuras de los topes inferiores (D)
	- Colocar los topes superiores (B)

REEMPLAZO DE LA LÁMPARA DEL HORNO

ATENCIÓN: Desconectar el aparato de la alimentación antes de realizar el cambio de la lámpara, esto accionará el dispositivo de protección para evitar la posibilidad de choque eléctrico.

Una vez desconectado el horno de la alimentación eléctrica, afloje la protección de vidrio de la lámpara y la propia lámpara, luego rémplacela por una adecuada para altas temperaturas (300 °C) con las siguientes características:

Potencia: 15 W/25 W (según el modelo)

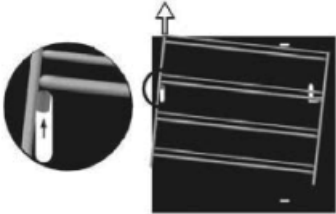
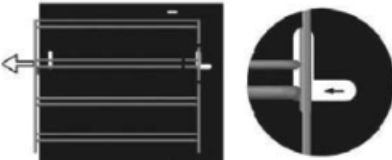
Casquillo: E14

Volver a colocar la protección de vidrio y conectar el aparato.



RETIRAR LAS PARRILLAS LATERALES DEL HORNO

Para facilitar la limpieza, estas parrillas laterales cromadas pueden ser retiradas. Para ello, siga las instrucciones de 1. a 3. para desmontar las parrillas del horno. Para volver a montarlas, siga las instrucciones de 3. a 1.

	1. Levantar la parrilla de manera vertical y retirar el perno de la ranura de la parte delantera en el lateral del horno.
	2. Desplazar la grilla en el sentido indicado para que se desplace por la ranura del horno
	3. Levantar de manera vertical y retirar el perno de la ranura de la parte trasera en el lateral del horno.

Las correderas de acero inoxidable que sostienen las asaderas esmaltadas pueden retirarse y colocarse en los 3 niveles de las parrillas laterales.

9. CONTROL DEL PRODUCTO

ES

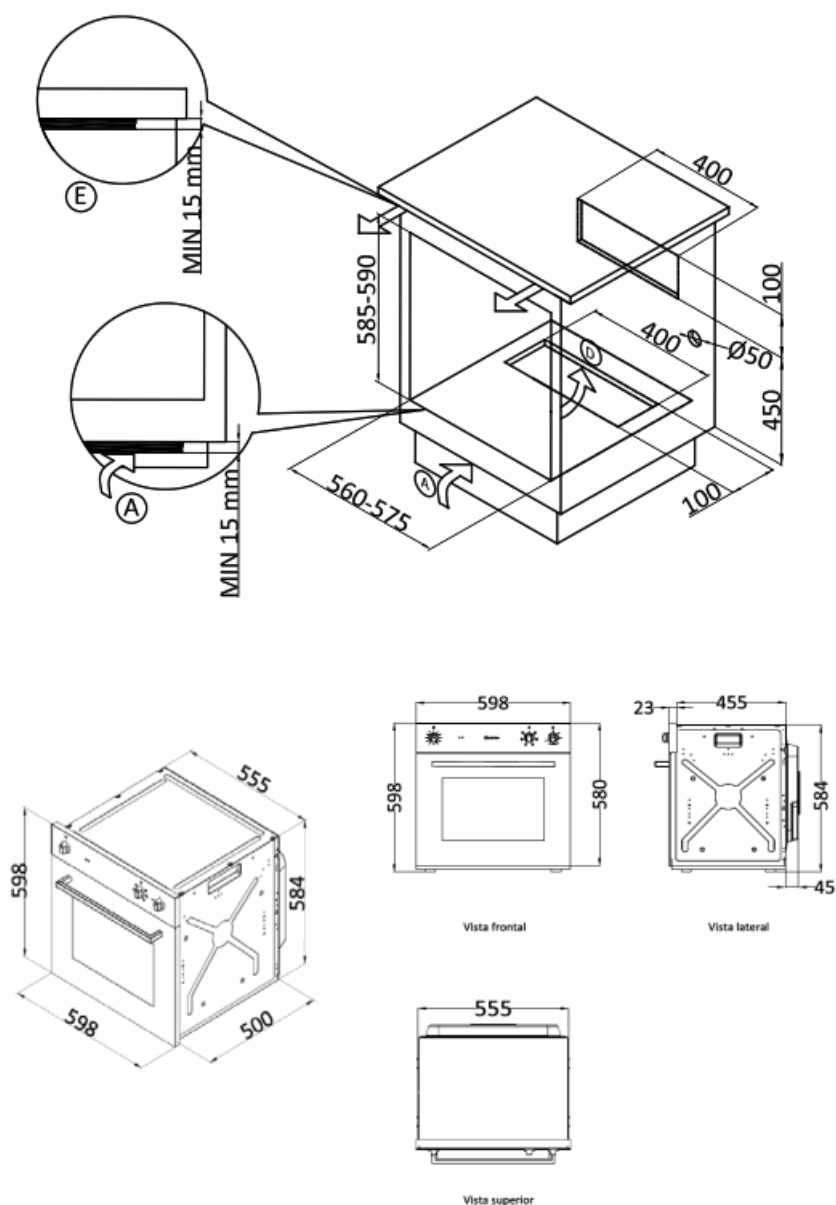
El Fabricante certifica que este aparato fue sometido a las siguientes verificaciones:

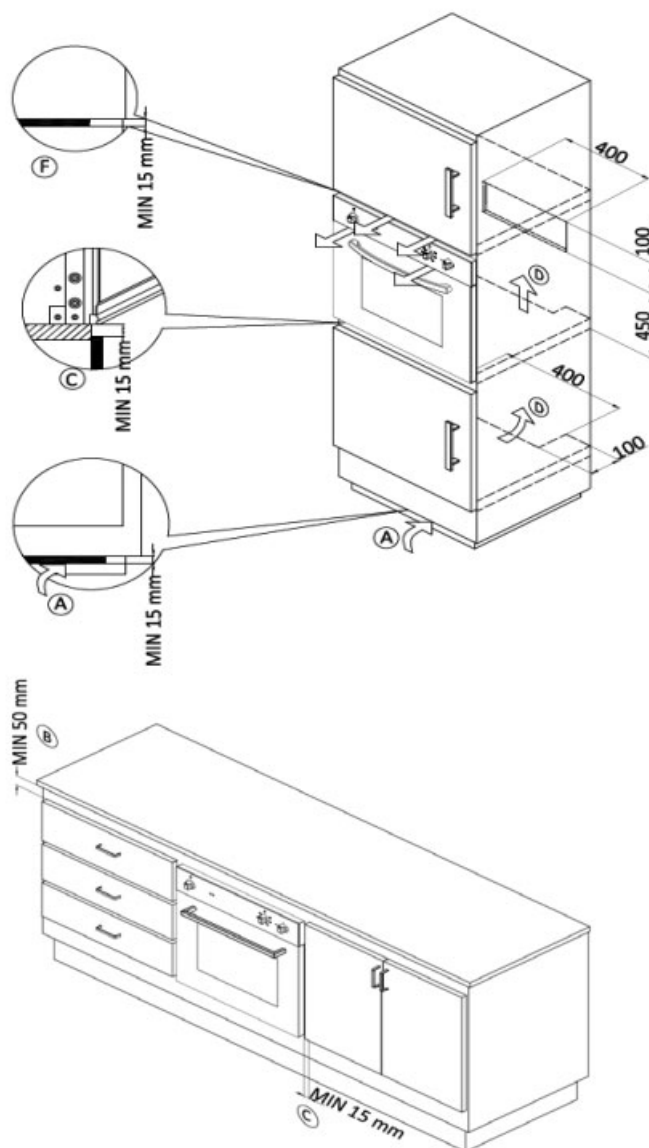
- Funcionamiento de los componentes eléctricos.
- Rigidez dieléctrica.
- Resistencia del circuito de tierra.
- Control estético

Dirección del Fabricante: Rua D. Afonso Henriques, 235 – 4585 – 322 Gandra PRD
Puede consultar la información de nuestros manuales en nuestro sitio www.meireles.pt

10. DIMENSIONES DE LOS MUEBLES/HORNOS

ES





El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones en los aparatos, sin que dichas modificaciones perjudiquen el funcionamiento o la seguridad de los mismos.

11. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ES

Tabla de características

CAT.II 2H3 +							
			GAS BUTANO	GAS PROPANO		GAS NATURAL	
Presión nominal de funcionamiento, mbar			28-30	37		20	
Presión máxima de funcionamiento, mbar			35	45		25	
Presión mínima de funcionamiento, mbar			25	25		17	
Potencia, W (P.C.S.)			Caudal	inyector	Caudal	inyector	Caudal
Quemadores	Normal	Mínimo	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Horno	2750	1100	200	0,80	197	1,20	262

Características eléctricas del horno de 60 cm

Potencias aplicables al modelo de su horno
Alimentación
Parte eléctrica = ~230 V – 50/60 Hz
Resistencia del Grill = 1600 W
Motor del Espetón = 5 W
Lámpara del Horno = 15 W
Ventilador Tangencial = 20 W
Pmax = 1640 W

António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques, 235 - 4585 -322 Gangra
 PRD Apartado 49 - 4584-909 Paredes Portugal
www.meireles.pt

فهرس المحتويات

63	العرض	1.
66	تعليمات للقائم على التثبيت	2.
69	تعليمات للمستخدم	3.
71	تعليمات للطهي	4.
72	الساعة الرقمية / المؤقت	5.
73	جدول أوقات استخدام الفرن	6.
73	جدول أوقات استخدام الشواية	7.
74	تعليمات الصيانة والتنظيف.	8.
76	فحوصات المنتج	9.
77	أبعاد قطعة الأثاث / الفرن	10.
79	المواصفات الفنية	11.

عزيزي العميل،

شكراً لك على اختيارك لمنتجنا، استخدام هذا الجهاز سهل للغاية، قبل تركيبه واستخدامه عليك قراءة هذا الدليل بعناية، حيث ستجد فيه التعليمات الصحيحة لعملية تركيب واستخدام وصيانة هذا المنتج.

من المهم للغاية الاحتفاظ بدليل التعليمات هذا مع الجهاز عند منحه إلى شخص آخر.

تحذيرات عامة

انتبه: قد يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها منه ساخنة أثناء الاستخدام، ويجب توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين.

يجب إبقاء الأطفال دون سن 8 سنوات بعيداً عن الجهاز، إلا إذا كانوا تحت إشراف أشخاص بالغين.
تحذير: استخدام الدهون أو الزيوت في عملية الطهي في الفرن خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حرائق. لا تحاول مطلقاً إطفاء الحريق بالماء، بل أغلق الجهاز.

تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين الحاويات أو غير ذلك من الأشياء بداخل الفرن.
يُصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام، لذلك يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة عناصر التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام، لذلك يجب إبقاء الأطفال الصغار بعيداً عن الجهاز.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن، حيث قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى انكسار الزجاج.
لا ينبغي تنظيف هذا الجهاز باستخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار.

تنبيه: تأكد من إغلاق الجهاز قبل استبدال المصباح الكهربائي الخاص بالفرن لتجنب احتمال الإصابة بصدمة كهربائية.

هذا الجهاز غير مُخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو العقلية المنخفضة، أو الأشخاص الذين يفكرون إلى الخبرة أو المعرفة، ما لم يتم تدريبهم أو توجيههم بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.

لا ينبغي أن يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال.

لتركيب الرفوف الجانبية للفرن، انظر صفحة رقم 18، تعليمات الصيانة والتنظيف.

يجب عدم تثبيت هذا الجهاز خلف باب مُزَيَّن لتجنب فرط درجة الحرارة.

يجب أن يتم تثبيت الجهاز من قبل عمال مؤهلين ووفقاً للخصائص الفنية للطاهي (انظر لوحة الخصائص المملصة).

عند التوصيل الكهربائي، يجب توفير وسيلة لإغلاق الفرن من مصدر الطاقة الرئيسي وفقاً لقواعد التثبيت على الأنبوب الثابت.

يجب تثبيت مفتاح متعدد الأقطاب مع الحد الأدنى من الفتحة بين الوصلات بمقدار 3 مم، وأن يكون مناسب للحمل ويتوافق مع أنظمة السلامة المعمول بها بين الجهاز والتيار الكهربائي الرئيسي.

قبل إجراء أي أعمال صيانة أو تنظيف، قم بإطفاء الفرن من مصدر الطاقة الرئيسي الذي يقوم بتفعيل الجهاز الواقعي.

في حالة تلف كابل الطاقة الخاص بالجهاز، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو الأشخاص المؤهلين لتجنب أي خطر.

ضبط الموضع والتركيب

أبعاد الفرن المذكورة على الأشكال في صفحة رقم 19.

لتشغيل الفرن بطريقة صحيحة، يجب مراعاة المؤشرات والأبعاد الموضحة في الأشكال في الصفحات أرقام 19 و20، وهما بالأحرى:

وجود تدفق هواء نقي في اللوح الرئيسي وفي الجزء العلوي من قطعة الأثاث وفقاً للتفاصيل A و E.

الحد الأدنى للمسافة من سقف الفرن إلى أسفل الصفيحة الموجودة فوقه وفقاً للتفصيل B.

الحد الأدنى للمسافة من باب الفرن إلى باب كابينة قطعة الأثاث المجاورة وفقاً للتفصيل C.

تدوير الهواء النقي حسب التفصيل D

أدخل الفرن في فتحة الأثاث عن طريق تثبيته في القاعدة وادفعه حتى يلمسها.

افتح باب الفرن وأمن الفرن في خزانة الأثاث باستخدام البراغي الأربعة المتوفرة.

يجب أن يكون التوصيل الكهربائي للفرن مستقلاً عن أي توصيل آخر.

يجب أن تكون مواد كابينة الأثاث قادرة على تحمل درجات حرارة تصل إلى 90 درجة مئوية

قبل بدء استخدام الفرن، توصيك بمراعاة ما يلي:

- قم بإزالة الطبقة الواقية التي تغطي زجاج باب الفرن (إذا كانت متواجدة):
- قم بتسخين الفرن مع عدم وجود طعام في الداخل بدرجة الحرارة القصوى لمدة 45 دقيقة تقريباً (للتخلص من أي روائح كريهة ودخان ناتج عن مخلفات التصنيع والعزل الحراري)؛
- نظف الفرن جيداً بالماء والصابون واشطفه جيداً بالماء النظيف.

نصيحة بيئية

لا تتخلص من عبوات تغليف الجهاز الخاص بك، حيث يمكن إعادة تدويرها، القها في حاوية إعادة التدوير.	
يشير هذا الرمز على المنتج إلى أنه لا يمكن التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية. بدلاً من ذلك، يجب نقله إلى مركز التجميع الانتقالي لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. فالحرص على التخلص السليم من هذا المنتج سيساعد في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة العامة، والتي قد تنجم عن المعالجة غير الصحيحة للمنتج. للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى التوجه إلى خدمات البلدية المحلية، أو مركز التجميع الانتقالي في منطقتك أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.	

PT

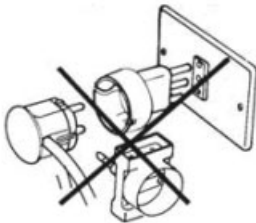
2. تعليمات للقائم على التثبيت

التوصيل الكهربائي

يتم تزويد الجهاز بكابل طاقة كما أنه مخصص للعمل مع التيار المتناوب بالجهد المشار إليه في اللوحة التي تحتوي على خصائص الجهاز والتي يتم وضعها على ملصق في الجهاز. الموصل "الأرضي" للكابلات الكهربائي مميز بالألوان الصفراء / الخضراء

توصيل كابل الطاقة إلى مصدر التيار الرئيسي

يجب أن يتم تثبيت الجهاز من قبل أفراد مؤهلين على دراية بمعايير ولوائح التركيب المعمول بها.



قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن التوصيلات الكهربائية وجهاز الحماية يتوافقان مع الخصائص الفنية للجهاز. لتوصيل الجهاز بمصدر التيار الرئيسي، يجب تثبيت مفتاح متعدد الأقطاب بفتحة لا تقل عن 3 مم بين الموصلات المناسبة للحمل والتي تتوافق مع لوائح السلامة المعمول بها، بين الجهاز ومصدر التيار الرئيسي. يجب ألا يتأثر الموصل الأرضي، المميز باللونين الأخضر/الأصفر، بالمفتاح.

الجهة المصنعة ليست مسؤولة عن أي أضرار مباشرة أو غير مباشرة تحدث نتيجة التثبيت أو التوصيل الخاطئ. لذلك من الضروري أن يتم تنفيذ جميع العمليات المتعلقة بالتثبيت والتوصيل الكهربائي من قبل فنيين متخصصين وأن يتم العمل وفقاً للمعايير المحلية والعامة المعمول بها.

PT

تعليمات للقادم على التثبيت

2.

فيما يلي تعليمات للمثبت المؤهل، وذلك لضمان إجراء التثبيت والتعديل والصيانة بشكل صحيح ووفقاً للوائح المعمول بها.

ضبط الموضوع

لا يجوز تثبيت الجهاز وتشغيله إلا في بيئة جيدة التهوية وفقاً للوائح المعمول بها. يجب أن يكون هناك تدفق طبيعي للهواء مباشرة عبر فتحات دائمة مصنوعة على جدران الغرفة، أو عن طريق أنابيب تهوية منفصلة أو منقوعة، والتي يجب تهويتها ويجب أن تسمح بخروج الهواء إلى الخارج. يجب أن تحتوي فتحات التهوية على قطاع يمكن استخدامه لا يقل عن 100 سم² ويجب ألا يكون من الممكن سده بغير قصد (الحماية بشبكات أو بشبكات معدنية). يمكن أيضاً تحقيق تدفق الهواء بشكل غير مباشر من خلال غرف مجاورة لغرفة التثبيت، بشرط أن يتم تزويد هذه المواضع بتهوية مباشرة، وألا تكون غرفاً مهددة بمخاطر الحرائق ويجب ألا تكون غرف نوم. يتدفق الهواء بحرية بين الغرفة المجاورة وغرفة التثبيت من خلال الفتحات الدائمة (والتي يمكن الحصول عليها عن طريق زيادة المساحة بين الباب والأرضية في الوقت المناسب). يجب أن توفر غرفة التثبيت نظاماً لتصريف غازات المداخل يمكن الحصول عليه من خلال مدخنة أو غطاء كهربائي يبدأ عند تشغيل الجهاز.

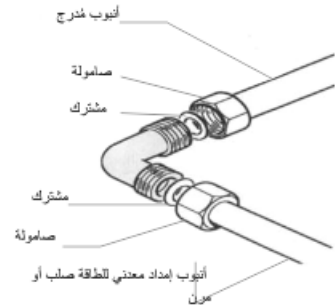
وصلة الغاز

يجب أن يكون الجهاز متصلاً بخطوط الغاز أو بأسطوانة الغاز وفقاً للوائح المعمول بها وبعد التحقق من أنها مضبوطة وفقاً لنوع الغاز المتاح. تم تصميم الجهاز للعمل باستخدام مواصفات الغاز المحددة في ملصق التنظيم على كل من العبوة والجهاز. إذا كان نوع الغاز المتاح لا يتوافق مع الغاز الذي تم ضبط الجهاز للعمل عليه، فاستبدل الفوهات المعنية، واحرص على إدخال ملصق التنظيم الجديد وإزالة الملصق القديم.

لتنفيذ هذه العملية، يجب على المثبت المؤهل اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة "الضبط مع أنواع مختلفة من الغاز". لضمان أكثر عمليات التشغيل أمناً، يجب أن يتوافق ضغط الإمداد مع القيم الموضحة في "جدول خصائص المودم والفوهة".

وصلة الغاز

يجب إجراء توصيل الغاز باستخدام أنبوب معدني صلب (من النحاس أو الصلب) أو أنبوب مرن من الفولاذ غير القابل للصدأ، حتى لا تتسبب في أي مشاكل بالجهاز. يتم تزويد خرطوم مدخل الغاز الخاص بالجهاز بسلك طرفي يجب توصيل ذراع به (مورد؛ سلك غاز ذكري)، على أن يكون قابلاً للتعديل وفقاً لمتطلبات التثبيت. يجب توصيل ملحق الذراع بأنبوب إمداد الطاقة المعدني سواء الصلب أو المرن. لا تنس إدخال حشوات الإحكام المرفقة على طرفي وصلة الذراع. في حالة فك وتجميع هذه العناصر، استبدل الحشوات بأخرى جديدة.

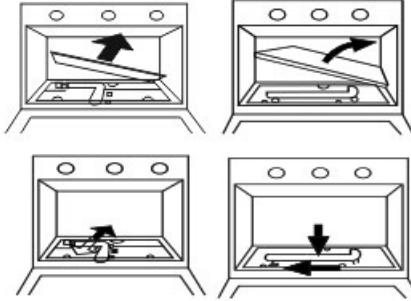


هام: بمجرد تثبيت الجهاز، تحقق من درجة الإحكام المثالية لجميع الوصلات باستخدام محلول مكون من ماء وصابون ولا تقم بذلك أبداً باستخدام لهب. تحذير: يؤدي استخدام جهاز الغاز إلى توليد الحرارة والرطوبة في الغرفة التي تم تثبيته فيها. لذلك تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية عن طريق إبقاء فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو عن طريق تثبيت غطاء لتصريف العادم مزود بمضخة مناسبة.

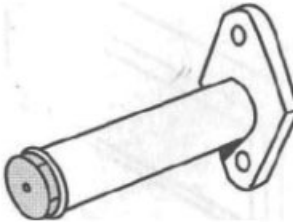
ضبط موقد الفرن مع أنواع مختلفة من الغاز.

لضبط تشغيل الجهاز مع نوع غاز مختلف عن نوع الغاز الذي صمم الجهاز من أجله (لهذا الغرض، انظر المصنق الموجود على العبوة والجهاز)، يجب تنفيذ العمليات التالية:

- افتح باب الفرن وقم بإزالة جميع الملحقات الموجودة في الداخل (الحوض، والرفوف، إلخ).
- أخرج الجزء السفلي من الفرن، وارفعه وأزله من موضعه.
- قم بإزالة الموقد عن طريق فك البراغي على دعامة التثبيت الأمامية.
- قم بإزالة الموقد عن طريق فك البراغي الموجودة على الدعامة المثبتة في المقنعة.



- قم بفك الفوهة من حاملها باستخدام مفتاح ربط بقطر 10 مم واستبدلها بأخرى مناسبة لنوع الغاز الذي سيعمل عليه الجهاز (انظر "جدول الخصائص").
- قم بإعادة تركيب الأجزاء المختلفة بعكس الخطوات التي اتبعتها لفكها، مع التأكد من استبدال ملصق التنظيم الموجود على الجهاز بحيث يوضح نوع الغاز الجديد (الجاري الإمداد به).



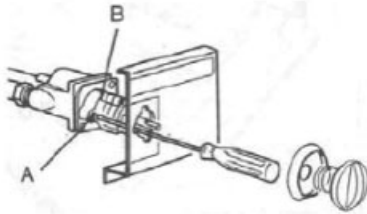
إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلف (أو متغير) عن الضغط المتوقع، يجب تثبيت منظم ضغط مناسب في أنبوب الدخول ووفقاً للوائح المحلية.

التحويل للاستخدام بأنواع الغاز المختلفة

ضبط الحد الأدنى

تم تنفيذ التحكم في اللهب المنخفض في المصنع. بعد استبدال الحاقن، لضبطه مع نوع الغاز المتاح أو وفقاً لظروف معينة للضغط الرئيسي، قد يكون من الضروري إعادة ضبط الحد الأدنى لللهب.

العمليات الضرورية لإجراء ذلك هي كما يلي:



- قم بإزالة جميع الملحقات من داخل الفرن، بما في ذلك اللوح السفلي.
 - قم بتشغيل الفرن عن طريق إدارة مفتاح الحرارة إلى الحد الأقصى بالتتابع الإرشادات الواردة في الفقرة المعنية وأغلق باب الفرن برفق.
 - انتظر حوالي 10 دقائق، ثم قم بالوصول إلى مسمار ضبط منظم الحرارة الجانبي باستخدام مفك البراغي المناسب وبعد إزالة المقبض والحلقة الملولبة. قد يكون المسمار الجانبي على اليسار (الموضع A) أو في الجزء العلوي (الموضع B).
 - اضبط موضع قضيب منظم الحرارة وفقاً لموضع الحد الأدنى لللهب.
 - قم بربط أو فك المسمار الجانبي لتقليل أو زيادة اللهب وفقاً للمطلوب، حتى يصبح مقدار اللهب صغيراً ومنظماً.
 - أعد تركيب المقبض والحلقة الملولبة وتأكد من أن اللهب لا ينخفض من الحد الأقصى للهب بسرعة وصولاً إلى الحد الأدنى.
 - تحقق أيضاً من أن الإعداد الذي تم ضبطه يكفي للحفاظ على تسخين المسبار.
 - قم بإيقاف تشغيل الموقد، وبعد تبريده، أعد إدخال الجزء السفلي من الفرن والملحقات التي تمت إزالتها مسبقاً. يجب أن يتم ضبط إعدادات الغاز السائل (بروبان/بوتان) من خلال ربط المسمار الجانبي بالكامل.
- لا يتطلب الموقد تعديلاً أساسياً للهواء.

PT

3. تعليمات للمستخدم

يسمح لك مقبض التحكم باختيار وظائف الفرن التالية: وظائف الفرن التالية:

قد لا يحتوي الفرن الذي تم شراؤه على جميع الوظائف، في هذا السياق، يجب عليك تحويل المقبض إلى الوظائف المتاحة في الفرن الخاص بك.

فرن ثابت:

ضوء الفرن مضاء ولم يتم توصيل أي مقاوم كهربائي. يضيء المصباح دائماً أثناء تشغيل الفرن	
مقاوم الشواية فقط هو المُشغَّل.	
فهو في وضع سبخ.	
يتيح لك مقبض الحرارة تحديد درجات الحرارة بين 50 وبين الحد الأقصى	

استخدام فرن الغاز والشواية الكهربائية

أسباب تتعلق بالسلامة، لا يسمح تصميم الجهاز باستخدام المتزامن لفرن الغاز والشواية الكهربائية في نماذج مزودة لاستخدام الشواية الكهربائية، قم بإدارة المقبض في اتجاه عقارب الساعة بحيث يتم دفع النقطة نحو كلمة سواء أو الرمز الموجود على اللوحة.



فرن الغاز

لإشعال الفرن اتبع ما يلي:

اضغط على زر الإشعال أو افتح باب الفرن ووصل مصدر لهب إلى

الموقد عبر قاعدة الفرن.

اضغط على مقبض صمام الفرن بتحويله عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الموضع الموضح على اللوحة.

استمر في الضغط على المقبض لمدة 10 ثوانٍ.

بعد هذا الوقت، حرر مقبض الفرن، الذي يجب أن يظل مشتعلاً. إذا لم يكن كذلك، كرر الخطوات.

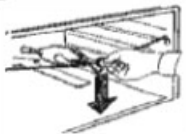
لتقليل الإمداد بالبطاقة، أدر المفتاح إلى الموضع "الحد الأدنى".

لإيقاف تشغيل الفرن، أدر المفتاح في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع "إيقاف التشغيل"، والموضع بدائرة سوداء على اللوحة. ●

منظم حرارة فرن الغاز

يحتوي هذه الطرز على صمام غاز منظم للحرارة، والذي يسمح لك بتحديد درجة الحرارة المطلوبة داخل الفرن. في هذه النماذج، يتم تقليل استهلاك الغاز تلقائياً بمجرد وصول الفرن إلى درجة الحرارة المحددة. يتم تشغيل هذا الفرن عن طريق تدوير المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة، واختيار درجة الحرارة المطلوبة.

تحتوي بعض الموديلات على سيخ دوار، في هذه الحالة، اقرأ الإرشادات التالية:

	في النماذج التي تحتوي على سيخ دوار، قم بوضع الطعام في السيخ بحيث يتمركز الوزن، مع مراعاة ثبات وإحكام الشوكتين. اضبط موضع حامل السيخ عن طريق إدخال طرفي الحامل في جانبي الفرن.
	أدخل الطرف الحر للسيخ في فتحة المحرك في الجدار الخلفي للفرن، وتأكد من ضبط موضع السيخ بشكل صحيح في المحرك. ضع جلبة السيخ، الموجود على نهاية المقبض، على الحامل وأدخل المقبض من السيخ، فذلك يساعد على تسهيل إزالة السيخ بعد الطهي.
	في طرازات معينة، قم بتركيب السيخ على الرف وادفع الرف في الفرن، مع التأكد من تثبيت السيخ في المحرك. ضع صينية جمع الدهون في أسفل جزء من الفرن.

4.1 الخبز في الفرن

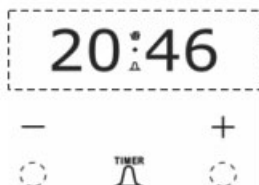
للخبز بصورة جيدة، يجب تسخين الفرن وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. فقط في حالة اللحوم كثيفة الدهون، يجب عليك استخدام الفرن بارداً. لا تستخدم أبداً حاويات منخفضة الحافة أو صينية بوصفها درج للخبز لتفادي تلوث جدران الفرن بقدر الإمكان، مما يحد من كمية بقع الدهون، حيث قد تحترق هذه البقع بسرعة وتسبب دخاناً. استخدم حاويات عالية الحواف، ويفضل أن تكون مصنوعة من الفخار، وضعها على الرف في ارتفاع نصف الفرن تقريباً. يشار إلى إعداد منظم الحرارة ووقت التشغيل، على سبيل المثال، في الجدول المقابل في نهاية هذا الكتيب. قد تختلف أوقات الخبز وفقاً لنوع الطعام وتجانسه وحجمه. نحن على يقين من الخبرة المكتسبة، بعد إجراء بعض الاختبارات، ستوحي لك بالتغيرات المحتملة في القيم المشار إليها في جدول أوقات التشغيل.

سخن الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع الطعام في الفرن.

	لا تستخدم أبداً صينية جمع العصائر بوصفها صينية للخبز. فهذا يزيد من خطر اندلاع الحريق بسبب تراكم العصائر في القاع، وارتفاع درجات الحرارة المتكونة بداخل الفرن. بالإضافة إلى أن ذلك ستحترق العصائر وينتج الدخان وروائح دهون. يجب وضع درج الرف في منتصف الفرن مع وضع الطعام في صينية خبز عالية الحواف
	عند وضع الحامل في الأضيق الأقرب أو الأبعد من الشواية، يجب مراعاة سمك نوع الطعام. كلما استخدمت الحامل لوضع الطعام في الفرن، ضع صينية التجميع في القاع لالتقاط العصائر.

بعض النصائح العملية لتوفير الكهرباء

يمكن إيقاف عمل الفرن قبل دقائق من خبز الطعام بالكامل؛ ستكون درجة الحرارة المتبقية كافية لإنهاء الخبز. افتح باب الفرن بأقل قدر ممكن؛ للتحقق من تقدم عملية الطهي، يمكنك النظر من خلال باب الفرن الزجاجي (مصباح الفرن مضاء داخلياً).



ضبط الوقت

اضغط على الزرين + و - في نفس الوقت. ستومض النقطة بين مؤشر الساعة والدقيقة. اضغط الوقت بالضغط على الزرين + و - في نفس الوقت. يتيح لك الضغط على هذه الأزرار في أي وقت إجراء تعديلات سريعة. استمر في الضغط على الزرين + و - في نفس الوقت لفترة قصيرة، حتى تومض النقطة بين مؤشر الساعة والدقائق، مما يتيح لك ضبط الساعات على الشاشة.

ضبط المؤقت

اضغط على الزر +. ستعرض الشاشة "0.00" وسيومض رمز الجرس. يمكنك ضبط المؤقت باستخدام الزرين + و - بعد 6 ثوانٍ، سيبقى رمز الجرس مضيئاً. سيبدأ المؤقت في العد التنازلي. تتراوح الزيادات في الدقائق من 10 ثوانٍ إلى 99 دقيقة و 50 ثانية، وبعدها ستظهر الشاشة لمدة ساعة و 40 دقيقة، وسيكون ضبط الإعداد في خطوة تستغرق دقيقة واحدة. ملاحظة: لإلغاء برنامج المؤقت، اضغط وقت المؤقت على 0.00.

إيقاف جرس المؤقت

عندما يبدأ المؤقت في العد التنازلي، ستظهر الشاشة الوقت الحالي. يبدأ رمز الجرس بالومض وإصدار إنذار مسموع. إذا لم يتم إيقاف تشغيله، فسوف يستمر في الرنين لمدة سبع دقائق. اضغط على أي مفتاح لإيقاف رنين المنبه.

ضبط الصوت

يمكنك ضبط نغمة تنبيه المؤقت على النحو التالي:

- (1) - بالضغط على الزر (-) يمكنك سماع الصوت الذي تم ضبطه حالياً
- (2) - حرر زر (-) ثم اضغط عليه مرة أخرى، يمكنك سماع الصوت التالي المتاح (العدد الإجمالي 3 أصوات)
- (3) - سيتم ضبط آخر صوت مسموع

المؤقت (النماذج المزودة به)

لاستخدام المؤقت، يجب عليك تحميل الجرس من خلال إدارة المقبض في اتجاه عقارب الساعة، ثم أدرك عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم الوصول إلى وقت التشغيل المطلوب (بحد أقصى 120 دقيقة). بعد الوصول إلى الوقت المحدد مسبقاً، يبدأ الجرس في الرنين. لا يوقف جرس المؤقت تشغيل الفرن.

PT

6. جدول أوقات استخدام الفرن

نوع الطعام	أخذود الرف رقم	الفرن درجة الحرارة المنوية	الوقت بالدقائق
الأطعمة المطهورة			
الخبز مع الكثير من الطهي	2	250-220	عدد القطاعات
الخبز مع عمليات طهي قصيرة	2	250-225	60-50
الحيوانات الطائفة (الدجاج أو البط، إلخ)	1	250-210	180-150
لحوم الدواجن	2	250-225	60- 50
لحوم حيوانات	1	225-200	عدد القطاعات
السمك	1	200-180	25-20
الكعك			
حلوى عيد الميلاد	في الأسفل	200 - 160	70-60
كعكة البرقوق	في الأسفل	200-170	100- 90
كعكة البرتقال	في الأسفل	22-170	100- 80
أصابع البسكويت	2	200	45- 40
الكرواسون	2	230-215	40-35
خبز الشعير	2	215	40-30
الكعكة الإسفنجية	2	215-2002	35-30
الحلويات	1	140	80-60
العجين اللؤلؤ	2	215-2002	30
قطائر الفاكهة (المعجنات المورقة)	2	250	35-30
قطائر الفاكهة (المعجنات مع الكاستر)	2	230	30-20

PT

7. جدول أوقات استخدام الشواية

نوع الطعام	كجم	الرف رقم	الفرن درجة الحرارة المنوية	بالدقائق	بالدقائق
قطع لحم العجل	1	3	250	5	10-8
شرائح لحم الضأن	1	3	250	5	15-12
لحم الكبد	1	3	250	5	12-10
قطع اللحم المفروم	1	3	250	5	15-12
قلب العجل	1	3	250	5	15-12
اللحم المشبك	1	3	250	5	25-20
نصف دجاجة	--	3	250	5	25-20
شرائح سمك الحدوق	--	3	250	5	15-12
طماطم محشية	--	3	250	5	12-10

هام: بعد كل عملية تنظيف، يجب تشغيل الفرن بأقصى درجة حرارة ولمدة كافية لتبخير الرطوبة الناتجة عن التنظيف. يؤدي هذا إلى زيادة العمر الافتراضي للفرن، مما يقلل من احتمال حدوث التآكل الناتج عن الرطوبة.

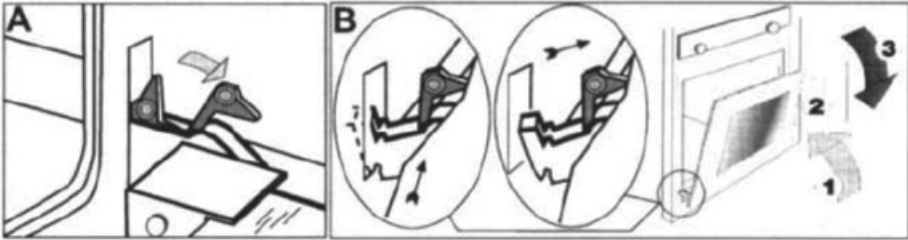
التنظيف العام

قم بتنظيف الفرن بعد كل استخدام للحفاظ على لمعان الأجزاء المطلية بالمينا لأطول فترة ممكنة. بعد ترك الفرن ليبرد، يمكنك بسهولة إزالة الرواسب الدهنية باستخدام إسفنجية أو قطعة قماش مبللة بالماء الدافئ والمنظفات أو ربما منتج معين متداول تجارياً. لا تستخدم قطع القماش أو الإسفنج الكاشطة، والتي يمكن أن تلحق الضرر بالأجزاء المطلية بالمينا بشكل لا يمكن إصلاحه. بعد الاستخدام، اشطف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بماء نظيف، ثم اسحبها بقطعة قماش أو جلد شامواه. في حالة البقع العنيدة، استخدم المنظفات العادية غير الكاشطة أو منتجات محددة لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ أو بعض الخل الساخن.

قد يكون الطهي بالدهون أو الزيت في الفرن خطيراً لأنه قد يؤدي إلى نشوب حريق، وبالتالي يجب تنظيف الفرن بعد كل استخدام.

تنظيف باب الفرن

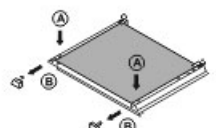
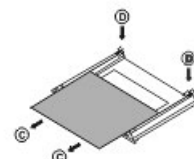
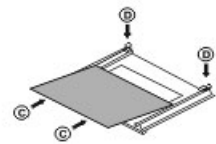
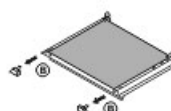
لتنظيف باب الفرن، يمكن إزالة الزجاج الداخلي وتنظيفه واستبداله. لأسباب تتعلق بالسلامة، قم بإزالة باب الفرن على النحو التالي قبل إزالة الزجاج الداخلي للتنظيف:



- 1 - افتح باب الفرن بالكامل
- 2 - ارفع حوامل المفصلات باستخدام إصبعي الإبهام والسبابة عن طريق تحريكهما بالكامل باتجاهك (الشكل رقم A - ادفع الباب لأعلى إلى وضع الإغلاق حتى يستقر على الركائز. بذلك يتم تأمين نابض المفصل.
- عن طريق الاستمرار في إغلاق باب الفرن، يمكن فك مفاصل الوصلات المعنية، المرفقة بهيكل الفرن، (بالتسلسل 1، 2، 3 وفقاً للشكل رقم B).

لتركيب الباب، اتبع الخطوات المذكورة أعلاه بترتيب عكسي.

إزالة وإعادة تركيب الزجاج الداخلي

- اضغط على العلامة (A). في نفس الوقت، قم بإزالة الأغشية العلوية (B)	
- حرك الزجاج الداخلي (C) حتى يتم تحريره من الأغشية السفلية ((D)) - أزل الزجاج قم بتنظيف الزجاج باستخدام الماء الساخن فقط، وتجنب قطع القماش الخشنة	
- ضع الزجاج على الدعامات الجانبية - قم بإزالة الزجاج حتى يلائم أخاديد الأغشية السفلية ((D))	
- إعادة وضع الأغشية العلوية ((B))	

استبدال مصباح إضاءة الفرن

التنبيه: افصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل استبدال المصباح، وقم بتنشيط جهاز الحماية لتجنب احتمال الإصابة بصدمة كهربائية.

بعد فصل الفرن عن مصدر الطاقة، قم بفك الغطاء الزجاجي للمصباح والمصباح نفسه، واستبدله بأخر مناسب لدرجات الحرارة المرتفعة (300 درجة مئوية)، على أن يتمتع بالخصائص التالية:

الطاقة: 15 واط / 25 واط (وفقاً للنموذج)

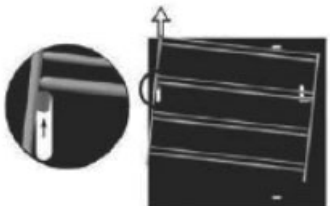
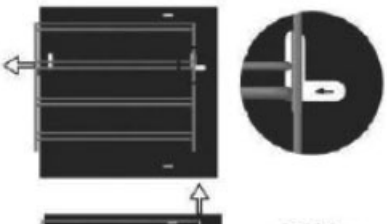
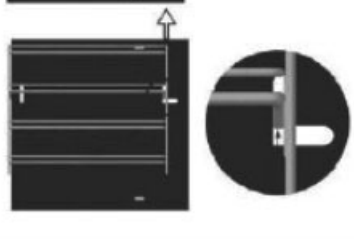
قاعدة المسمار: E14



استبدل الغطاء الزجاجي وقم بتشغيل الجهاز.

إزالة رفوف القرن الجانبية

يُمكن إزالة هذه الرفوف الجانبية المصنوعة من الكروم لتسهيل عملية التنظيف. وللقيام بذلك، اتبع الإرشادات من 1. إلى 3. لفك رفوف القرن. لإعادة تركيب هذه الرفوف، قم باتباع الإرشادات من 3. إلى 1.

1. ارفع الرف أفقياً وأزل المسمار في الفتحة الأمامية من جانب القرن.	
2. حرك الرف في الاتجاه الموضح حتى يتم فكّه من الأختود بالقرب من الجزء الخلفي للقرن	
3. ارفع الرف أفقياً وأزل المسمار في الفتحة الخلفية من جانب القرن.	

يمكن إزالة رفوف الفولاذ المقاوم للصدأ التي تدعم صواني الخبز المغطاة بالمينا ووضعها على المستويات الثلاثة للرفوف الجانبية.

PT

9. فحوصات المنتج

تؤكد الشركة المصنعة أن هذا الجهاز قد خضع للفحوصات التالية:

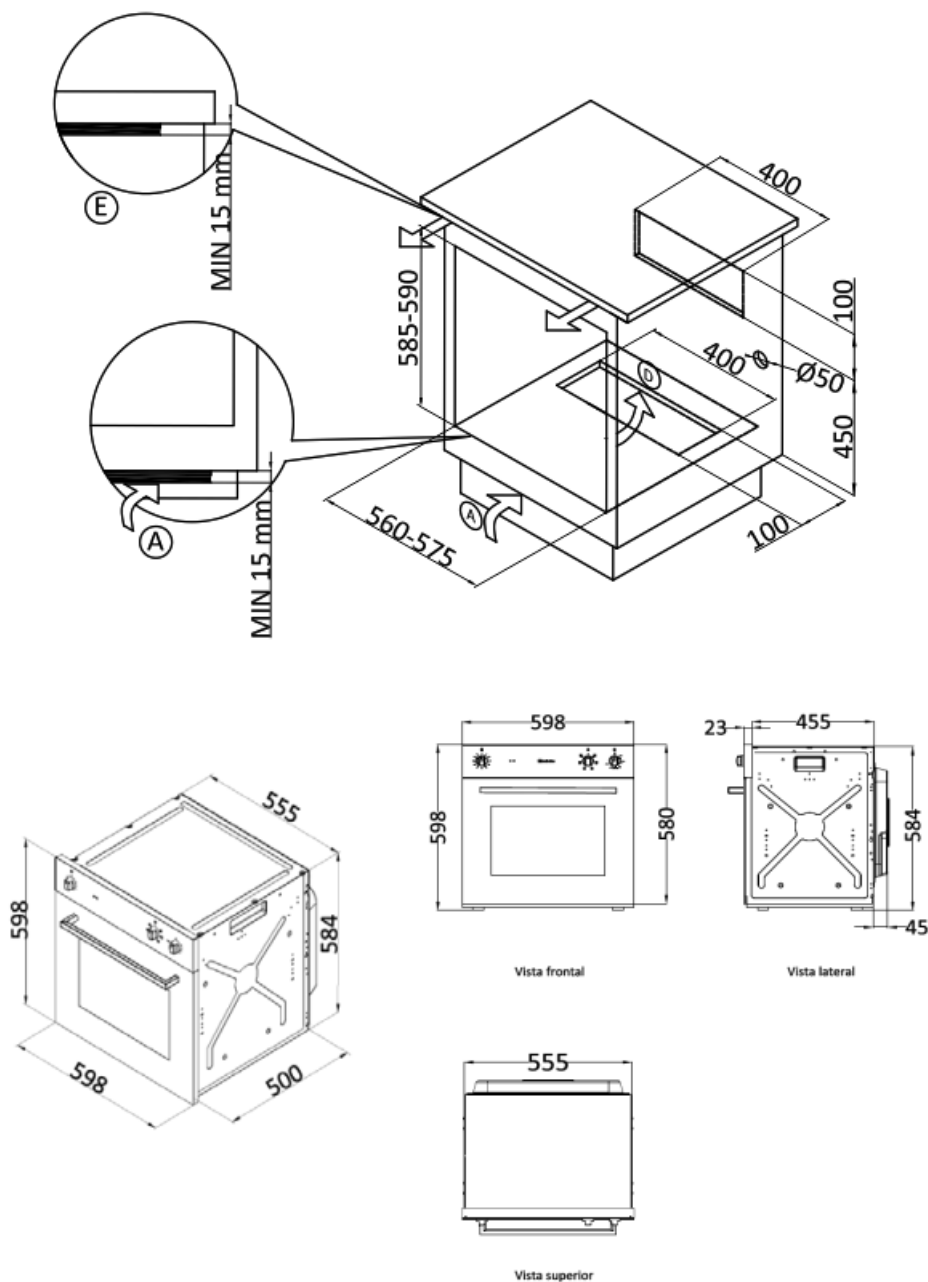
- تشغيل المكونات الكهربائية.
- القوة العازلة.
- مقاومة للدائرة الأرضية.
- الفحوصات الجمالية

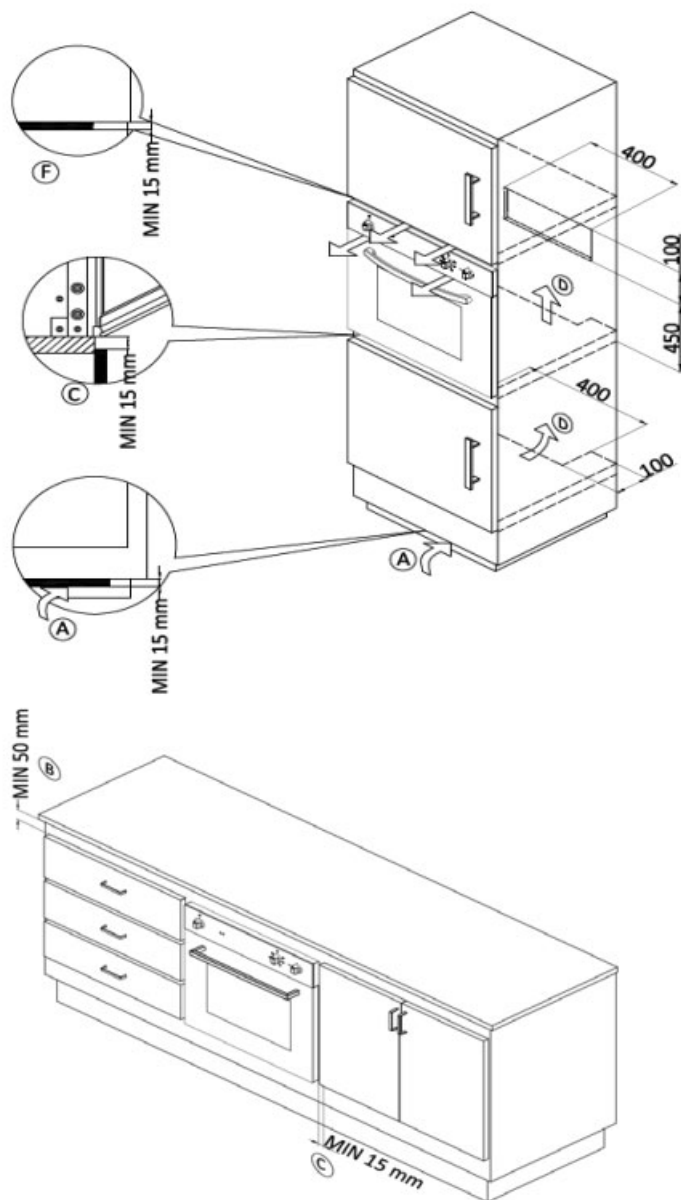
عنوان الجهة المصنعة Rua D. Afonso Henriques, 235 – 4585 - 322 Gandra (Paredes)
يمكنك الوصول إلى المعلومات الموجودة في كتيبائنا على موقعنا www.meireles.pt

PT

أبعاد قطعة الأثاث / الفرن

10





تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في إجراء تغييرات على الأجهزة، دون أن تؤثر هذه التغييرات على عمليات التشغيل أو السلامة.

PT

المواصفات الفنية

.11

جدول الخصائص

CAT.II 2H3 +							
الغاز الطبيعي		غاز البروبان		غاز البوتان			
20		37		30- 28		ضغط العمل الاسمي، ملي بار	
25		45		35		أقصى ضغط عمل، ملي بار	
17		25		25		الحد الأدنى من ضغط العمل، ملي بار	
التدفق		التدفق		التدفق		الطاقة، بالواط	
القوة		القوة		القوة		الحد الأدنى	
م		ج/ساعة		م		عادي	
لتر / ساعة		ج/ساعة		م		الشعلات	
262		197		0.80		1100	
1.20		197		200		2750	
						الفرن	

الخصائص الكهربائية للفرن بحجم 60 سم

الطاقة عند التطبيق على نموذج الفرن الخاص بك
الإمداد بالتيار الكهربائي
الجزء الكهربائي = ~ 230 فولط - 60/50 هرتز
مقاومة الشواية = 1600 واط
محرك السبخ = 5 واط
ضوء الفرن = 15 واط
المروحة العرضية = 20 وات
الحد الأقصى للقدرة = 1640 واط

António Meireles, S.A.

Rua D. Afonso Henriques, 235- 322- 4585

Gangra Paredes Apartado 909-4584 - 49

Paredes Portugal

www.meireles.pt



**Rede de Assistência
em Portugal**

<http://goo.gl/TWeSzT>

808 200 426



**Red de Asistencia
en España**

<http://goo.gl/UZyYvd>

902 107 323