

Operating Instructions

OVEN

GB

GB

English, 1

ES

Espanol, 12

PT

Portuges, 23

FI 52 C.B IB

FI 52 C.B IX IB

FI 55 C.B IB

FI 55 C.B IX IB

FIE 56 KC.B IB

FIE 56 KC.B IX IB

Contents

Installation, 2-3

Positioning
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 4

Overall view
Control panel

Start-up and use, 5

Starting the oven
Using the cooking timer

Analogue programmer, 6

Setting the time
Starting the oven
Programming your cooking

The electronic cooking programmer, 7

Cooking modes, 8-9

Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 10

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 11

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Assistance

 **INDESIT**

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

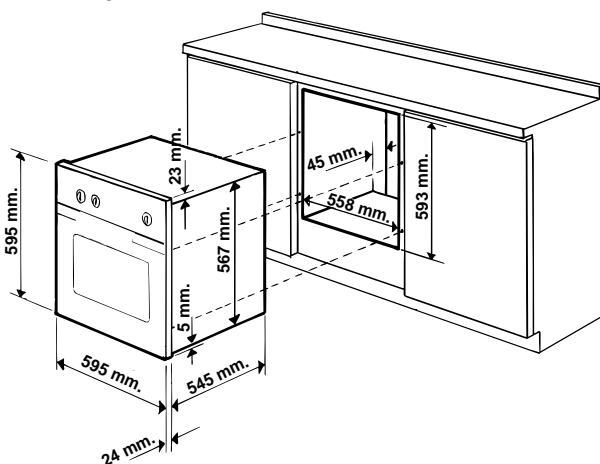
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

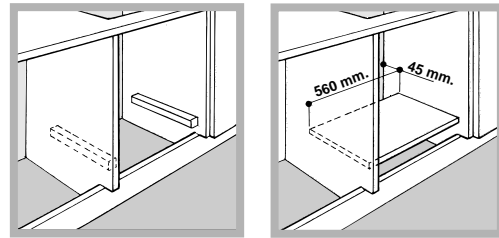
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven under the counter (see *diagram*) and in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

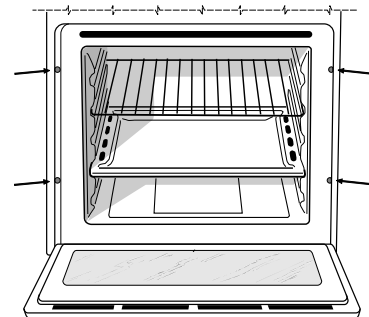
Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see *diagrams*).



Centring and fastening

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

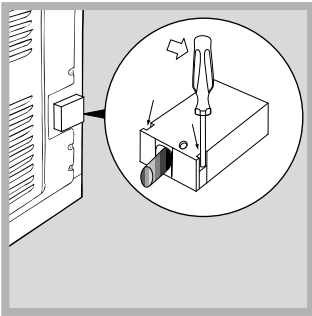


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

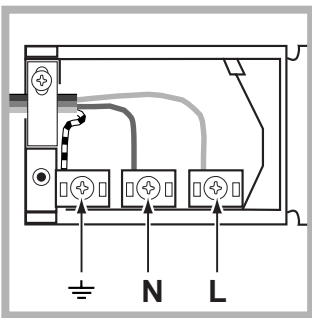
Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- \perp . Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to

the terminal marked (L) and the Yellow Green wire \perp to the terminal marked (*see diagram*).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:




- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

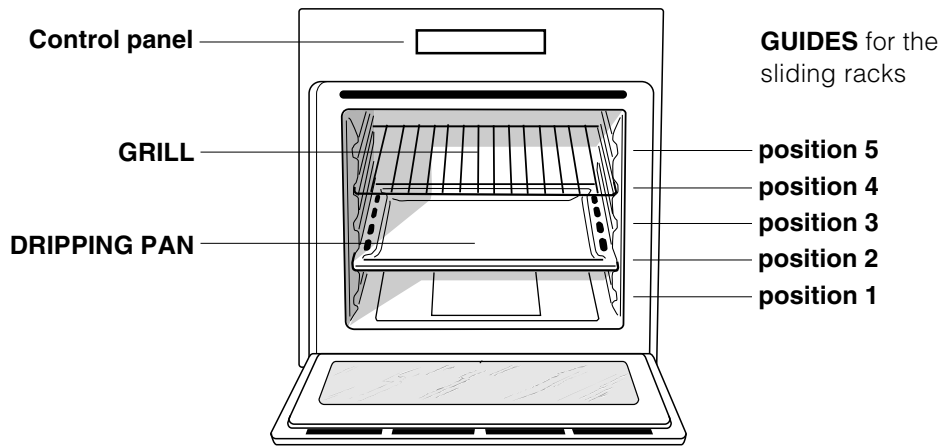
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

DATA PLATE	
Dimensions	width cm 43.5 height cm 32 depth cm 40
Volume	lt. 56
Electrical connections	voltage: 220-230V ~ 50/60Hz maximum power absorbed 2250W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304
	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode
	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Multi-cooking
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments; -89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments.

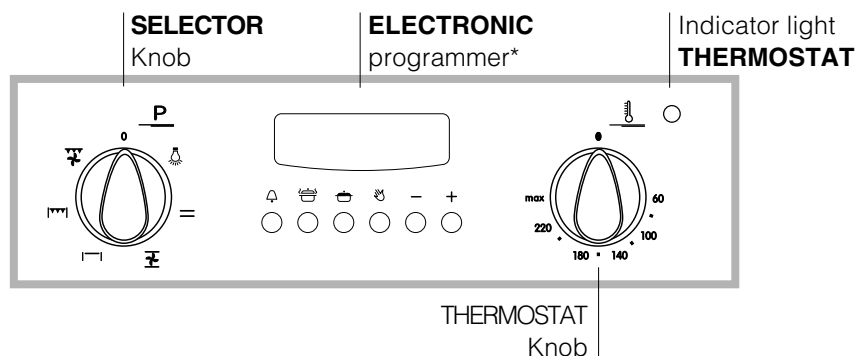
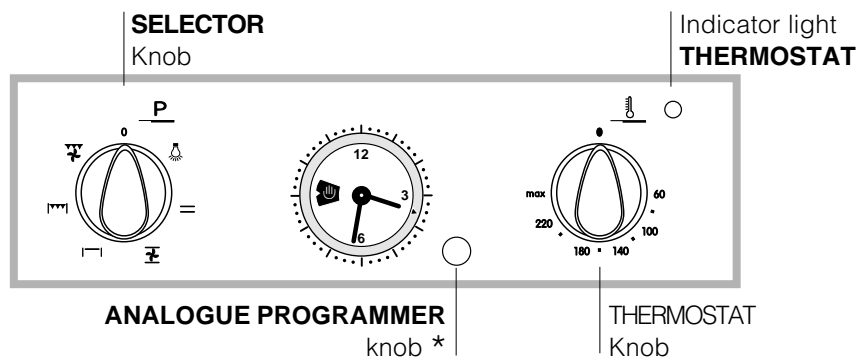
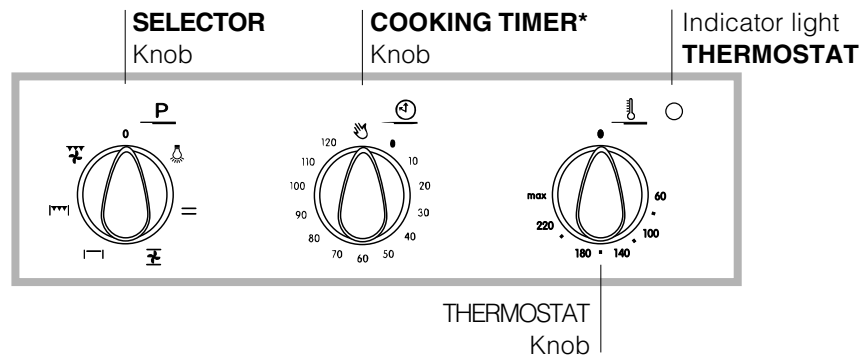
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



* Only on certain models

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
 - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.


! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.


! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

Using the cooking timer*

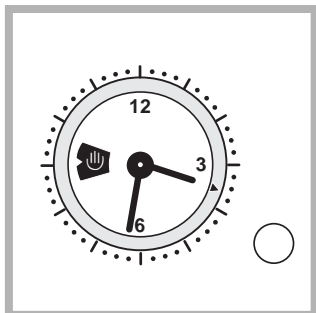
1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the  symbol.

* Only on certain models

Analogue programmer

GB



Setting the time

Press the PROGRAMMER knob and turn it anticlockwise to set the correct time.

! The clock can only be set if the oven is connected to the mains. In case of a power failure, the PROGRAMMER will stop: the correct time will have to be reset.

Starting the oven

1. Turn the PROGRAMMER knob anticlockwise until the “☺” symbol is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it anticlockwise until the knob marker lines up with the current time. A click will indicate the end of the programming phase.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob.
4. To turn the oven off, set the SELECTOR knob back to the “0” position.

Programming your cooking

Programming instant cooking time

1. Turn the PROGRAMMER knob anticlockwise until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it anticlockwise until the knob marker lines up with the current time. A click will indicate the end of the programming phase.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven comes on immediately and stays on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the selected time has elapsed, a buzzer will sound and the oven will turn off.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme stops automatically at 10:15 a.m.

Programming a delayed cooking time

1. Turn the PROGRAMMER knob anticlockwise until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it anticlockwise until the knob marker lines up with the desired cooking start time.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven will come on at the set cooking start time and will stay on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the selected time has elapsed, a buzzer will sound and the oven will turn off.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the start time is set to 11:00. The programme starts automatically at 11:00 and ends at 12:15.


! To cancel programming, turn the PROGRAMMER knob anticlockwise until the symbol “☺” is displayed.

The electronic cooking programmer


This feature allows you to program the oven or the grill as follows:


- delayed cooking time for a specified period;
- immediate start for a specified period;
- timer.

Button Functions:


 : Timer with hours and minutes;

 : cooking time;

 : end cooking time;





 : Manual change;

 : set cooking time (to count down);


 : set cooking time (to start from zero)

How to reset the digital clock




After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will automatically reset to **0:00** and begin to blink.

- Press the  and  buttons consecutively and then reset the time (within 4 seconds) using the  and  buttons.

The button  advances the hours.


The button  decreases the hours.

The time can also be changed in the following two ways:

1. Repeat all of the steps above.
2. Press the  button, and then use the  and  buttons to reset the time.




Manual operation of the oven

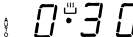
Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.


Note: Press the  button to restore the manual mode after every “Automatic” cooking session.




Delayed cooking time for a specified period

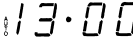
The total cooking time as well as the time at which the cooking will finish must be set. If we assume that the time display reads 10:00:

1. Turn the oven control knob to the setting and temperature desired (example: static oven mode at 200°C).
2. Press the button  and then set the cooking time (within four seconds) using the  and  buttons. Supposing the cooking time is set to 30 minutes, the display will read as follows:









Release the button, and within 4 seconds, the current time will reappear with the  symbol along with the word “auto”

3. Press the button  and then use the  and  buttons to set the time for when the cooking program should end. Let us imagine this time to be 1:00 p.m.



4. After the button has been released, the current time will be displayed after approximately 4 seconds:






When “auto” is on, it indicates that the length of cooking time and the time it is due to finish have been programmed in automatic mode. At this point, the oven will turn on automatically at 12:30 and turn off after 30 minutes. When the oven is turned on, the symbol  will be displayed for the entire cooking time. The cooking duration can be displayed at any time by pressing the button , and the time it is due to finish may be displayed by pressing the button . Once cooking is completed, the timer will ring; to turn it off, simply press any button except the  and  buttons.


Immediate start for a specified period

By programming just the duration (points 1 and 2 of the “Delayed cooking time for specified period” section), cooking will begin immediately.

To cancel a cooking schedule already programmed


Press the  button, and use the  button to set the time to:






then press the manual cooking mode button .

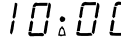
Timer Feature




The timer feature allows you to enter a specific amount of time and begins to count down. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

When the button  has been pressed, the display will read as follows:





Then use the  and  buttons to set the desired time. As soon as the button has been released, the timer will start to count down and the current time will be displayed.



After the time has expired, an audible signal will be emitted, which can be turned off by pressing any button (except the  and  buttons). At this point the symbol  will also turn off.

Correction/Cancellation of data

- The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button and the  or  buttons.
- When the data for the cooking duration is cancelled, the data for the time cooking is due to end is also cancelled automatically, and vice versa.
- If the oven has already been programmed, it will not accept times for the end of cooking which are before the start of the programmed cooking process.

Cooking modes

GB

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- GRILL (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top and bottom), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

TOP OVEN mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

GRILL mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA

- For best results when cooking pizza, use the MULTI-COOKING mode.
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
Top oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3 or 4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	4	4	5	Max	2-3
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.

- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- Contact your Local Organisation in charge of waste disposal.
- Make the appliance unusable by cutting off the electrical cable before disposal.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

Cleaning the oven door

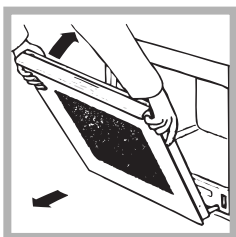
Clean the glass door using non-abrasive products and sponges and dry it with a soft cloth.
To clean more thoroughly, you can remove the oven door.



1. Open the oven door fully (see diagram)



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram)



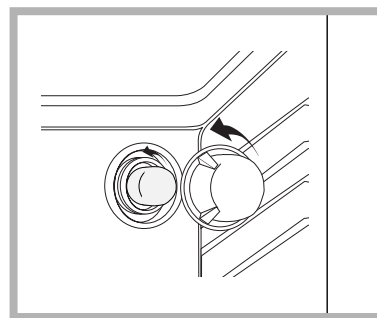
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Then pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).
To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (see Assistance). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:



1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

Assistance

Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

GB

English, 1

ES

Espanol, 12

PT

Portuges, 23

FI 52 C.B IB

FI 52 C.B IX IB

FI 55 C.B IB

FI 55 C.B IX IB

FIE 56 KC.B IB

FIE 56 KC.B IX IB

Sumario

Instalación, 13-14

Colocación
Conexión eléctrica
Placa de características

Descripción del aparato, 15

Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en marcha y uso, 16

Poner en funcionamiento el horno
Utilice el temporizador de fin de la cocción

Programador analógico, 17

Poner en hora el reloj
Poner en funcionamiento el horno
Programar la cocción

El programador de cocción electrónico, 18

Programas, 19-20

Programas de cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 21

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 22

Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Asistencia

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

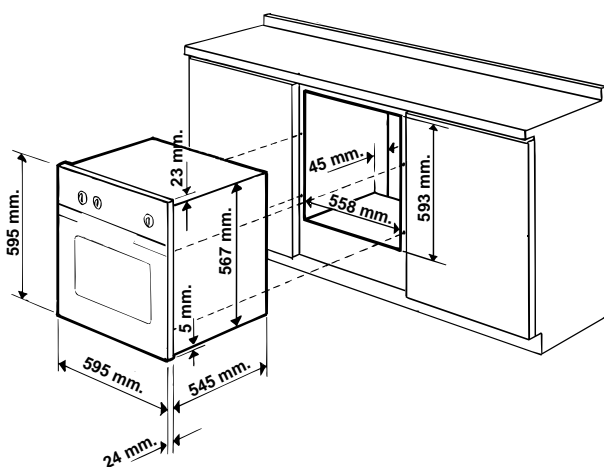
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (ver *Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

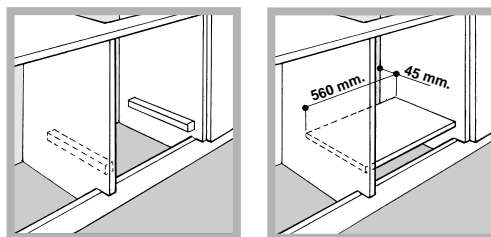
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (ver la figura) como en columna, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas. El consumo declarado en la placa de características fue medido en una instalación de este tipo.

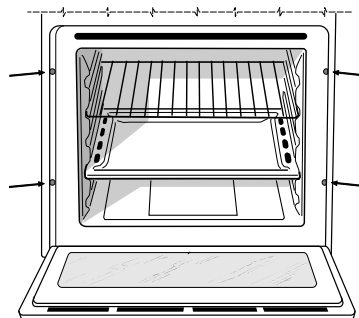
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

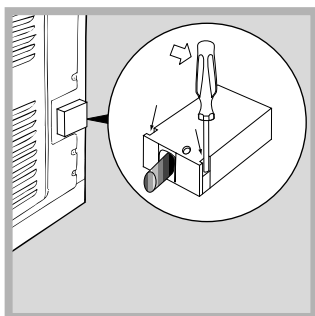


! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

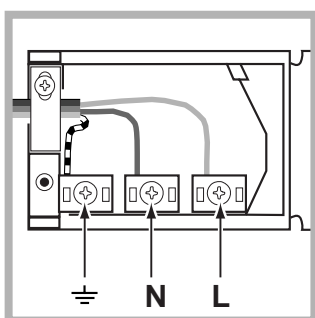
Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (ver a continuación).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y quitela (ver la figura).



2. Instale el cable de alimentación eléctrica: desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- \perp y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N),

Marrón (L), Amarillo-Verde \perp (ver la figura).

3. Fije el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cierre la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (ver más abajo);

- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (ver más abajo);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

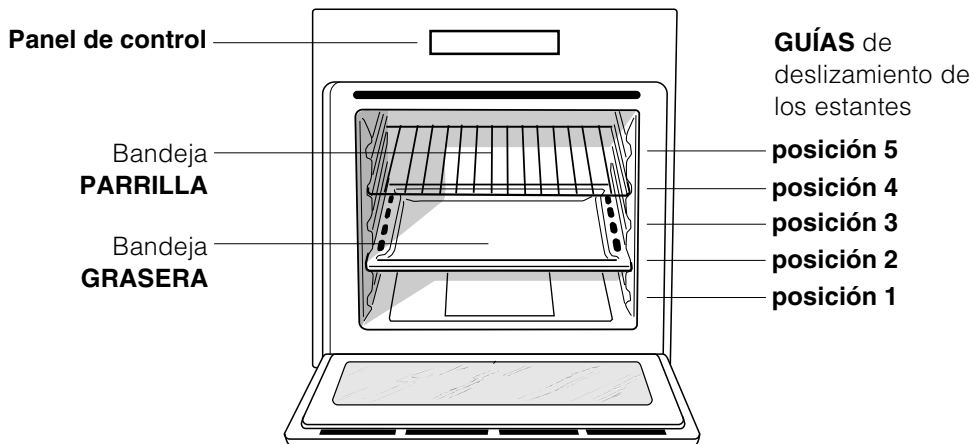
! El cable no debe ser plegado ni comprimido.

! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

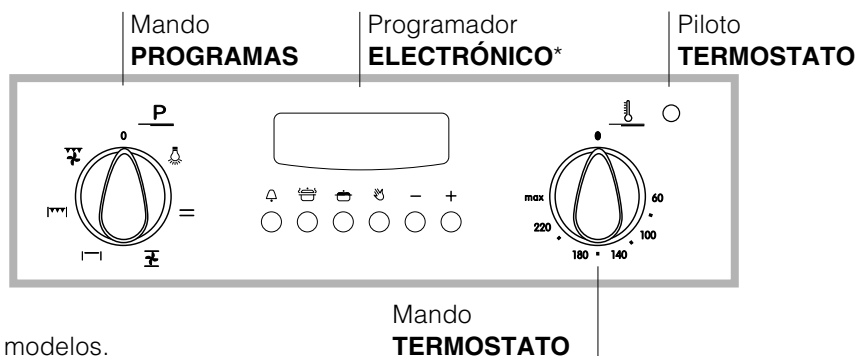
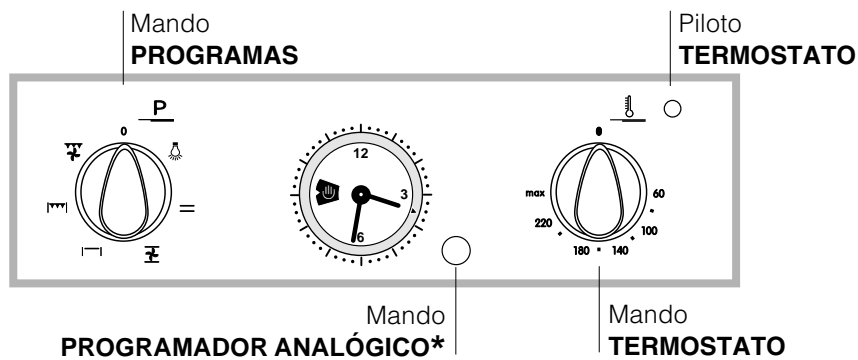
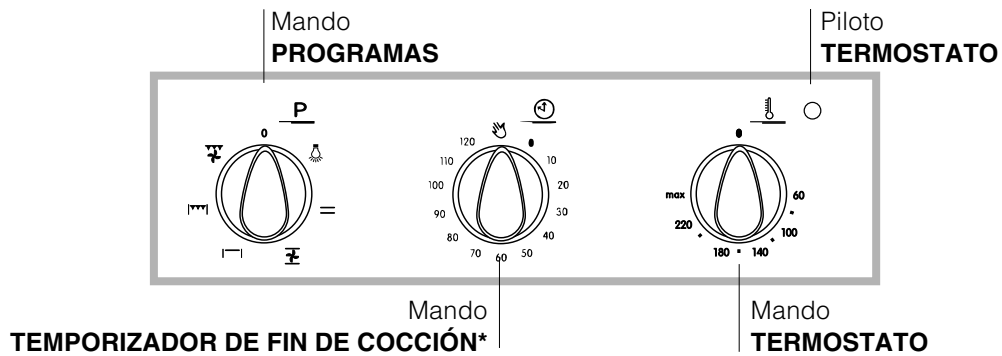
! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 40 cm.
Volumen	Litros 56
Conexiones eléctricas	tensión 220-230V ~ 50/60Hz potencia máxima absorbida 2250W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Multicocción
	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones

Vista de conjunto



Panel de control



* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada: introduzca los alimentos que debe cocinar.
4. Durante la cocción es posible:
 - modificar el programa de cocción con la perilla PROGRAMAS;
 - modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
 - interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.


! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.


! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

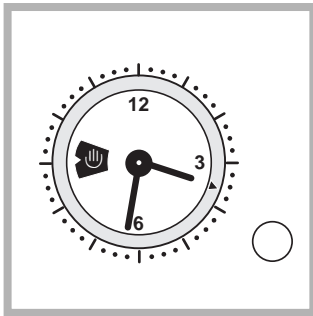
Se enciende seleccionando  con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Utilice el temporizador de fin de la cocción*

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
4. Cuando el horno está apagado, el temporizador de fin de la cocción se puede utilizar como un normal contador de minutos.

! Para utilizar el horno con funcionamiento manual, o sea, excluyendo el temporizador de fin de cocción, es necesario girar el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN hasta el símbolo .

* Presente sólo en algunos modelos.



Poner en hora el reloj

Pulse el mando del PROGRAMADOR y gírelo en sentido antihorario hasta fijar la hora corriente.

! La modificación de la hora es posible sólo si el horno está conectado a la red eléctrica. Ante una interrupción de corriente el PROGRAMADOR se detiene: cuando se restablece la circulación de corriente, se debe modificar nuevamente la hora.

Poner en funcionamiento el horno

1. Gire el mando del PROGRAMADOR en sentido antihorario hasta visualizar en la representación visual el símbolo "🔥".
2. Tire el mando del PROGRAMADOR y gírelo en sentido antihorario hasta llevar el índice móvil a la altura de la hora corriente. Al finalizar la operación se advierte un golpe.
3. Seleccione el programa de cocción deseado con el mando PROGRAMAS.
4. Para apagar el horno lleve el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

Programar la cocción

Programar la duración de una cocción con comienzo inmediato

1. Gire el mando del PROGRAMADOR en sentido antihorario hasta observar el tiempo de cocción deseado, en la representación visual.
2. Tire el mando del PROGRAMADOR y gírelo en sentido antihorario hasta llevar el índice móvil a la altura de la hora corriente. Al finalizar la operación se advierte un golpe.
3. Seleccione el programa de cocción deseado con el mando PROGRAMAS. El horno se encenderá inmediatamente y funcionará durante todo el tiempo de cocción seleccionado.
4. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
 - Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar la duración de una cocción con comienzo retrasado

1. Gire el mando del PROGRAMADOR en sentido antihorario hasta observar el tiempo de cocción deseado en la representación visual.
2. Tire el mando del PROGRAMADOR y gírelo en sentido antihorario hasta llevar el índice móvil en coincidencia con la hora de comienzo de la cocción deseada.
3. Seleccione el programa de cocción deseado con el mando PROGRAMAS. El horno se encenderá a la hora de comienzo fijada y funcionará durante todo el tiempo de cocción seleccionado.
4. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
 - Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 11:00:00 como hora de comienzo. El programa comienza automáticamente a las 11:00 horas y dura hasta las 12:15 horas.

! Para anular una programación gire el mando del PROGRAMADOR en sentido antihorario hasta visualizar en la representación visual el símbolo "🔥".

El programador de cocción electrónico

ES

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:

- inicio retardado de la cocción con duración establecida;
- inicio inmediato con duración establecida;
- contador de minutos.

Función de las teclas:

- △ : cuentaminutos horas, minutos
- ☰ : duración de la cocción
- ☷ : final de la cocción
- ☞ : conmutación manual
- : fijación de tiempos hacia atrás
- + : fijación de tiempos hacia adelante

Cómo poner en hora el reloj digital

Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el display centellea en: 0.00

- Pulsar simultáneamente las teclas ☰ y ☷ y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas — y + seleccionar la hora exacta.
Con la tecla + el tiempo aumenta.
Con la tecla — el tiempo disminuye.

Se pueden realizar eventuales actualizaciones de la hora de dos modos diferentes:

1. Repita completamente las fases descritas más arriba
2. Presionar la tecla ☞ y posteriormente con las teclas — y + actualizar la hora.

Funcionamiento manual del horno

Después de haber seleccionado la hora, automáticamente el programador pasa a la posición manual.

Nota: Presione el botón ☞ para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática".

Inicio retardado de la cocción con una duración establecida

Se selecciona la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que el display indique la hora 10,00

1. Gire los botones de mando del horno hasta la función y temperatura deseadas (por ejemplo: horno convencional, 200°C)
2. Pulse la tecla ☰ y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas — y + seleccione la duración deseada. Supongamos que se selecciona una cocción de 30 minutos; aparecerá:

☰ 0:30

Al soltar el botón y después de 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo ☰ y la palabra auto

3. Pulse la tecla ☷ y posteriormente pulse las teclas — y + hasta seleccionar la hora de fin de la cocción deseada, supongamos las 13,00 horas

☰ 13:00

4. Soltando el botón y después de 4 segundos, en el

display aparece la hora corriente:

☰ 10:00

La palabra "auto" encendida recuerda que se ha programado la duración y el final de cocción en la función automática. El horno se encenderá automáticamente a las 12,30 horas para terminar después de 30 minutos. Cuando el horno está encendido aparece una olla con el fuego encendido ☷ durante toda la cocción. En cualquier momento, pulsando la tecla ☰ se puede visualizar la duración seleccionada y pulsando la tecla ☷ se visualiza la hora de fin de la cocción.

Al finalizar la cocción suena la señal sonora; para interrumpirla pulse un botón cualquiera excepto los botones — y +.

Inicio inmediato con duración establecida

Programando sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo "Inicio retardado de la cocción con duración establecida") se obtiene el comienzo inmediato de la cocción.

Para anular una cocción ya programada

Presione el botón ☰ y con el botón — lleve el tiempo hasta

0:00

y luego presione el botón de funcionamiento manual ☞.

Función contador de minutos

En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma sonora cuando se cumple el tiempo.

Pulsar la tecla △, aparece:

0:00

Luego, con las teclas + y — seleccionar el tiempo deseado.

Soltando el botón, la cuenta parte exactamente a la hora establecida, en el display aparece la hora corriente.

☰ 10:00

Al finalizar el tiempo, se emite una señal acústica que se puede detener pulsando una tecla cualquiera (excepto las teclas + y —) y el símbolo △ se apaga.

Corrección, borrado de los datos

- Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento, pulsando la tecla correspondiente y pulsando la tecla + o —.
- Cancelando la duración de la cocción se produce también la cancelación automática del fin del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de comienzo de la cocción propuestos por el aparato.

Programas de cocción

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos bandejas simultáneamente.

Programa **HORNO "SUPERIOR"**

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones GRILL y GRATIN, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Per una buona cottura della pizza utilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Pre calentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflores)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30	
Horno "superior"	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.º 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	5	200	55-60
	Sepias	1.5	2	5	200	30-35

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.

- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- Eliminación del viejo aparato: aproveche el servicio del Ente local responsable.
- Antes de desguazar el viejo aparato, vuélvalo inutilizable cortando el cable de alimentación eléctrica.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

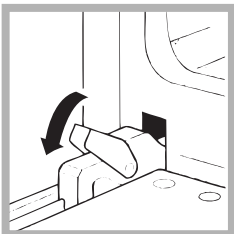
Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave.

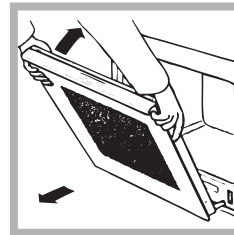
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);



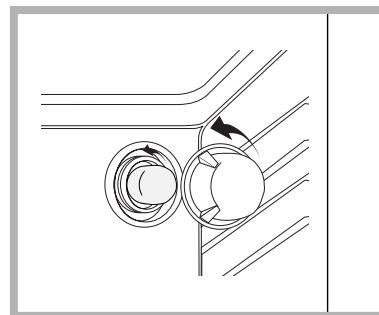
3. sujete la puerta de los dos lados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:



1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

Asistencia

Comuníquese:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

Instruções para utilização

FORNO

GB

English, 1

ES

Espanol, 12

PT

Portuges, 23

FI 52 C.B IB

FI 52 C.B IX IB

FI 55 C.B IB

FI 55 C.B IX IB

FIE 56 KC.B IB

FIE 56 KC.B IX IB

Índice

Instalação, 24-25

Posicionamento
Ligação eléctrica
Placa de identificação

Descrição do aparelho, 26

Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 27

Início do forno
Utilizar o timer de fim de cozedura

Programador analógico, 28

Acertar a hora
Início do forno
Programação da cozedura

O programador de cozedura electrónico, 29

Programas, 30-31

Programas de cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 32

Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 33

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada
Assistência técnica

PT

 **INDESIT**

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessação ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

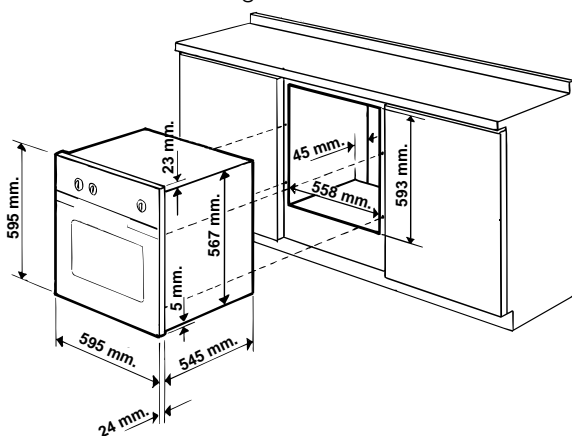
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos pessoais, materiais e a animais.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

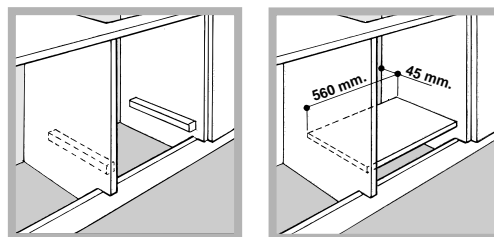
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (*veja a figura*) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo, indicadas na placa de identificação, foram medidas para este tipo de instalação.

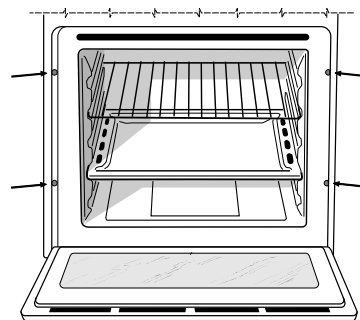
Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).



Colocar no centro e prender

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

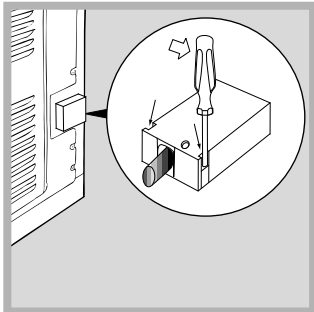


! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

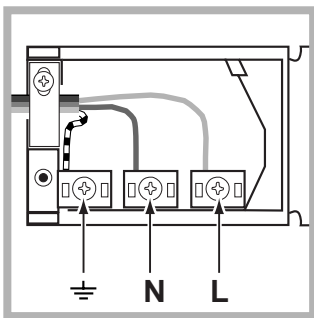
Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (*veja a seguir*).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- \perp e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul Amarelo-Verde \perp (veja a figura).

Amarelo-Verde \perp (veja a figura).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação à rede do cabo de fornecimento eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;

- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (veja a seguir);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (veja a seguir);
- a tomada seja compatível com a tomada do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

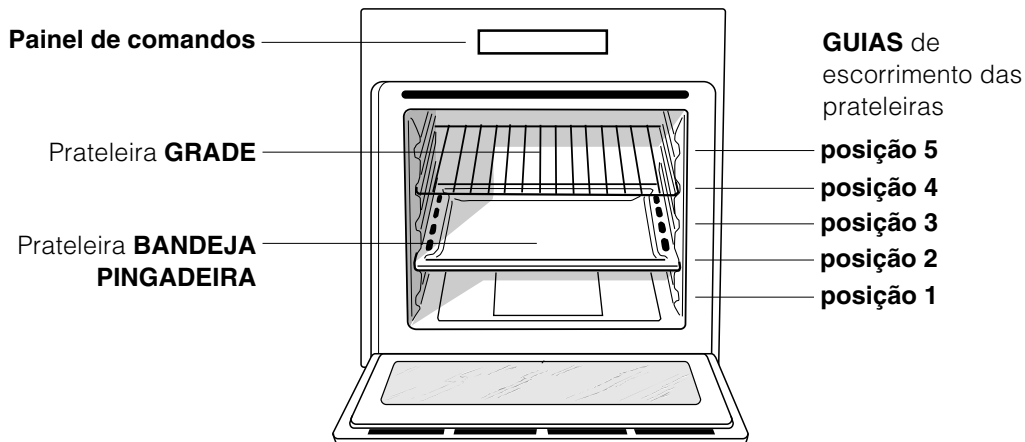
PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

Medidas	largura cm. 43,5 altura cm. 32 profundidade cm. 40
Volume	Litros 56
Ligações eléctricas	tensão de 220-230V ~ 50/60Hz potência máxima absorvida 2250W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento:  Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento:  Cozedura Múltipla.
	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações

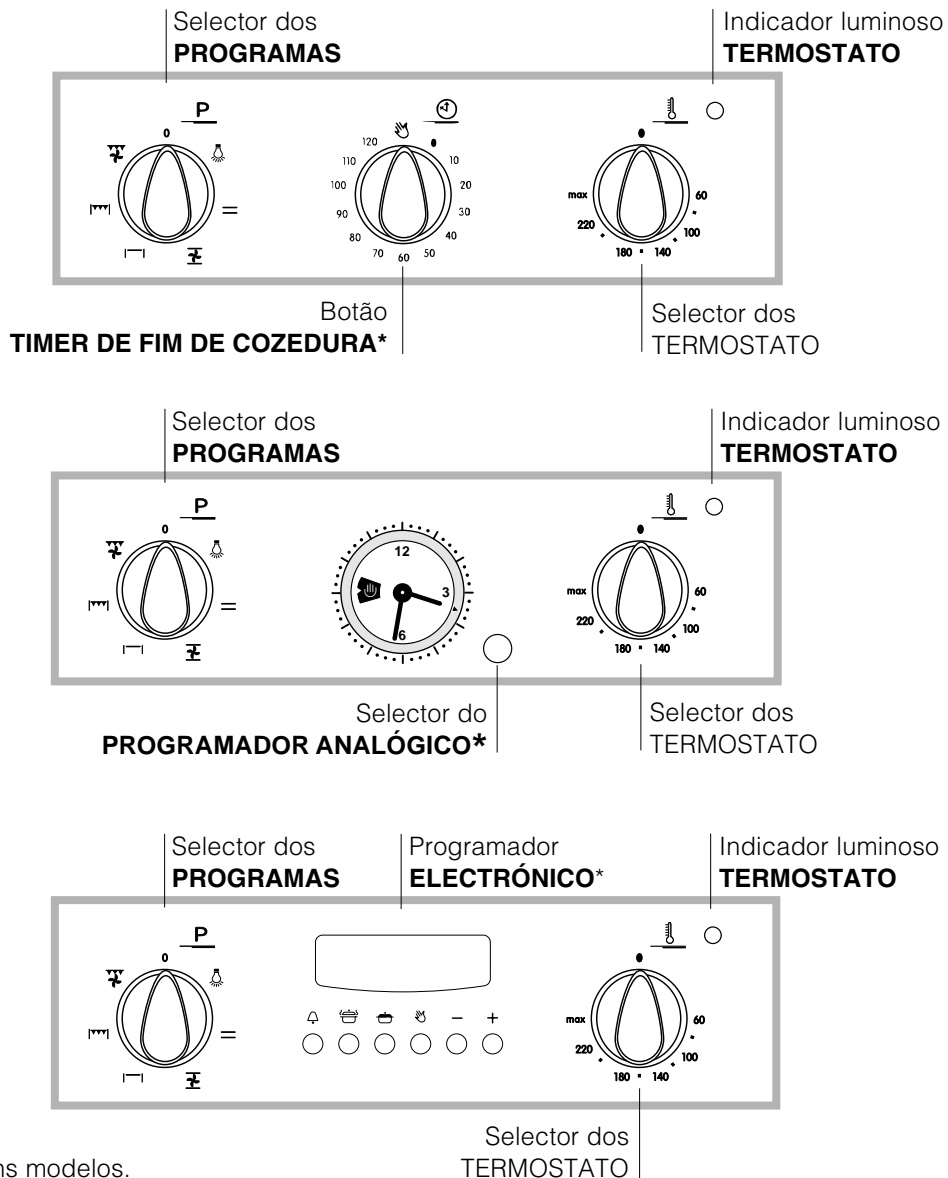
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Painel de comandos



* Há somente em alguns modelos.

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é por causa da evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (*veja os Programas*).
3. O indicador luminoso do TERMOSTATO aceso fixo no painel dos comandos avisa que o pré aquecimento foi completado: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
 - modificar o programa de cozedura mediante o selector de PROGRAMAS;
 - modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
 - interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.


Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.


! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Acende-se se for seleccionado  mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Utilizar o timer de fim de cozedura*

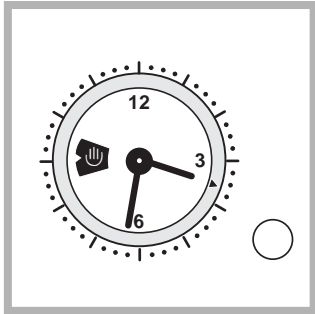
1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA de uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA com a referência fixa do painel de comandos.
3. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
4. Quando o forno estiver desligado, o timer de fim de cozedura poderá ser utilizado como um normal contador de minutos.

! Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o timer de fim de cozedura desactivado, é necessário rodar o botão TIMER DE FIM DE COZEDURA até o símbolo .

* Há somente em alguns modelos.

Programador analógico

PT



Acertar a hora

Prima o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até acertar a hora.

! É possível acertar a hora somente se o forno estiver ligado ao sistema eléctrico. No caso de falta de corrente eléctrica o PROGRAMADOR pára: quando a corrente eléctrica voltar, será necessário acertar a hora outra vez.

Início do forno

1. Rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até no visor aparecer o símbolo “☺”.
2. Puxe o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até o indicador móvel chegar à correspondência da hora actual. No final desta operação ouve-se um clique.
3. Selecciono o programa de cozedura que desejar mediante o selector dos PROGRAMAS.
4. Para desligar o forno, coloque o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

Programação da cozedura

Planeamento de uma duração com início imediato

Rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o tempo de duração que desejar para a cozedura.

2. Puxe o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até o indicador móvel chegar à correspondência da hora actual. No final da operação ouve-se um clique.
 3. Selecciono o programa de cozedura que desejar, mediante o selector dos PROGRAMAS. O forno liga-se imediatamente e funcionará durante todo o tempo de duração definido para a cozedura.
 4. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Planeamento de uma duração com início posterior

1. Rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o tempo de duração desejado para a cozedura.
 2. Puxe o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até o indicador móvel chegar à correspondência de início de cozedura.
 3. Selecciono o programa de cozedura que desejar mediante o selector dos PROGRAMAS. O forno se ligará na hora definida para o início e funcionará durante todo o tempo definido para a duração.
 4. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e define-se as 11:00 como hora do início. O programa iniciará automaticamente às 11:00 e durará até às 12:15.

! Para anular um planeamento rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o símbolo “☺”.


O programador de cozedura electrónico


Possibilita programar o forno ou o grill nos funcionamentos:

- início posterior da cozedura com duração estabelecida;
- início imediato com duração estabelecida;
- contador de minutos.


Função das teclas :


 : contador de minutos horas, minutos

 : duração da cozedura

 : final da cozedura







 : comutação manual

 : programação adiantar tempos




 : programação atrasar tempos.

Como acertar o relógio digital

Depois da ligação à rede eléctrica ou depois de falta de corrente, o mostrador piscará com: 0.00


- Prima contemporaneamente as teclas  e  e sucessivamente (dentro de 4 segundos) mediante as teclas  e  acerte a hora exacta. Com a tecla  o tempo aumenta. Com a tecla  o tempo diminui.

É possível, se for preciso, acertar novamente a hora de duas maneiras:

1. Repetir todas as fases acima descritas.
2. Premer a tecla  e em seguida, mediante as teclas  e  acertar o relógio.




Funcionamento manual do forno

Depois de ter regulado a hora, o programador passa automaticamente para a posição manual.


Observação: Prima a tecla  para restabelecer o funcionamento manual depois de cada vez que cozer em "Automático".




Início da cozedura posterior com duração estabelecida


É preciso programar a duração da cozedura e a hora de final da cozedura. Suponhamos que o ecrã indique 10:00 horas.

1. Girar os botões de comando do forno para a função e a temperatura desejada (por exemplo : forno estático, 200° C).
2. Prima a tecla  e sucessivamente (dentro de 4 segundos) mediante as teclas  e  programe a duração desejada. Suponhamos programar uma cozedura de 30 minutos; aparece:


 0:30




Ao soltar-se a tecla, depois de 4 segundos, será novamente visualizada a hora actual com o símbolo  e a escrita "auto"



3. Prima a tecla  e sucessivamente prima as teclas  e  até programar a hora do final da cozedura desejada, suponhamos às 13:00

 13:00

4. Ao soltar a tecla, no ecrã, depois de 4 segundos, aparece a hora actual:

 10:00



A escrita "auto" acesa recorda-nos que foi realizada a programação da duração e do final da cozedura com funcionamento automático. Nesta altura, o forno acende-se automaticamente às 12:30 de modo que termine depois de 30 minutos. Quando o forno estiver aceso, aparece a panelinha acesa  durante toda a duração da cozedura. A qualquer momento, se for premida a tecla , é possível visualizar a duração programada; se for premida a tecla  visualiza-se a hora de final de cozedura.


No final da cozedura, tocará o sinal acústico; para interrompê-lo prima uma tecla qualquer excepto as teclas  e .


Início imediato com duração estabelecida

Se for programada somente a duração (pontos 1 e 2 do parágrafo "Início cozedura posterior com duração estabelecida") a cozedura iniciará imediatamente.

Para anular uma cozedura já programada

Prema a tecla  e mediante tecla  coloque o tempo novamente em:


 0:00



e, em seguida, prima a tecla de funcionamento manual .

Função contador de minutos


No funcionamento contador de minutos é programado o momento a partir do qual começa uma contagem regressiva. Esta função não comanda para acender nem apagar o forno, somente emite um alarme acústico quando o tempo esgotar-se.




Prima a tecla , aparece:

 0:00



Em seguida, mediante as teclas  e  programe o tempo desejado

Solte a tecla, o tempo partirá no segundo exacto, no ecrã aparece a hora actual.

 10:00

No final do tempo tocará um sinal acústico que pode ser parado se for premida uma tecla qualquer (excepto as teclas  e ) e o símbolo  apaga-se.

Correcção e cancelamento dos dados

- É possível mudar os dados programados a qualquer momento, se for premida a tecla correspondente e premida a tecla  ou .
- Ao cancelar a duração de cozedura, cancela-se automaticamente também o final do funcionamento e vice-versa.
- No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita tempos de final de cozedura anteriores ao de início de cozedura propostos pelo próprio aparelho.

Programas

PT

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior e inferior) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa **FORNO DE CIMA**

Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

Programade **GRILL**

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura". Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidirecional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de GRILL e GRATIN, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 das prateleiras, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA

- Para cozer bem uma pizza utilize o programa de COZEDURA MÚLTIPLA.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg.)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4).	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	10	170	20-25
Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30	
Forno de cima	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.º 4	4	5	Max	2-3
Gratinado	Frango na grelha	1.5	2	5	200	55-60
	Chocas	1.5	2	5	200	30-35

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/”○” quando não estiver a utilizar o aparelho.

- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- Eliminação de aparelho velho: mediante os serviços de uma organização local especializada.
- Antes de eliminar um aparelho velho, para torná-lo inutilizável, corte o cabo de alimentação eléctrica.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, colabore para reduzir a carga de absorção do fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

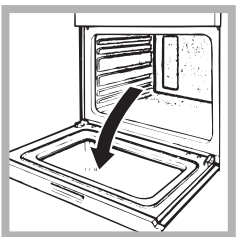
Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpadas com uma esponjinha molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

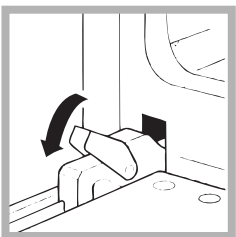
Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio.

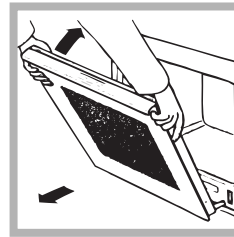
Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.



1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;



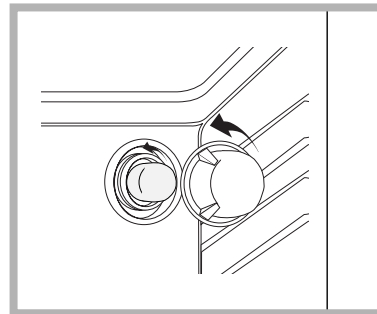
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto (*veja a Assistência técnica*). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:



1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (*veja a figura*).

Assistência técnica

Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

PT

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>