



EN Use

RO Utilizare

FR Utilisation

ES Uso

PL Użytkowanie

PT Utilização

DE Benutzung

TR Kullanım

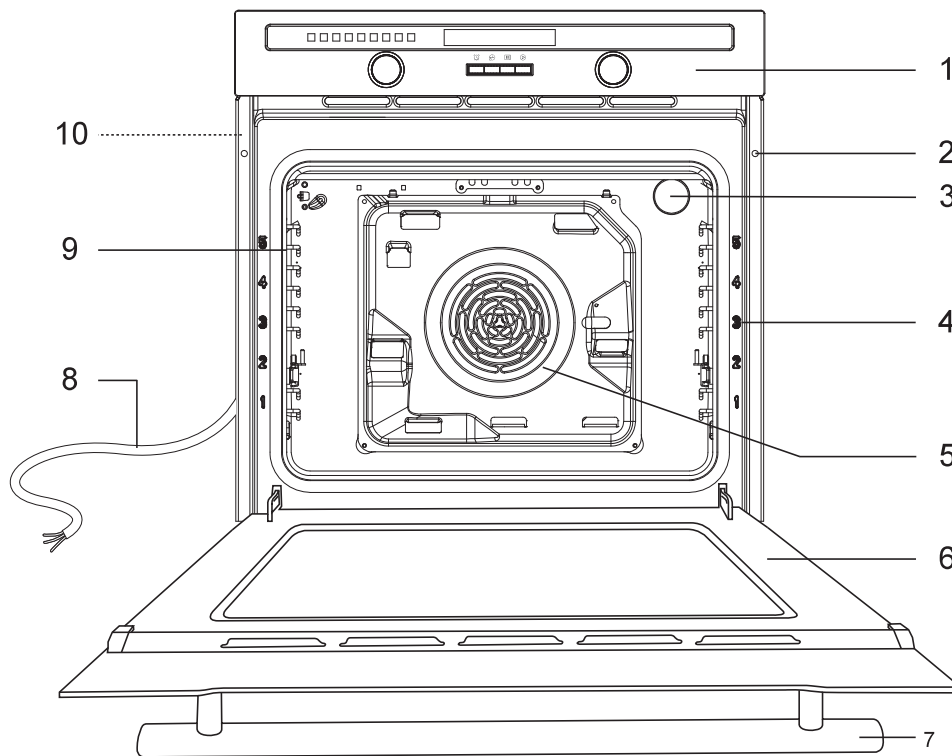
RUS Использование

Antes de empezar



ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Funcionamiento y ajustes



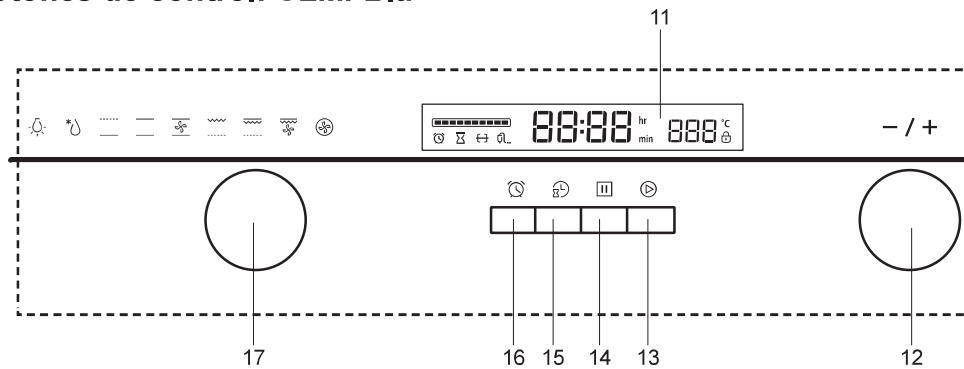
1	Panel de control	6	Ușă
2	Orificios de fijación (2)	7	Mâner
3	Lámpara del horno	8	Cablu de alimentare
4	Marcas de nivel de las rejillas	9	Șine laterale
5	Ventilador	10	Mânere de transport

Nota:

Este diagrama puede no reflejar exactamente la disposición del aparato.

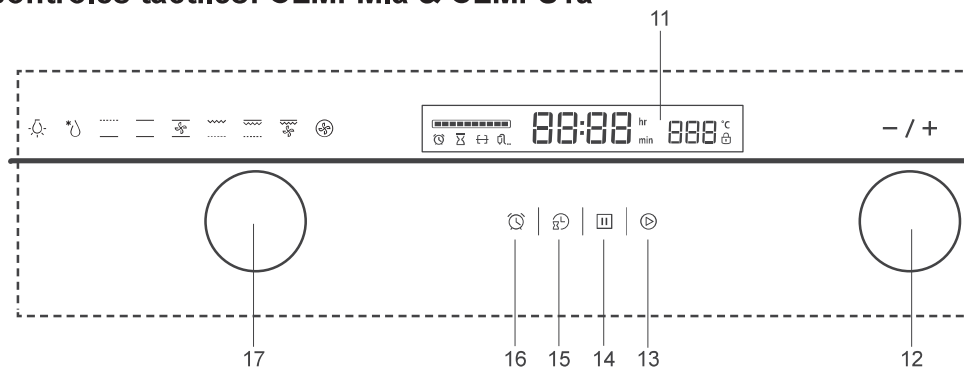
Los niveles de las rejillas están numerados de abajo arriba. Los niveles 4 y 5 se utilizan sobre todo para la función de grill. Consulte las instrucciones de cocción que se ofrecen en este manual para determinar cuál es el mejor nivel de la rejilla para sus platos.

Modelo con botones de control: CLMFB1a



11	Exposición	15	Temporizador
12	Selector F2 “-/+”	16	Alarma
13	Botón de inicio	17	Selector de función F1
14	Botón de parada		

Modelos con controles táctiles: CLMFMIa & CLMFSTa



11	Exposición	15	Temporizador
12	Selector F2 “-/+”	16	Alarma
13	Botón de inicio	17	Selector de función F1
14	Botón de parada		




ADVERTENCIA: Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo tareas de mantenimiento en el horno. Si tiene algún problema, póngase en contacto con el servicio de atención telefónica al cliente. Encontrará los datos al final de la sección Cuidado y mantenimiento.

01 Funciones y ajustes

Este horno ofrece una amplia gama de ajustes y funciones para elegir, como se describe a continuación. La primera vez que se enciende el horno, se oye un pitido y en la pantalla se muestra 0.00. Consulte la información siguiente para ajustar el reloj por primera vez.

Ajuste del reloj

1. Pulse “” para ir al modo de ajuste del reloj. Los dígitos de las horas empiezan a parpadear en la pantalla.
2. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de las horas (0-23).
3. Pulse “” para confirmar. Los dígitos de los minutos empiezan a parpadear.





4. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de los minutos (0-59).
5. Pulse “” para confirmar.
6. El reloj queda ajustado.






Nota:








Para utilizar la función de temporizador, primero debe ajustar el reloj.


Si se interrumpe la alimentación del aparato, es necesario volver a ajustar el reloj.

Utilice el selector F1 para seleccionar uno de los modos de funcionamiento disponibles. Se enciende el icono correspondiente.

Controles	Selector F1	Selector F2	Botón de inicio 	Botón de parada 	Temporizador 	Botón de alarma 
Utilización	Pulse para mostrar u ocultar el control en la parte frontal.		Pulse para empezar la cocción	Pulse una vez para poner la cocción en pausa.	Pulse para ajustar el tiempo y y la hora de inicio retrasado.	Pulse para ajustar la alarma.
	Gire para seleccionar los modos de funcionamiento deseados.	Gire para seleccionar la temperatura entre 50 °C y 250 °C.	Pulse para reanudar la cocción cuando la cocción se ha puesto en pausa.	Pulse dos veces para cancelar la cocción.		
	Gire para seleccionar el tiempo de cocción durante el inicio de cocción retrasado.	Gire para ajustar el reloj.				

Icono	Exposición	Función	Descripción
	-	Lámpara del horno	Si desea usar la lámpara, pulse el botón de inicio  para observar el contenido del horno sin abrir la puerta. Pulse dos veces el botón de parada  para apagar la lámpara.
	-	Descongelación	Utilice esta función para acelerar la descongelación de la comida sin necesidad de usar el calor. Pulse el botón de inicio  y, a continuación, se mostrarán en la pantalla 9:00 horas y 10 barras. Gire el control F1 para seleccionar el tiempo de descongelación entre 0:01 minutos y 9:00 horas y pulse de nuevo el botón de inicio para empezar la descongelación. La pantalla iniciará una cuenta atrás y se apagará una barra cada 10% del tiempo total. El horno emitirá cinco pitidos cuando haya finalizado.

Icono	Exposición	Función	Descripción
	-	Calor inferior	Utiliza el elemento inferior del horno y es ideal para platos con cocciones lentas como guisos y estofados. También es ideal para dorar las bases de pasteles y pizzas. La temperatura se puede ajustar de 60 a 120 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 60 °C.
	-	Cocción convencional	Utiliza los dos elementos del horno y se usan para cocciones delicadas como flanes o soufflés. La temperatura se puede ajustar de 50 a 250 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 220 °C.
	-	Cocción convencional con ventilador	Utiliza ambos elementos de calefacción y el ventilador para asegurar la distribución del calor y reducir el tiempo de cocción. Se utiliza para asar carne y hornear pan. La temperatura se puede ajustar de 50 a 250 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 220 °C.
	-	Gratinador	Utiliza la parrilla como elemento calefactor para mantener la temperatura de ajuste. La temperatura se puede ajustar a 180 °C, 210 °C y 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.
	-	Grill doble	Utiliza la parrilla y los elementos de calefacción superiores para dorar la comida. Las bandejas superiores se utilizan para productos pequeños y las bandejas inferiores para los más grandes. La temperatura se puede ajustar a 180 °C, 210 °C y 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.
	-	Grill doble con ventilador	Utiliza la parrilla, el elemento superior y el ventilador para un dorado rápido de la carne y retención máxima de los jugos internos. Se utiliza para chuletas y hamburguesas. La temperatura se puede ajustar a 180 °C, 210 °C y 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.
	-	Cocción por convección	Usar un elemento calefactor alrededor del ventilador para mejorar la circulación del calor. Usar para tartas pasteles y carne asada. No es necesario precalentamiento. La temperatura se puede ajustar de 50 a 240 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 180°C.

Icono	Exposición	Función	Descripción
	E	Cocción ECO	Similar al cocinado por convección con ventilador. Esta es la opción energética más eficiente para dorar la carne y hornear el pan. La temperatura se puede ajustar de 50 a 250 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 160°C.

02 Consejos de cocción prácticos

El horno ofrece muchas opciones que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de forma óptima. Con el tiempo, aprenderá a hacer el mejor uso de este completo aparato de cocina y las indicaciones siguientes son solo instrucciones generales que se pueden cambiar en función de su propia experiencia personal.


Lea en los envases de los alimentos la información sobre tiempos y temperaturas de cocción. Cuando conozca el rendimiento del aparato, puede modificar las temperaturas y los tiempos para adaptarlos a sus gustos personales.


Asegúrese de que los alimentos congelados están totalmente descongelados antes de cocinarlos, a menos que se indique lo contrario.


COCCIÓN CONVENCIONAL			
Alimento	Ajuste de temperatura (°C)	Posición de bandeja recomendada desde abajo	Tiempo de cocción en minutos
Pasteles pequeños	175 - 185	4	16 - 19
Bizcocho	180 - 185	2	20 - 25
Pizza	205 - 210	3	18 - 23
Tarta de levadura de manzana	185 - 195	4	25 - 50

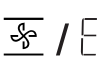
COCCIÓN POR CONVECCIÓN			
Pasteles pequeños (un solo nivel)	165 - 170	2	20 - 23
Bizcocho	160 - 165	2	30 - 40
Pizza	170 - 175	3	19 - 25
Tarta de levadura de manzana (un solo nivel)	170 - 175	2	60 - 70
Pasteles pequeños (dos niveles)	165 - 170	2 (bandeja honda)	20 - 23
		4 (bandeja llana)	

Tarta de levadura de manzana (dos niveles)	170 - 175	2 (bandeja honda)	65 - 75
		4 (bandeja llana)	

	GRATINADOR		
Tostada	240	3	4 - 5
Bistec	240	2	15 +

	GRILL DOBLE		
Bistec	240	4	6 - 8

	VENTILADOR DOBLE CON GRILL		
Pollo	210	2	55 - 65 (Darle la vuelta a los 35 min)
Oca	210	2	75 - 88 (Darle la vuelta a los 35 min)
Pieza de cerdo asada	210	1	135 - 150

	Cocción ECO		
Patata Queso Gratén	180	1	90 - 100
Queso Pastel	160	1	100 - 150
Pastel de carne	190	1	110 - 130

03 Funciones de cocción

1. Gire el botón F1 hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar la función de cocción deseada. Se enciende el icono correspondiente.
2. Gire el botón F2 para ajustar la temperatura. A continuación, pulse “⏸” para empezar.
3. El tiempo de cocción predeterminado es de nueve horas y la temperatura predeterminada aparece en la pantalla.
4. Gire el botón F1 para ajustar el tiempo de cocción, de 0.01 - 9.00. Pulse “⏸” para confirmar. Si no se pulsa “⏸” en el plazo de tres segundos, el horno continuará cocinando con el tiempo de cocción predeterminado. La temperatura parpadea en la pantalla hasta que se alcanza dicha; a continuación, permanece encendida.

5.

Tiempo de duración	Incremento de tiempo
0 - 30 minutos	1 minuto
35 minutos - 9 horas	5 minutos

6. Gire el botón F2 para ajustar la temperatura de cocción una vez que se inicia la cocción. Pulse “⏸” para confirmar; se oye un pitido. Si no se pulsa “⏸” en el plazo de tres segundos, el horno continuará cocinando con la última temperatura de cocción. En la pantalla aparece una barra de cuenta atrás con los diez pasos que quedan.

Funciones	Incremento de temperatura
Función de grill	30°C
Otras funciones	5°C

7. Cuando termine la cocción, el horno emitirá un pitido durante cinco segundos y pasará al modo de espera.

04 Ajuste de una alarma

El temporizador se puede ajustar de 1 minuto a 9 horas y 59 minutos.

Nota: Esta función solo puede utilizarse cuando el horno está en modo de espera.

1. Pulse “⌚” para ir al modo de alarma. Aparece el icono de reloj y los dígitos de las horas parpadean en la pantalla.
2. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de las horas (0-9).
3. Pulse “⌚” para confirmar. Los dígitos de los minutos empiezan a parpadear.
4. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de los minutos (0-59).
5. Pulse “⏸” para confirmar. La alarma queda ajustada y empieza la cuenta atrás.
6. Cuando se agota el tiempo ajustado, el horno emite un pitido durante diez segundos. Pulse cualquier botón para detener la alarma. stop the alarm.

Nota: Pulse el botón “⏏” una vez para cancelar la alarma mientras la está configurando y dos veces para cancelarla cuando ya está configurada.

05 Programación de una hora de inicio automático

Esta función se utiliza para ajustar la hora de inicio automático del horno. Antes de utilizar esta función, asegúrese de que:

- Los alimentos están dentro del horno.
- El reloj está ajustado.

Nota: Esta función solo puede utilizarse cuando el horno está en modo de espera..

1. Pulse “⏸” para ir al modo de inicio retrasado. Los dígitos de las horas empiezan a parpadear.
2. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de las horas (0-23).
3. Pulse “⏸” para confirmar. Los dígitos de los minutos empiezan a parpadear.
4. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de los minutos (0-59).
5. Gire el botón F1 para seleccionar la función de cocción. En la pantalla aparece un temporizador y se selecciona la temperatura predeterminada.
6. Pulse “▶” para activar los ajustes de tiempo y temperatura de cocción. Se muestra el valor predeterminado de nueve horas. Gire el botón F1 para ajustar el tiempo de cocción y, a continuación, el botón F2 para ajustar la temperatura de cocción.
7. Pulse “▶” para confirmar los ajustes. La hora actual y el icono de temporizador “⏸” se encienden en la pantalla.
8. Pulse “⏸” para comprobar el tiempo de reserva si es necesario.
9. Cuando se llega a la hora de inicio automático, el horno emite un pitido y la cocción empieza automáticamente. El icono de temporizador “⏸” se apaga.

• **Nota:**

- Esta función no se puede utilizar para descongelar.
- La función de alarma no se puede utilizar.
- Pulse “□” una vez para comprobar los ajustes y dos veces para cancelarlos. Pulse “▶” para continuar.

06 Comprobación del tiempo que queda

Modo	Descripción
Modo de funcionamiento	Si el reloj ya está ajustado, pulse “⏸” para comprobar la hora.
	Si la alarma ya está ajustada, pulse “⌚” para comprobar la hora de la alarma. La pantalla pasa a ser un reloj y vuelve al tiempo de cocción transcurridos 3 segundos.
Modo de alarma	Si el reloj ya está ajustado, pulse “⌚” para comprobar la hora. La pantalla pasa a ser un reloj y vuelve al tiempo de cocción transcurridos 3 segundos.
Modo de visualización del reloj	Si el temporizador ya está ajustado, pulse “⌚” para comprobar el tiempo de reserva. La pantalla pasa a ser un reloj y vuelve al tiempo de cocción transcurridos 3 segundos.

07 Función de ahorro de energía

En los modos de espera y de retraso, mantenga pulsado “▶” durante tres segundos para apagar la pantalla.

Si no se selecciona ninguna función en el plazo de diez minutos, el horno pasa al modo de ahorro de energía automáticamente.

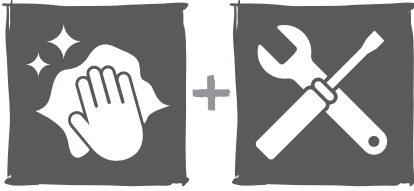
Para salir del modo de ahorro de energía

Utilice F2 o los botones de pausa o marcha para que se muestre el reloj.

08 Función de bloqueo infantil

Activación del bloqueo infantil: En el modo de espera, mantenga pulsados “⏮” y “⏭” durante tres segundos. El aparato emite un pitido que indica que se ha activado la función de bloqueo infantil. El icono de bloqueo infantil “🔒” se muestra en la pantalla.

Desactivación del bloqueo infantil: En el estado de bloqueo, mantenga pulsados “⏮” y “⏭” durante tres segundos. El aparato emite un pitido que indica que se ha desactivado la función de bloqueo infantil. El icono de bloqueo infantil “🔒” desaparece de la pantalla.



EN Care & maintenance
 PL Pielęgnacja i konserwacja
 RUS Уход и обслуживание
 ES Cuidados y Mantenimiento
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance
 DE Pflege und Wartung
 RO Îngrijire și întreținere
 PT Cuidados e manutenção

01 Limpieza

Limpie el horno periódicamente para garantizar un uso seguro y satisfactorio.

Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento y limpieza, desconecte el cable de alimentación.

Ponga todos los controles en la posición de apagado, OFF.

Se recomienda limpiar el horno cuando todavía esté un poco caliente. No lo limpie cuando esté muy caliente.

Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja fina y, a continuación, séquelo.

Si está muy sucio, utilice agua caliente con un producto de limpieza abrasivo.

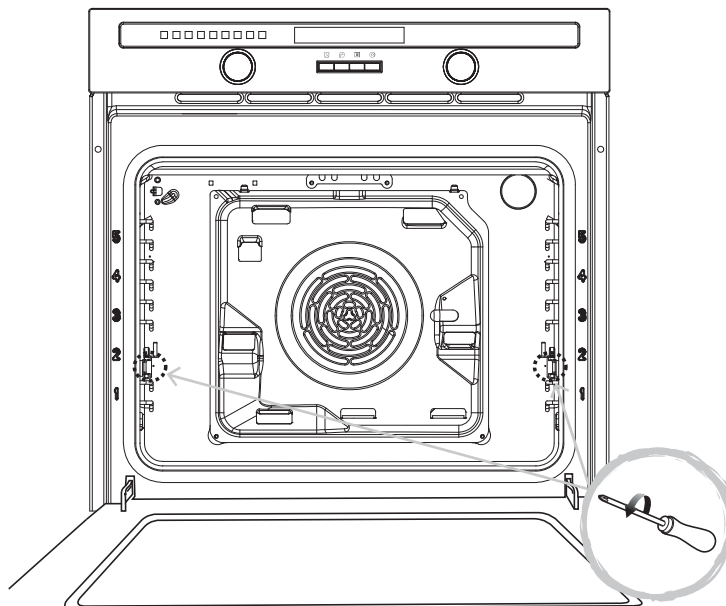
No limpie el cristal de la puerta del horno con limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados, que podrían rayar la superficie del cristal o dañarlo.

No deje nunca sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) en las partes de acero inoxidable.

No use un limpiador a alta presión para limpiar el aparato. Las bandejas del horno se pueden lavar con un detergente suave.

02 Extracción de las guías laterales

1. Saque del horno todas las bandejas y rejillas para acceder fácilmente a las guías laterales.
2. Afloje los tornillos de fijación de las guías laterales.
3. Tras una limpieza minuciosa, seque bien el horno y las guías laterales.
4. Coloque las guías laterales en las paredes del horno y fijelas con los tornillos.



03 Limpieza del interior del horno

1. Abra la puerta.
2. Limpie todos los accesorios del horno con agua tibia o detergente y séquelos con un paño limpio.
3. Limpie el interior del horno con un paño suave limpio.
4. Limpie la parte frontal del aparato con un paño húmedo.
5. Deje que el horno y todos los accesorios se sequen bien.

¡Advertencia!

Nota: Los paneles laterales catalíticos no se pueden quitar.

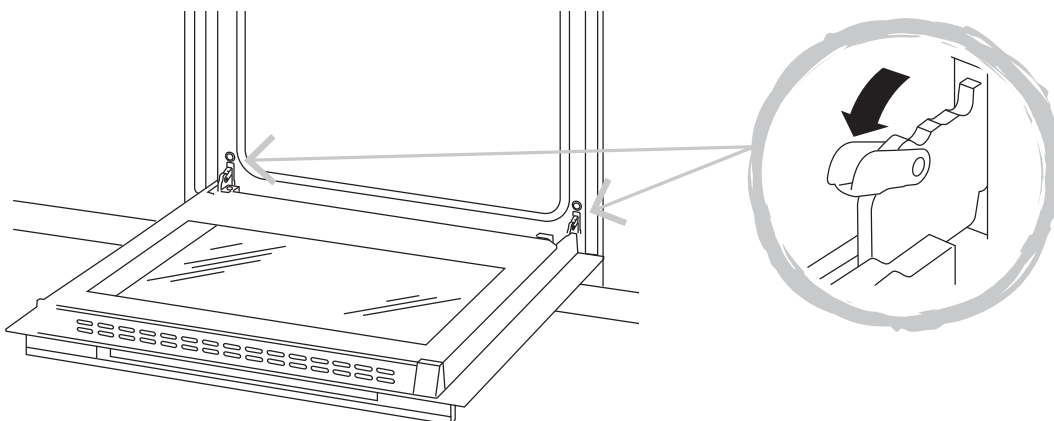
Limpie el horno a fondo antes de usarlo por primera vez.

No utilice artículos de limpieza afilados ni productos abrasivos. La superficie del horno podría dañarse.

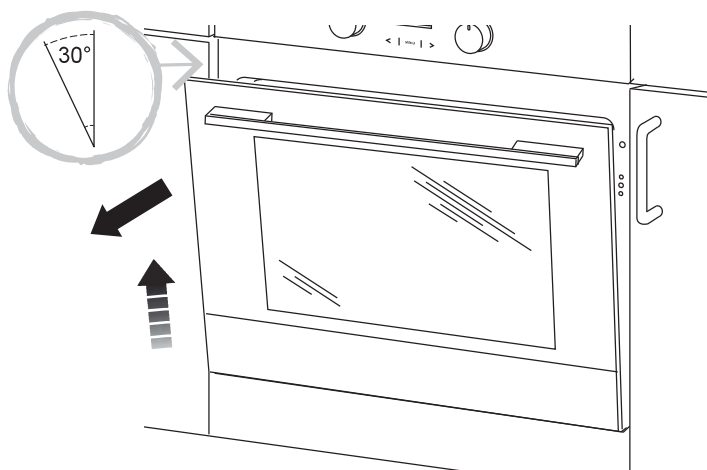
04 Limpieza de la puerta del horno

Desmonte las puertas y los cristales del horno para limpiarlos

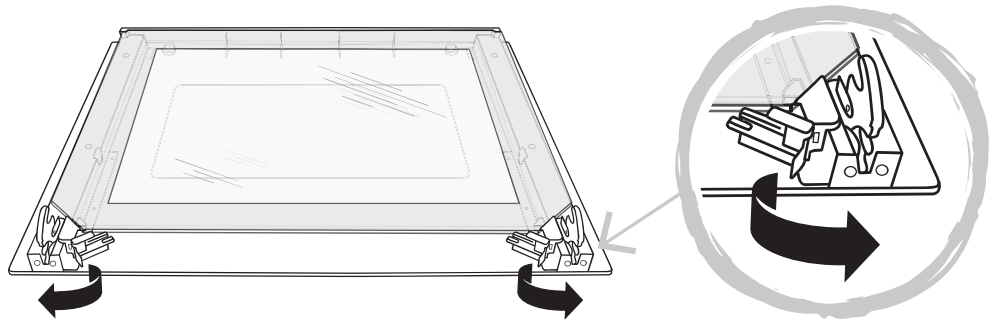
1. Abra la puerta completamente.
2. Tire de los dos seguros de las bisagras completamente hacia adelante.



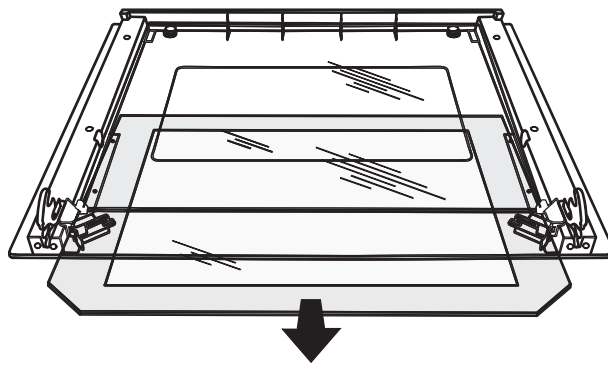
3. Cierre la puerta hasta que quede abierta unos 30° y levántela para extraerla del horno.



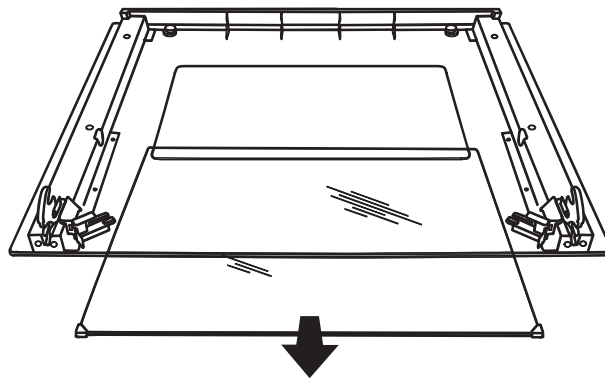
4. Para quitar el cristal interior, ponga la puerta boca abajo sobre una mesa. Utilice un paño suave para no rayar el cristal exterior.



5. Saque el panel de cristal interior.



6. Saque el panel de cristal intermedio.

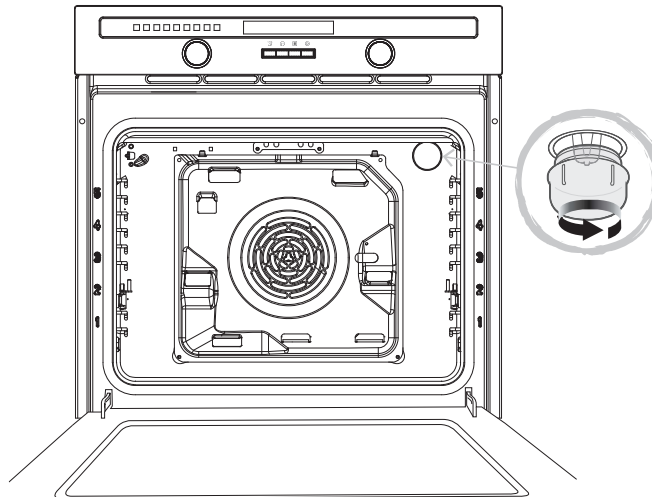


7. Después de la limpieza, vuelva a montar la puerta en el orden inverso y a ponerla en el horno.



ADVERTENCIA: No fuerce la puerta durante la extracción para que no se rompa y evitar lesiones. Coja la puerta solo por los bordes, no utilice el tirador.

05 Sustitución de bombillas



¡Advertencia!

Asegúrese de que el cristal que cubre la bombilla está completamente frío antes de quitarlo.

Desconecte siempre el aparato de la alimentación eléctrica antes de efectuar tareas de mantenimiento.

Cuando está en uso, el aparato se calienta. Debe tenerse cuidado para no tocar los elementos de calor del interior del horno. Espere hasta que todas las piezas se hayan enfriado.

¡Importante! La bombilla de la lámpara del horno es una bombilla especial y es muy resistente a altas temperaturas. Sustitúyala solo por una bombilla del mismo tipo.

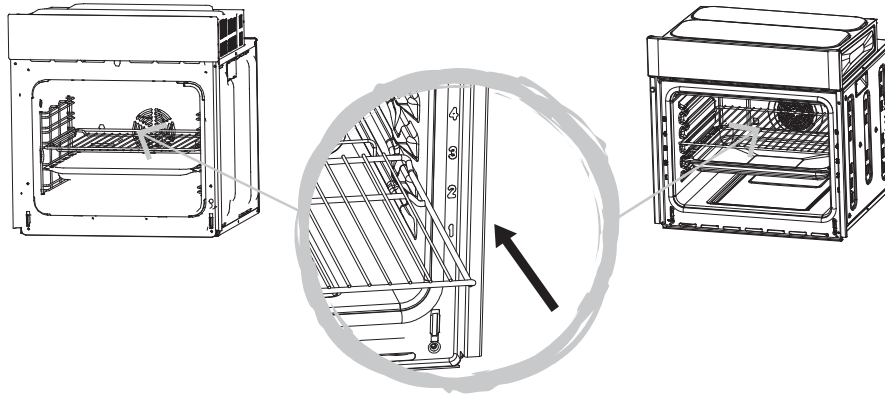
Para sustituirla, haga lo siguiente:

1. Desconecte la alimentación de la toma de corriente o apague el disyuntor de la toma de corriente del aparato.
2. Desatornille la cubierta de cristal de la bombilla girándola hacia la izquierda (tenga en cuenta que puede costarle un poco) y sustituya la bombilla por otra del mismo tipo. Utilice un paño para tocar la bombilla nueva para evitar que se averíe de forma temprana.
3. Vuelva a enroscar la cubierta de cristal de la bombilla en su sitio.

NOTA: Utilice solo bombillas halógenas T300 °C G9 de 25-40 W y 220-240 V.

06 Advertencia de sustitución de las rejillas

Para garantizar que las rejillas del horno se pueden usar correctamente, es esencial colocarlas correctamente en las guías laterales. Las rejillas y la bandeja solo se pueden usar entre los niveles primero y quinto.



07 Aberturas de ventilación

Cuando termina la cocción, el ventilador sigue funcionando durante un breve tiempo, hasta que el horno se ha enfriado por debajo de 75 °C.

Línea de atención al cliente (número gratuito):

800 098 794 spain@kingfisherservice.com



EN Use
RO Utilizare

FR Utilisation
ES Uso

PL Użytkowanie
PT Utilização

DE Benutzung
TR Kullanım

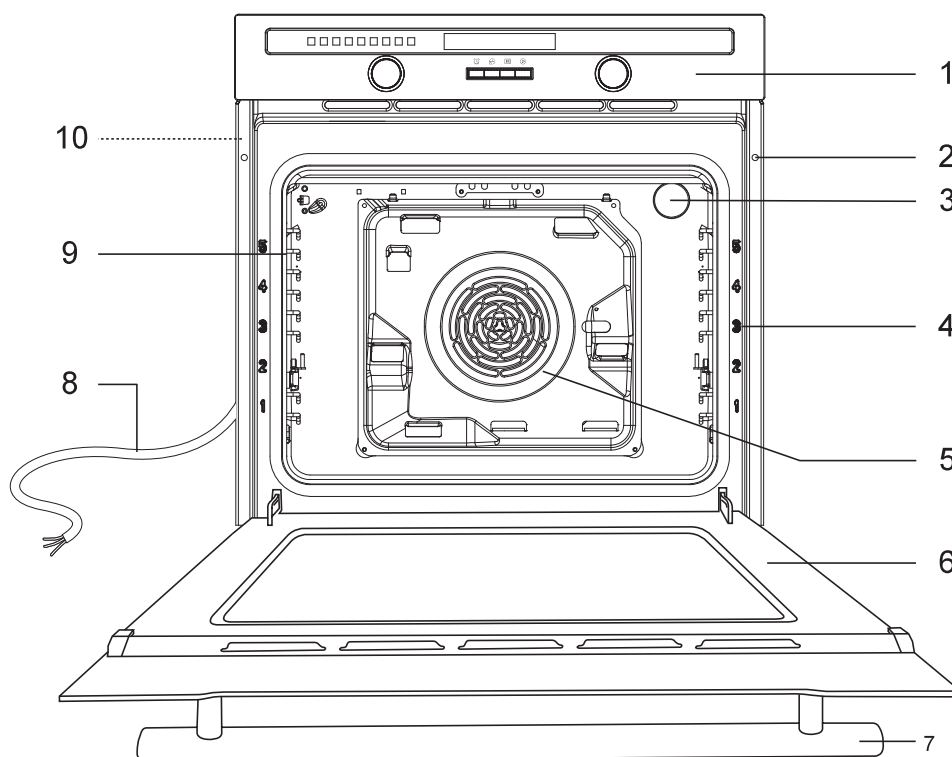
RUS Использование

Antes de começar



AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

Função e configurações



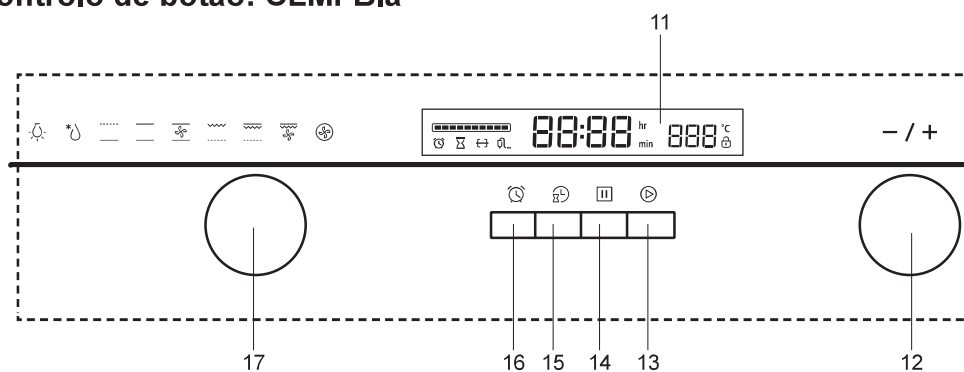
1	Painel de controlo	6	Porta
2	Orifícios de fixação (x2)	7	Cabo
3	Lâmpada do forno	8	Cabo de alimentação
4	Marcas de nível da prateleira	9	Calhas laterais
5	Ventilador	10	Pegas de transporte

Nota!

O diagrama poderá ser ligeiramente diferente do aspeto do aparelho.

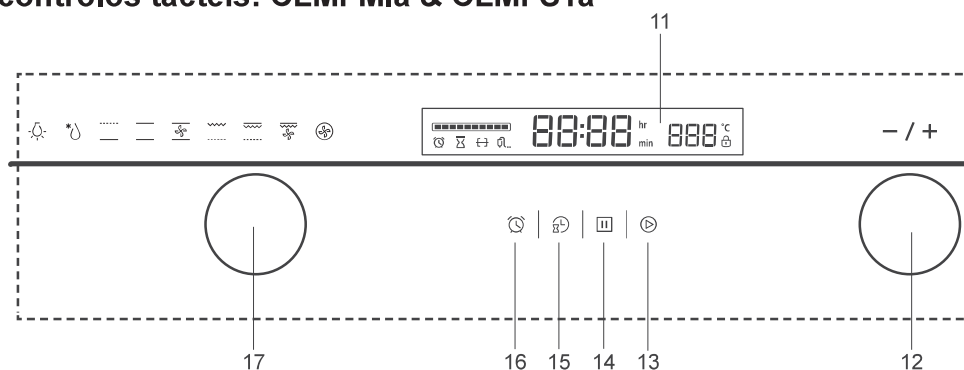
As marcas de nível da prateleira são numeradas de baixo para cima. Os níveis 4 e 5 são utilizados principalmente para a função de grelhar. Consulte os guias de cozinha disponibilizados ao longo deste manual para determinar o nível adequado das prateleiras para as suas receitas.

Modelo sem controlo de botão: CLMFB1a



11	Apresentação	15	Temporizador ⌚
12	Seletor F2 “-/+”	16	Alarme 🚨
13	Botão de iniciar ▶	17	Seletor de função F1
14	Botão de parar ⏸		

Modelos com controlos tácteis: CLMFMIa & CLMFSTa



11	Apresentação	15	Temporizador ⌚
12	Seletor F2 “-/+”	16	Alarme 🚨
13	Botão de iniciar ▶	17	Seletor de função F1
14	Botão de parar ⏸		



AVISO: Desligue sempre a alimentação elétrica antes de realizar a manutenção do forno. Em caso de avaria, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente através da linha de atendimento que se encontra na parte final da secção de Cuidados e manutenção.

01 Funções e configurações

Este forno disponibiliza uma vasta gama de configurações e funções que pode seleccionar, tal como abaixo descrito. Quando ligar o forno pela primeira vez irá escutar um sinal sonoro e será apresentado 0.00. Consulte abaixo para saber como configurar o relógio a primeira vez.

Configurar o relógio

1. Prima “⌚” para entrar no modo de configuração do relógio. Os dígitos das horas começam a piscar no visor.
2. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos das horas (0-23).
3. Prima “⌚” para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.





4. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos dos minutos (0-59).
5. Prima "⏸" para confirmar.
6. O relógio está agora configurado.






Nota!








Para utilizar a função de temporizar, tem de configurar o relógio primeiro.


Se o aparelho for desligado da alimentação elétrica será necessário configurar novamente o relógio.

Utilize o controlo F1 para seleccionar um dos modos de funcionamento disponíveis. O ícone correspondente acende.

Controlos	Seletor F1	Seletor F2	Botão de iniciar 	Botão de parar 	Temporizador 	Botão de alarme 
Como utilizar	Prima para mostrar ou ocultar o controlo no frontão.		Prima para começar a cozinhar. Prima para retomar a cozedura quando esta tiver sido colocada em pausa.	Prima uma vez para colocar a cozedura em pausa. Prima duas vezes para cancelar a cozedura.	Prima para configurar a hora e o tempo para início com atraso.	Prima para configurar o lembrete de alarme.
	Rode para seleccionar os modos de funcionamento pretendidos.	Rode para seleccionar a temperatura entre 50 °C e 250 °C.				
	Rode para seleccionar o tempo de cozedura durante a cozedura com início com atraso.	Rode para configurar o relógio.				

Ícone	Apresentação	Função	Descrição
	-	Lâmpada do forno	Para utilizar a lâmpada, prima o botão de iniciar  para ver o conteúdo do forno sem abrir a porta. Prima duas vezes o botão de parar  para desligar a lâmpada.
	-	Descongelar	Use esta função para acelerar a descongelação de alimentos sem utilização de calor. Prima o botão de iniciar  e são exibidas no visor 9:00 horas e 10 barras sólidas. Rode o controlo F1 para seleccionar o tempo de descongelação entre 0:01 minutos e 9:00 horas e prima o botão de iniciar novamente para começar a descongelar. O visor faz a contagem regressiva e uma barra sólida apaga-se por cada 10% do tempo total. O forno emite um sinal sonoro cinco vezes quando concluído

Ícone	Apresentação	Função	Descrição
	-	Aquecimento inferior	Usa a parte inferior do elemento do forno e é ideal para cozinhar lentamente pratos como estufados e guisados. Também é ideal para alourar as bases de tartes e pizza. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 60-120 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 60 °C.
	-	Cozedura convencional	Utiliza ambos os elementos do forno e é usado para receitas delicadas como pudins e soufflés. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 50-250 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 220 °C.
	-	Cozedura convencional com ventoinha	Utiliza os elementos de aquecimento e a ventoinha para garantir uma distribuição mais uniforme do calor e reduzir o tempo a cozinhar. Utilize para assar carne e cozer pão. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 50-250 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 220 °C.
	-	Grelha radiante	Usa o elemento de grelha de aquecimento para manter a temperatura definida. A temperatura pode ser definida para 180 °C, 210 °C e 240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	-	Grelha dupla	Usa os elementos de grelha e de aquecimento superior para dourar os alimentos. Utilize as prateleiras superiores para os artigos mais pequenos e as prateleiras inferiores para os artigos maiores. A temperatura pode ser definida para 180 °C, 210 °C e 240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	-	Grelha dupla com ventoinha	Usa a grelha, o elemento superior e a ventoinha para dourar rapidamente a carne e maximizar a retenção dos sucos internos. Utilizar para costeletas e hambúrgueres. A temperatura pode ser definida para 180 °C, 210 °C e 240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	-	Cozedura de convecção	Usa um elemento em volta da ventoinha para melhorar a circulação do calor. Use-o para fazer bolos, produtos de pastelaria e para assar carne. Não necessita de pré-aquecimento. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 50-240 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 180 °C.

Ícone	Apresentação	Função	Descrição
	E	Cozedura ECO	Semelhante à cozedura Convencional com ventoinha, esta é uma opção mais suave e de maior eficiência energética para assar carne e cozer pão. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 50-250 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 160 °C.

02 Conselhos práticos para cozinhar

O forno disponibiliza uma vasta gama de alternativas que lhe permitem cozinhar qualquer tipo de comida da melhor forma possível. Com o tempo aprenderá a tirar o máximo partido deste versátil aparelho de cozinha e as seguintes indicações são apenas orientações que poderá adaptar de acordo com a sua experiência pessoal.


Leia as informações incluídas na embalagem dos alimentos para saber o tempo e a temperatura de confeção. Assim que estiver familiarizado com o aparelho, as temperaturas e os tempos poderão ser adaptados aos seus gostos pessoais.


Certifique-se de que os produtos alimentares congelados estão totalmente descongelados antes de cozinhar, salvo indicação em contrário.


COZEDURA CONVENCIONAL			
Alimentos	Configuração da temperatura (°C)	Posição recomendada da prateleira a partir do fundo	Tempo de cozedura em minutos
Bolos pequenos	175 - 185	4	16 - 19
Pão de ló	180 - 185	2	20 - 25
Piza	205 - 210	3	18 - 23
Bolo de maçã	185 - 195	4	25 - 50

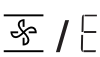
COZEDURA DE CONVECÇÃO			
Alimentos	Configuração da temperatura (°C)	Posição recomendada da prateleira a partir do fundo	Tempo de cozedura em minutos
Bolos pequenos (tabuleiro único)	165 - 170	2	20 - 23
Pão de ló	160 - 165	2	30 - 40
Piza	170 - 175	3	19 - 25
Bolo de maçã (tabuleiro único)	170 - 175	2	60 - 70
Bolos pequenos (tabuleiro duplo)	165 - 170	2 (tabuleiro fundo)	20 - 23
		4 (tabuleiro raso)	

Bolo de maçã (tabuleiro duplo)	170 - 175	2 (tabuleiro fundo)	65 - 75
		4 (tabuleiro raso)	

	GRELHA RADIANTE		
Torrada	240	3	4 - 5
Bife	240	2	15 +

	GRELHA DUPLA		
Bife	240	4	6 - 8

	VENTOINHA DUPLA COM GRELHA		
Frango	210	2	55 - 65 (Virar após: 35 minutos)
Pato	210	2	75 - 88 (Virar após: 35 minutos)
Lombo de porco assado	210	1	135 - 150

	Cozedura ECO		
Batata Queijo Gratinado	180	1	90 - 100
Queijo Bolo	160	1	100 - 150
Rolo de carne	190	1	110 - 130

03 Como cozinhar

1. Rode o controlo F1 para a direita ou para a esquerda para selecionar a função de cozedura pretendida. O ícone correspondente acende.
2. Rode o controlo F2 para ajustar a temperatura. Em seguida, prima “⏪” para começar.
3. O tempo de cozedura predefinido é de nove horas e a temperatura predefinida é apresentada no visor.
4. Rode o controlo F1 para ajustar o tempo de cozedura entre 0:01 - 9:00 horas. Prima “⏪” para confirmar. Se “⏪” não for premido em três segundos, o forno continuará a cozinhar com o tempo de cozedura predefinido. A temperatura pisca no visor até a temperatura ter sido atingida e depois permanece acesa.

Intervalo de tempo	Aumento de tempo
0 - 30 minutos	1 minuto
35 minutos - 9 horas	5 minutos

5. Rode o controlo F2 para ajustar a temperatura de cozedura assim que a cozedura iniciar. Prima “⏸” para confirmar e será emitido um sinal sonoro. Se “⏸” não for premido em três segundos, o forno continuará a cozinhar com a temperatura de cozedura predefinida. É apresentada no visor uma contagem decrescente a partir do 10.

Funções	Aumento de temperatura
Função de grelha	30°C
Outras funções	5°C

6. Após a cozedura estar concluída o forno emite um sinal sonoro durante 5 segundos e, em seguida, entra em modo de espera.

04 Configurar um alarme

Pode configurar um temporizador entre 1 minuto e 9 horas e 59 minutos.

Nota: apenas é possível utilizar esta função quando o forno está em modo de espera.

1. Prima “⌚” para entrar no modo de alarme. É apresentado o ícone de relógio e os dígitos das horas piscam no visor.
2. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos das horas (0-9).
3. Prima “⌚” para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.
4. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos dos minutos (0-59).
5. Prima “⏸” para confirmar. O lembrete de alarme é configurado e começa a contagem decrescente.
6. Quando o tempo definido termina, o forno emite um sinal sonoro durante 10 segundos. Prima qualquer botão para parar o alarme.

Nota: Prima o botão de pausa “⏸” uma vez para cancelar o lembrete durante a configuração e duas vezes para o cancelar após estar configurado.

05 Programação de uma hora para início automático

Esta função é utilizada para configurar uma hora para o forno começar a funcionar automaticamente. Antes de utilizar esta função, certifique-se de que:

- A comida está colocada dentro do forno.
- O relógio está configurado.

Nota: apenas é possível utilizar esta função quando o forno está em modo de espera.

1. Prima “⌘” to enter para entrar no modo de alarme. É apresentado o ícone de relógio e os dígitos das horas piscam no visor.
2. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos das horas (0-9).
3. Prima “⌘” para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.
4. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos dos minutos (0-59).
5. Rode o controlo F1 para seleccionar a função de cozedura, é apresentado no visor um temporizador e a temperatura predefinida é seleccionada.
6. Prima “⌚” para ativar a configuração de tempo/temperatura de cozedura. É apresentada a predefinição de 9 horas. Rode o controlo F1 para ajustar o tempo de cozedura e, em seguida, rode o controlo F2 para ajustar a temperatura de cozedura.
7. Prima “⌚” para confirmar as configurações. A hora atual e o ícone do temporizador “⌚” acendem no visor.
8. Se necessário, prima “⌘” para verificar o tempo de reserva.
9. Quando tiver decorrido o tempo em falta para o início automático, o forno emite um sinal sonoro e começa automaticamente a cozinhar. O ícone de temporizador “⌚” apaga.

Nota!

- Não é possível utilizar esta função para descongelamento.
- Não é possível utilizar a função de alarme
- Prima pausa “⏸” uma vez para verificar o estado, duas para cancelar ou prima iniciar “⌚” para continuar.

06 Checking the remaining time

Modo	Descrição
Modo de funcionamento	Se o relógio já estiver configurado, prima “⌘” para verificar a hora atual.
	Se o lembrete de alarme já estiver configurado, prima “⌚” para verificar a hora do lembrete de alarme, o visor muda para um relógio e após 3 segundos retoma o tempo de cozedura.
Modo de lembrete de alarme	Se o relógio estiver configurado, prima “⌘” para verificar a hora atual, o visor muda para um relógio e após 3 segundos retoma o tempo de cozedura.
Modo de apresentação do relógio	Se o temporizador para início com atraso estiver configurado, prima “⌘” para verificar o tempo de reserva, o visor muda para um relógio e após 3 segundos retoma o tempo de cozedura.

07 Função de poupança de energia

Em modo de espera e de início com atraso, mantenha premido “⌚” durante 3 segundos e o visor apaga.

Ou, se não for seleccionada nenhuma função em dez minutos o forno entra automaticamente no modo de poupança de energia.

Para sair do modo de poupança de energia

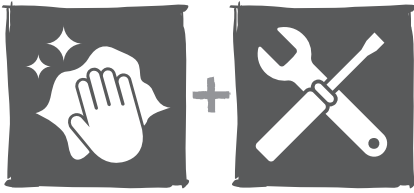
Utilize F2, pausa ou iniciar para mostrar o relógio.

Utilize F1 para seleccionar a função de cozedura.

08 Função de bloqueio para crianças

Ativar o bloqueio para crianças: no modo de espera, mantenha premido “⏮” e “⏭” durante três segundos. O aparelho emite um sinal sonoro que indica que a função de bloqueio para crianças está ativada. O ícone de bloqueio para crianças “🔒” é apresentado no visor.

Desativar o bloqueio para crianças: no modo de espera, mantenha premido “⏮” e “⏭” durante três segundos. O aparelho emite um sinal sonoro que indica que a função de bloqueio para crianças está desativada. O ícone de bloqueio para crianças “🔒” desaparece do visor.



EN Care & maintenance
 PL Pielegnacja i konserwacja
 RUС Уход и обслуживание
 ES Cuidados y Mantenimiento
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance
 DE Pflege und Wartung
 RO Îngrijire și întreținere
 PT Cuidados e manutenção

01 Limpeza

Limpe o forno com regularidade para garantir um funcionamento seguro e fiável.

Antes da manutenção e limpeza, desligue da alimentação elétrica.

Coloque todos os controlos na posição OFF.

Recomenda-se que limpe o forno quando este ainda está ligeiramente quente; não limpe quando estiver demasiado quente.

Limpe a superfície da unidade com um pano húmido, uma escova macia ou uma esponja delicada e, em seguida, limpe com um pano seco.

Em caso de excesso de sujidade, utilize água quente com um produto de limpeza abrasivo.

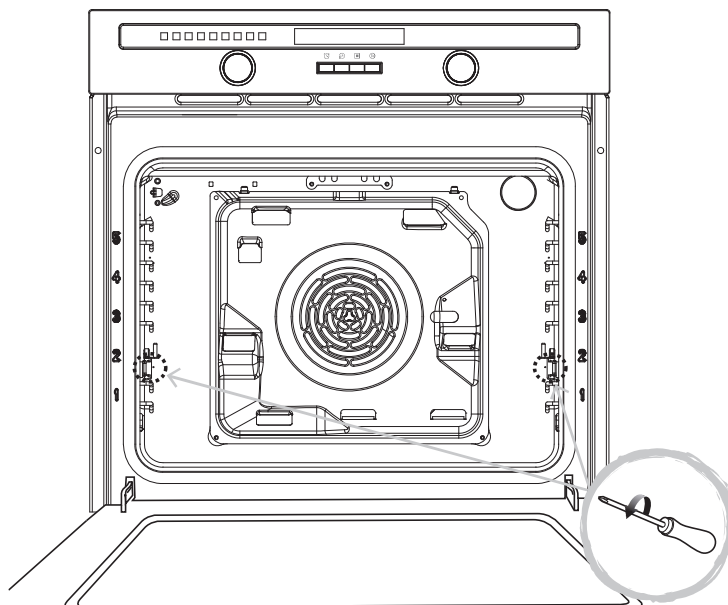
Não limpe a porta de vidro do forno com produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados pois podem provocar riscos na superfície ou danificar o vidro.

Nunca deixe as peças de aço inoxidável entrarem em contacto com substâncias ácidas (sumo de limão, vinagre).

Nunca utilize um dispositivo de limpeza de alta pressão para limpar a unidade. Os tabuleiros de forno podem ser lavados com um detergente suave.

02 Remover as calhas laterais

1. Retire todos os recipientes e grelhas do interior do forno para ter um acesso mais fácil às calhas laterais.
2. Desaperte os parafusos que fixam as calhas laterais.
3. Após uma limpeza cuidada, seque o forno e as calhas laterais.
4. Volte a fixar as calhas laterais às paredes do forno com os parafusos.



03 Limpar o interior do forno

1. Abra a porta.
2. Limpe todos os acessórios do forno com água ou líquido de lavagem mornos e seque com um pano limpo macio.
3. Limpe o interior do forno com um pano limpo macio.
4. Limpe a frente do aparelho com um pano húmido.
5. Deixe que o forno e todos os acessórios sequem bem.

Aviso!

Nota: Não é possível remover os painéis laterais catalíticos.

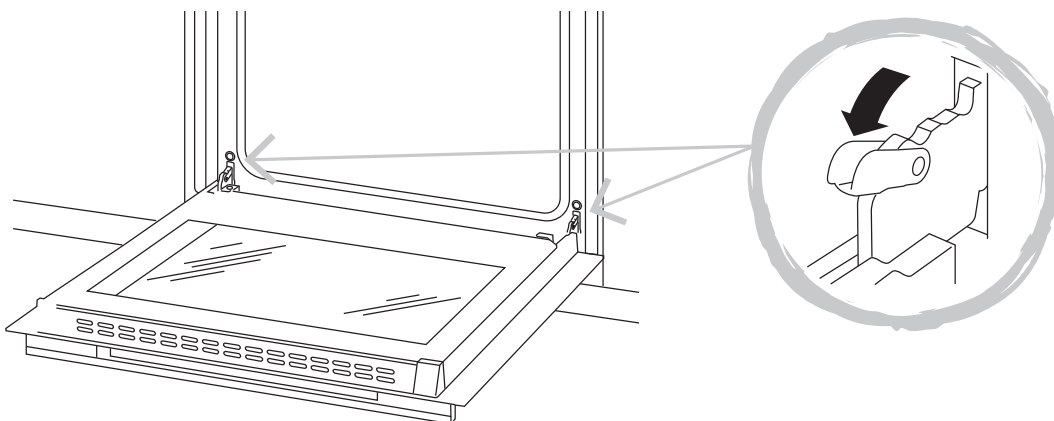
Limpe cuidadosamente o forno antes de o utilizar pela primeira vez.

Não utilize materiais de limpeza afiados ou abrasivos. Isto pode danificar a superfície do forno.

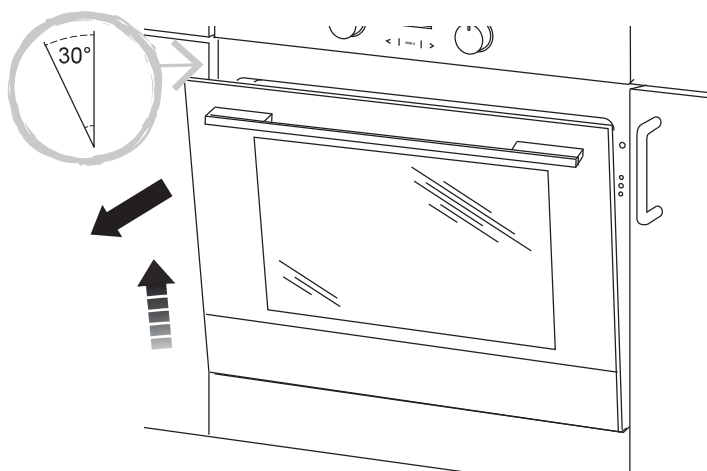
04 Limpar a porta do forno

Para limpar, desmonte as portas e vidros do forno

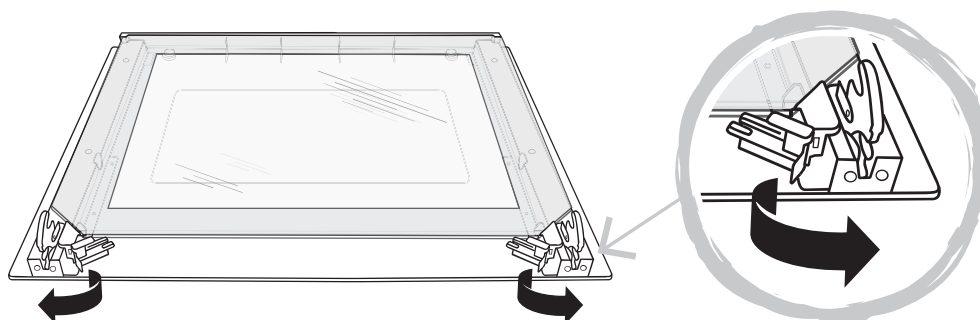
1. Abra totalmente a porta.
2. Puxe os travões das duas dobradiças totalmente para a frente.



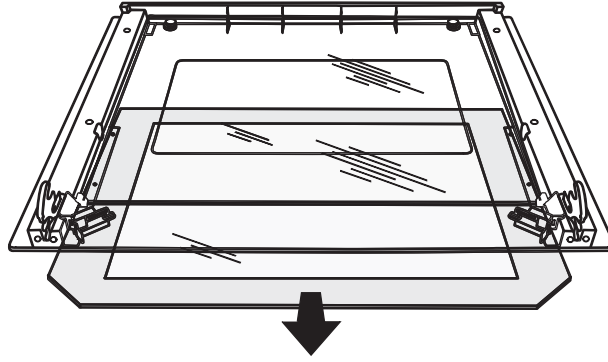
3. Coloque a porta num ângulo de 30°, levante-a e afaste-a do forno.



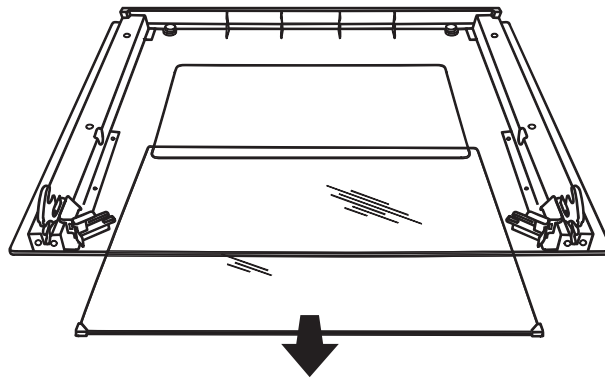
4. Para remover o vidro interior, coloque a porta voltada para baixo numa mesa. Utilize um pano macio para evitar riscar o vidro exterior.



5. Remova o painel de vidro interior.



6. Remova o painel de vidro intermédio.

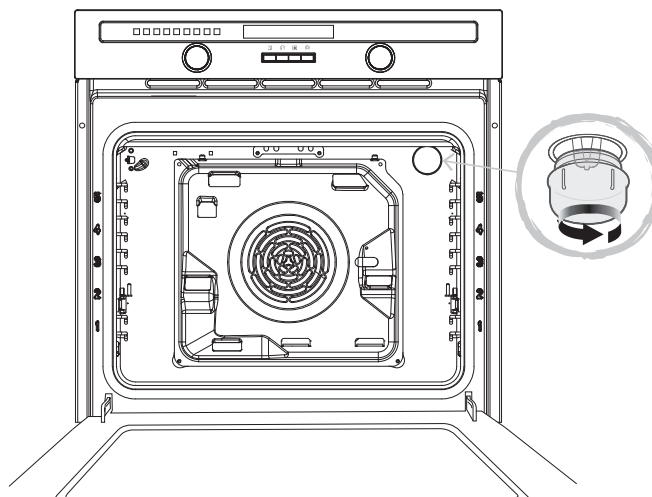


7. Após a limpeza, volte a montar a porta pela ordem inversa e volte a colocá-la no forno.



AVISO: Durante a remoção não force a porta para evitar partir ou provocar ferimentos. Transporte sempre a porta segurando pelas extremidades, nunca utilize o puxador.

05 Lamp replacement



Aviso!

Antes de remover o vidro certifique-se de que este está completamente frio.

Desligue sempre o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar a manutenção.

Durante a utilização o aparelho aquece. Tenha cuidado para não tocar nos elementos quentes no interior do forno. Aguarde até todas as peças do forno terem arrefecido.

Importante! A lâmpada tem um casquilho especial e é resistente a altas temperaturas. Substitua apenas por lâmpadas do mesmo tipo:

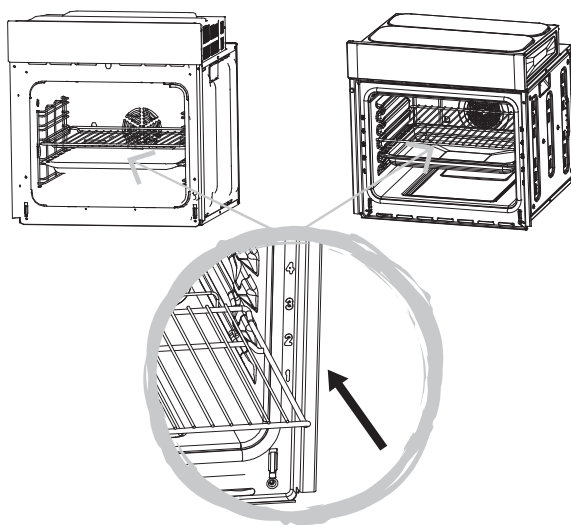
Para substituir, proceda da seguinte forma:

1. Desligue da tomada de alimentação elétrica ou desligue no disjuntor.
2. Desaperte a tampa da lâmpada rodando no sentido contrário aos ponteiros do relógio (nota: poderá estar um pouco apertado) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo. Segure a lâmpada nova com um pano para evitar o risco de falha prematura.
3. Aparafuse novamente a tampa da lâmpada no local correto.

NOTA: Utilize apenas lâmpadas de halogéneo de 25-40 W/220 V-240 V, T300°C G9.

06 Cuidados com a substituição da prateleira de forno

Para garantir que as prateleiras do forno são utilizadas de forma segura, é fundamental colocá-las corretamente entre as calhas laterais. As prateleiras e o tabuleiro apenas podem ser utilizados entre a primeira e a quinta camada.

**07 Aberturas de ventilação**

Após concluir a cozedura, a ventoinha de refrigeração irá funcionar durante um curto período de tempo até a temperatura do forno ser inferior a 75 °C.

Linha de atendimento ao cliente (gratuita):

800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk