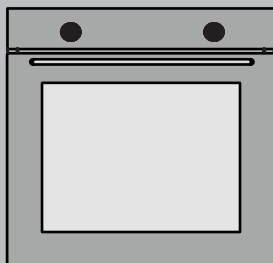


Corberó



CCHF1072NAIRFRY
CCHF1072WAIRFRY

Horno Empotrado - Manual de Usuario

Forno Encastre - Guia de usuario


Built-in Oven - User Manual





Querido/a Cliente,

Gracias por elegir este producto. Esperamos que quede satisfecho con nuestros productos de alta calidad, tecnológicos y fabricados en nuestras modernas instalaciones.









Mediante los cuidados y el mantenimiento necesarios, podrá utilizar su horno con placer y confianza durante años.

Lea el manual completo. Guárdalo durante su uso. En caso de entregar el producto a otra persona, entregue también el manual.

 El manual de usuario está preparado para más de un modelo. Puede que algunas de las funciones especificadas no estén disponibles en su aparato.

Símbolo	Significado
	Datos Importantes
	Advertencia - Precaución
	Peligro de Descarga Eléctrica
	Peligro de Incendio

CONTENIDO

1. Advertencias Importantes de Seguridad 	4
Advertencias Generales	4
Peligro de Descarga Eléctrica	5
Peligro de Lesiones	6
Intención de Uso	6
2. Protección de Medio Ambiente 	7
Ahorra de Energía.....	7
Conformidad Con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos.....	8
Características Técnicas	8
3. Conozca el Aparato 	9
Vista General.....	9
Panel de Control	10
Tipos de Calentamiento y sus Funciones	11
4. Uso del Horno 	12
Primer Uso.....	13
Ajuste del Reloj.....	13
Primer Calentamiento.....	14
Uso Diario.....	14
Uso de Temporizador Digital.....	15
Ajuste de Alarma.....	18
5. Accesorios 	20
Uso de Accesorios.....	21
Uso de Carril Telescópico	22
6. Rotatorio de Pollo	23
7. Consejos de cocción 	24
8. Mantenimiento y Limpieza 	27
Función de Limpieza a Vapor.....	27
Retirar e Instalar la Cubierta del Horno.....	28
Retirar e Instalar los Vidrios	29
Retirar e Instalar los Estantes de Alambre.....	30
Reemplazo de Lámpara de Horno.....	31
9. Solución de Problemas 	31

1. Advertencias Importantes de Seguridad


Lea detenidamente este manual antes de instalar y utilizar el aparato. Los aparatos no estarán cubiertos por la garantía en caso de que se instalen o utilicen de forma incorrecta, salvo por parte de una persona especializada.

Advertencias Generales

- Cumpla con las instrucciones de seguridad.
- También, lea otros documentos proporcionados con el aparato.
- Es posible que el manual de usuario está preparado para más de un modelo.
- Guarde el manual en un lugar de acceso fácil para futuras consultas.
- Antes de todos los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación corte toda alimentación de energía.
- No funcione el aparato, si está dañado.
- Si el panel y la cubierta de su aparato tienen una gelatina protectora, quítela.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a las mascotas durante y después de su uso.
- Resulta peligroso que los niños menores de 8 años de edad toquen el aparato sin la presencia de un adulto y lo utilicen por su propia cuenta.
- Conserve los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelos fuera de su alcance.
- El paquete deshumidificador no debe entrar en contacto con la boca. Mantenga lejos de los niños.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben realizarse sin la supervisión de los niños.
- El aparato es sólo para cocinar. El aparato no se debe utilizar para calentar la habitación.
- Cuando el aparato está caliente, la bandeja y los accesorios pueden estar calientes; utilice guantes de cocina o un equipo similar al colocarlos y retirarlos.
- Para limpiar el aparato, no utilice un limpiador de vapor.
- Mantenga abierta la zona alrededor de todas las partes por las que circula el aire.
- En caso de utilizar papel de horno, no permita que éste toque el fondo del horno.
- No prepare comidas con bebidas muy alcohólicas. Es posible que el alcohol se evapore a alta temperatura y que se incendie en contacto con superficies ardientes y provoque un incendio.
- Verifique que el aparato esté apagado después de su uso.
- Mantenga bajo control el tiempo de cocción.

Peligro de Descarga Eléctrica

 Existe peligro de descarga eléctrica.

- Cuando el aparato está averiado, se debe reparar en un centro de servicio autorizado.
 - En caso de avería, apaga el aparato y corta la corriente.
 - No pulverice ni vierta agua sobre el aparato, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
 - En caso de reemplazo de la lámpara, desconecte el aparato de la red eléctrica antes del reemplazo para evitar una descarga eléctrica.
 - Nuestra empresa no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse como consecuencia del uso del aparato sin estar conectado de acuerdo con la normativa local.
 - Nunca toque el enchufe con las manos mojadas.
 - A fin de desconectar la energía, tire de la clavija sujetando el enchufe, no el cable.
 - También se calienta la superficie trasera mientras el aparato funciona. No se debe tocar la superficie trasera con las conexiones eléctricas.
 - Desconecte el aparato de la toma de corriente para la limpieza, reparación y mantenimiento.
 - Durante la limpieza, no mueva la resistencia.
 - Nunca pase los cables de conexión por la superficie caliente. El derretimiento del cable puede provocar un cortocircuito e incendio.
-  No intente extinguir el fuego con agua.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica y cubra la llama con una manta ignífuga, etc., para evitar que la llama entre en contacto con el aire.

Peligro de Lesiones

- El vidrio de la cubierta del horno puede romperse y salpicar si se produce una grieta o un impacto.
- Para limpiar el vidrio de la cubierta del horno no utilice limpiadores fuertes y abrasivos ni raspadores metálicos.
- No toque los elementos de calefacción/energía.
- Es posible que las bisagras de la cubierta del aparato se atasquen durante el movimiento. Nunca sujete la parte donde se encuentran las bisagras.
- Nunca guarde materiales inflamables o combustibles dentro del aparato.
- No caliente los tarros de cristal ni los productos enlatados. El tarro puede explotar por la presión.
- No ponga la bandeja cerca de materiales inflamables y combustibles después de cocinar.
- La cubierta del horno puede constar de 2, 3 o 4 cristales. No use la cubierta con el cristal retirado.
- El usuario no debe transportar el horno solo y sin guantes.

Intención de Uso

El aparato está destinado a cocción. No se debe utilizar con fines tales como el calentamiento.

- El aparato está diseñado para el uso en hogar. Utilice únicamente en el interior.
- El horno puede utilizarse para descongelar, freír o asar alimentos.
- No cuelgue toallas o ropa en el asa del horno para secarlas.

2. Protección del Medio Ambiente

Ahorra de Energía

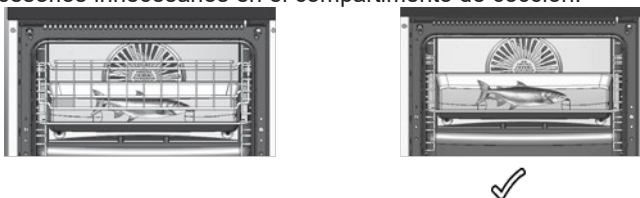
Si tenemos que hablar lo que se debe hacer para cocinar en el horno, antes de todo hay que mencionar el precalentamiento. El precalentamiento se debe realizar únicamente cuando es necesario.

Evite precalentar durante más de 10 minutos.

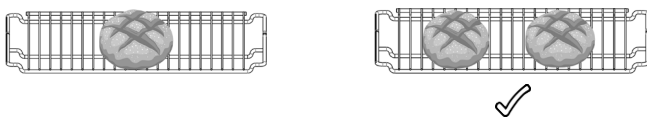
- Antes de cocinar, los alimentos congelados deben dejarse a temperatura ambiente o descongelarse en el microondas.



- No ponga accesorios innecesarios en el compartimento de cocción.



- Se pueden cocinar más de un alimento al mismo tiempo en el estante de alambre. Esto permite ahorrar la temperatura.



- Cada apertura de la cubierta del horno provoca una pérdida de calor. Por eso, no abra la cubierta del horno a no ser que sea muy necesario. Cuando sea necesario abrir la puerta, procure cerrarla lo antes posible.



Conformidad con la Directiva de AEEE y Eliminación de Residuos



Elimine el producto antiguo de forma segura para el medio ambiente. El producto está etiquetado con un símbolo (AEEE) que indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben recogerse por separado. Esto implica que el equipo debe manipularse de acuerdo con la Directiva 2002/96/CE de la UE para su reciclaje o trituración con el fin de minimizar su impacto en el medio ambiente. Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales y regionales.

Los productos electrónicos que no se someten a una recogida controlada de residuos suponen un peligro potencial para el medio ambiente y la salud humana debido a las sustancias nocivas que contienen.

Solicite a su distribuidor o al centro de recogida de residuos de su municipio información sobre cómo eliminar el producto. Antes de deshacerse del producto, desconecte el enchufe

y rompa el cierre de la tapa, si lo hay, para evitar que los niños se expongan al peligro.

Características Técnicas

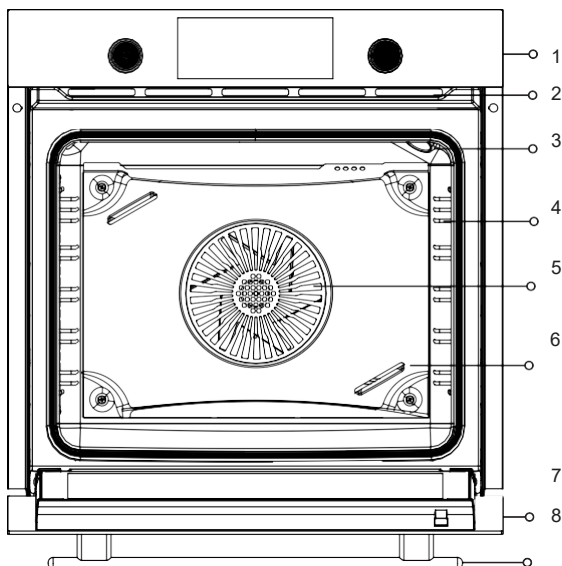
Tensión/Frecuencia	220-240V~50 Hz
Longitud del Cable	Enchufe Tipo F 3x1,50x1500mm
Tamaños Exteriores(altura/ancho/profundidad)	595 mm/595 mm/547 mm
Horno Principal	Horno Multi
Potencia de Lampara	25 W
Termostato	50-Máx°C
Calentador inferior	1200 W
Calentador superior	1100 W
Calentador Turbo	2000 W
Parrilla	2450 W

Base: Para los hornos eléctricos domésticos, la información del etiquetado energético se da según las normas EN 60350-1 / IEC 60350-1. Los valores se establecen en función de la carga estándar y de las funciones de calefacción superior e inferior o de calefacción asistida por ventilador (si está disponible).

ⁱ A fin de mejorar la calidad del producto, las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

3. Conozca el Aparato

Vista General



1-Panel de Control

5- Ventilador

2-Agujeros de Ventilación*

6-Chapa Protectora de Ventilador**

3-Iluminación de Horno***

7-Cubierta

4-Estantes****

8-Mango

***Agujeros de Ventilación** pueden estar abiertos/cerrados en función de su modelo.

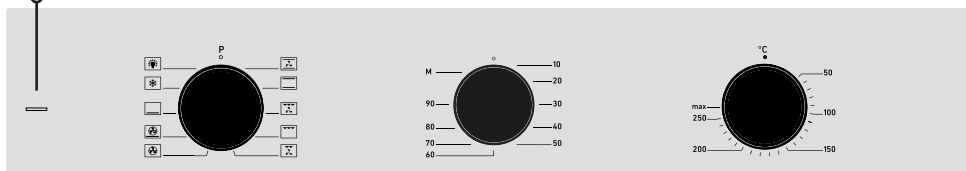
****FKS** puede estar ausente en función de su modelo.

*****Iluminación de Horno** puede tener diferente ubicación.

******Estantes** puede variar en función de su modelo. Se muestra estante de alambre como un ejemplar.

Panel de Control

Lámpara de Señal

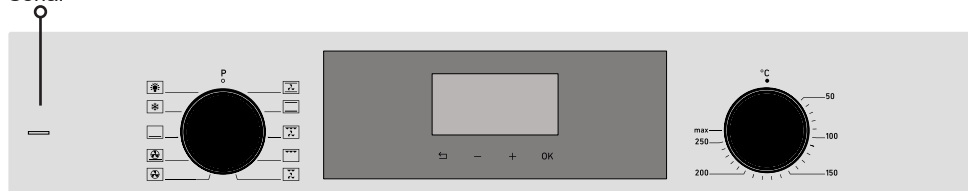


Botón de Función

Temporizador Mecánico

Botón de Temperatura

Lámpara de Señal



Botón de Función

Temporizador Digital

Botón de Temperatura

Botón de Función

Tipo de calentamiento / cocción se ajusta con el botón de selección de función.

Debe llevar el botón de temperatura a un valor, junto con el botón de selección de función. En caso contrario no se inicia el calentamiento.

Botón de Temperatura

Le permite seleccionar la temperatura del horno. La cocción se inicia al seleccionar también tipo de función.

Temporizador Mecánico

Le permite definir el tiempo de cocción para el plato a cocinar. Se deben ajustar botones de función y temperatura.

Temporizador Digital

Es un temporizador electrónico que hace que su comida esté lista a la hora deseada.

Lámpara de Señal

Es la lámpara que muestra que el horno está caliente. Se apaga cuando el horno alcance la temperatura programada.

Apagado de Horno Eléctrico

Coloque los botones de función y temperatura en la posición de cero (apagada).

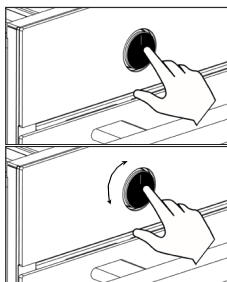
 Las funciones mostradas en la tabla puede variar en otros aparatos, tal vez no estén disponibles en todos modelos.

*El valor energético en el modo de cocción con ventilador especificado se basa en esta función. Las pruebas realizadas se basan en la norma TS EN 60350 y en el reglamento (EV) nº 66/2014.

Tipos de Calentamiento y sus Funciones

	Calentamiento Superior e Inferior con Soporte de Ventilador	Están activos Inferior + Superior y Ventilador. Adecuado para alimentos tales como carne, pasteles secos y tartas. La circulación del aire en el horno se realiza de forma controlada y uniforme con la ayuda del ventilador.
	Calentamiento Inferior y Superior	Las comidas se calientan desde abajo y arriba al mismo tiempo. Están activos calentamientos Superior e Inferior. Adecuado para tartas, empanadas y galletas.
	* Parrilla Grande con Soporte de Ventilador	La parrilla y ventilador funcionan juntos. El ventilador distribuye el aire caliente de manera uniforme. Adecuado para asar y freír grandes platos de carne.
	Parrilla Grande	Adecuado para asar y freír platos de porciones grandes y medianas. Se calienta toda la zona bajo el calentador
	Horno Rotatorio de Pollo	La carne, el pollo, etc. colocados en brochetas se cocinan fríndose uniformemente.
	*Pequeña con Soporte de Ventilador	Están activos la parrilla pequeña y el ventilador. Puede cocinar los alimentos que necesitan ser cocinados durante mucho tiempo ahorrando energía. El tiempo de cocción es mayor en comparación con otras funciones. No se recomienda para los alimentos fermentados. Este modo es el más eficiente energéticamente.
	Ventilador Turbo	El calentador turbo se activa y cocina los alimentos uniformemente con aire caliente gracias a la ayuda del ventilador.
	Ventilador Turbo	Es conveniente para cocinar pizza, cuando ventilador turbo y la resistencia inferior están encendidos en mismo tiempo.
	Calentamiento Inferior	Solo está activo el calentamiento inferior: Utilice el programa hacia el final de la cocción si la parte inferior de los alimentos cocinados quedará dorada. También utilice esta función para la Limpieza a Vapor.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados como carne, pan y pasteles, el ventilador hace circular el aire alrededor de los alimentos
	Iluminación del Horno	Ilumina el interior del horno. Si el horno se pone en posición de iluminación, los calentadores y el ventilador no funcionan. La iluminación permanece encendida mientras el horno está en uso.

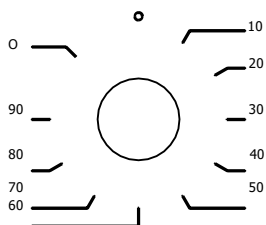
Uso de Botón Extraíble



En los modelos con botón extraíble, el botón debe estar fuera para el ajuste. (Este botón es una opción.)

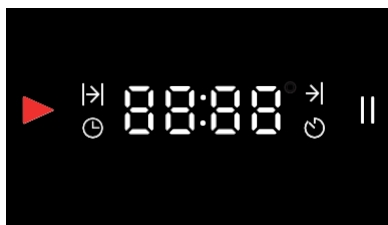
- Extraiga el botón pulsando tal y como se muestra en la imagen.
- Se puede realizar el ajuste girando el botón cuando está fuera.

Uso del Temporizador Mecánico



Le permite definir el tiempo de cocción para el plato a cocinar. Se puede seleccionar la temperatura y el tipo de cocción y ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido horario. Al terminar el tiempo, se avisa con un sonido. Si lo desea, puede cambiar al modo M y comenzar a cocinar seleccionando la temperatura y el tipo de cocción sin seleccionar el tiempo.

4. Uso del Horno




↶ - + OK

	Indicador de continuación		Indicador de parada
	Indicador de tiempo de cocción		Botón de retroceso
	Indicador de fin de cocción	OK	Botón OK
	Indicador de ajuste del reloj	+	Botón de aumento de tiempo
	Indicador de alarma	-	Botón de reducción de tiempo

Primer Uso


Ajuste del Reloj



 Antes de empezar a utilizar el horno realice el ajuste del reloj.

Tras la conexión de la energía, todos los dígitos se iluminan durante 2 segundos y se apagan. En la pantalla se muestra  12:00.

 — Puede cambiar la hora más rápidamente pulsando los botones .

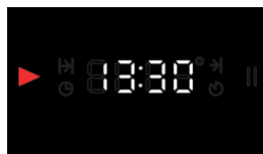
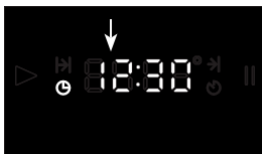
Primero se ingresa el minuto y se confirma con el botón **OK** y se pasa a la hora.


Cuando parpadea la parte de los minutos, al pulsar brevemente el botón  se termina la configuración de la hora sin guardar ningún dato.


Al ajustar la hora, pulse brevemente el botón  para volver a los minutos. 


Mientras no se confirme los datos de la hora, la pantalla seguirá siendo la pantalla de ajuste.

 Si se produce un corte de electricidad, la hora del día se anula y debe reajustarse.



 **OK**
Seleccione primero el minuto con los botones **-/+** y avance con el botón **OK**.

 **OK**
Luego seleccione la hora y confirme con el botón **OK**.

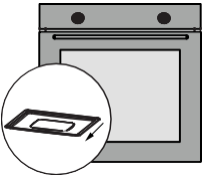

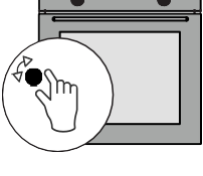

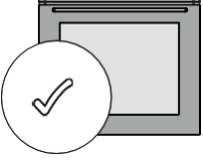
 **OK**
Se muestra la hora del día.


Se ajusta la hora y el indicador de  se desaparece.

1 minuto después de realizar el ajuste el brillo de la pantalla disminuye.

Después, se puede ajustar la hora del día desde el 'Modo de Ajustes'.


Primer Calentamiento

	<p>Antes de utilizar su horno, retire las etiquetas y los accesorios.</p>
	<p>Limpie el horno con un paño húmedo y séquelo. Véase en detalle el apartado "Mantenimiento y Limpieza".</p>
	<p>Realice el primer calentamiento para eliminar el olor a aparato nuevo. Estando la cubierta del horno cerrada, encienda el horno a 200°/30 minutos en la posición Inferior + Superior . Luego ventile el ambiente.</p>
	<p>Preste atención al abrir la cubierta del horno, ya que puede salir vapor después del calentamiento. Coloque los accesorios. Su horno está listo para su uso.</p>

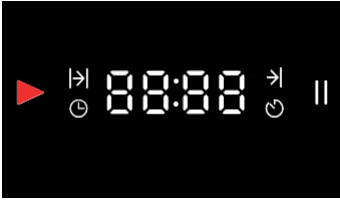
 Durante el primer encendido, las superficies se calientan más de lo normal. Así que no toque el horno y mantenga a los niños alejados.

Uso Diario

- Para iniciar la cocción, gire el mando del termostato del horno y ajuste la temperatura adecuada para sus alimentos (Recomendaciones de Cocción).
- Realice precalentamiento del horno en caso de que sea necesario.
- Tras la cocción, deje la cubierta del horno abierta para que se enfríe.

 Al finalizar la cocción, no olvide desconectar el interruptor de función y temperatura del horno.

Uso de Temporizador Digital

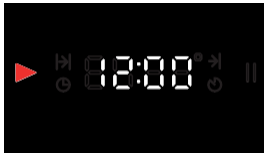





Es un temporizador electrónico que hace que su comida esté lista a la hora deseada. Es necesario ajustar el tiempo de cocción y el tiempo que se desea que el plato esté listo.

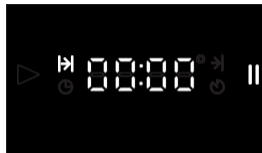
⏪ - + OK





Programa de Cocción Automática

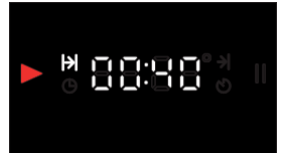
Una vez seleccionada la temperatura y la función adecuadas para los alimentos colocados en el horno, puede empezar a cocinar inmediatamente ajustando el tiempo de cocción mediante el temporizador. Para ajustar el tiempo de cocción;









⏪ - +  OK
Pulse el botón  hasta que se muestre el indicador .





⏪ - +  OK
Seleccione primero el minuto con los botones   y active la hora pulsando el botón . (Por ejemplo; 40 minutos)





⏪ - +  OK
Tras seleccionar el tiempo, desplácese con el botón  hasta que aparezca la pantalla de arriba y comience a cocinar.

- El tiempo ajustado en la pantalla comienza la cuenta atrás. Ajuste la temperatura y la función deseada. El horno se cocinará durante 40 minutos a partir del momento en que confirme el tiempo.
- Al finalizar el tiempo programado, en la pantalla aparece   el indicador  parpadea y emite un aviso sonoro durante 2 minutos. Para desactivar el aviso, pulse el botón . Tras desactivar, la hora del día aparece en la pantalla.
- Una vez finalizada la cocción, apague el horno colocando la temperatura y la función en la posición de apagado.

 Para finalizar la cocción antes del tiempo programado y cancelar el tiempo seleccionado, mantenga pulsado el botón . Tras cancelar el programa, la hora del día aparece en la pantalla.

Modo de Parada

Mientras la pantalla muestra la hora del día, pulsando largamente el botón  aparezca la hora del día y el símbolo || y el horno pasa al modo de espera. En este caso no se realiza la cocción. Al pulsar una vez el botón **OK** para salir del modo, se muestra el símbolo  y se desactiva.





 La operación continúa mientras el conmutador está abierto.

Fijar Hora de Finalización de Cocción a una Hora Posterior →|





Este programa se utiliza cuando se desea que la comida esté lista más tarde. Se inicia con una demora. La cocción se inicia después de la demora y termina al final del tiempo de cocción establecido.

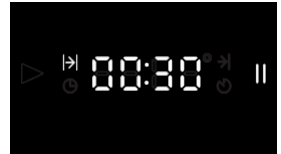
Tiempo de cocción se introduce;






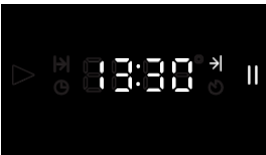
 -  +  **OK**
se pulsa el botón  hasta que se muestre el indicador **OK**.



 -  **OK**
Para tiempo de cocción; seleccione primero el minuto con los botones  /  y active la hora pulsando el botón **OK**.

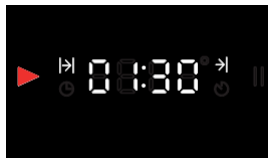


 -  **OK**
Tras seleccionar la hora la confirme con el botón **OK** y llegue en el modo .



 -  +  **OK**

Para finalizar la cocción; después de seleccionar el minuto y la hora, desplácese el botón **OK** hasta que aparezca la pantalla de cocción.



 -  +  **OK**

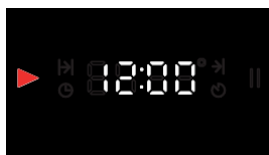
Pantalla de cocción;
Tiempo restante para el fin de cocción.

Reloj de horno; resta la hora del día a la hora de finalización, muestra el tiempo restante en la pantalla y comienza la cuenta atrás.

Configuramos el horno para que empiece a cocinar a las 13:00, cocine durante 30 minutos y termine a las 13:30. Cuando el proceso de cocción ha finalizado, el indicador **||** parpadea y emite un aviso sonoro durante 2 minutos. Para desactivar el aviso, pulse el botón **↶** **OK**.

Una vez finalizada la cocción, apague el horno colocando la temperatura y la función en la posición de apagado.

Antes de introducir el tiempo de cocción;



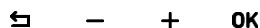
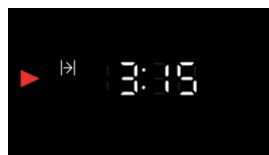
Se mantiene pulsado el botón **OK** hasta que se muestre el indicador.



Antes de introducir el tiempo de cocción avance con el botón **OK** y **→** llegue el modo.



Para finalizar la cocción; después de seleccionar el minuto y la hora, desplácese con el botón **OK** hasta que aparezca la pantalla de cocción.




Pantalla de cocción;
Tiempo restante para el fin de cocción.

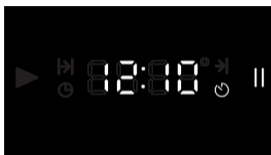
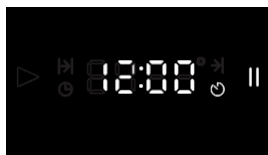
Modo de Cocción Manual






Puede empezar a cocinar de inmediato, sin tener que programar el tiempo, seleccionando la temperatura y la función adecuadas para su plato. El horno no se apaga automáticamente y debe ser supervisado por usted.






i Si se produce un fallo de alimentación, su horno se desactivará y su reloj se pondrá a cero. Es necesario volver a ajustar la hora del día cuando se restablece el suministro eléctrico.




Ajuste de Alarma

Es posible programar la alarma en cualquier momento. Puede utilizarlo como advertencia o recordatorio. El indicador de alarma se apagará después de que la alarma suene durante 2 minutos.  se mantiene pulsado hasta que se muestre el indicador **OK**.




    **OK**
Este botón se utiliza para avanzar hasta alcanzar el indicador .

   **OK**
Seleccione primero el minuto con los botones  , luego seleccione la hora con **OK** y confirme pulsando el botón **OK**.

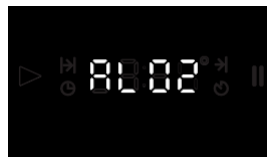
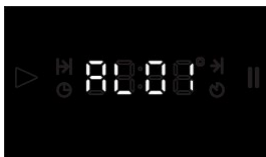
   **OK**
Después de ajustar la hora, la pantalla muestra la hora del día.







Apagado de Alarma






Al finalizar el tiempo programado, la alarma suena durante 2 minutos. Puede pulsar el botón **OK** o  para desactivar el aviso. Tras desactivar, la hora del día aparece en la pantalla.








Modo de Ajustes

Ajuste de Tono de Alarma (AL)



     **OK**
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones  y **OK** largamente.
Utilizando los botones

   **OK**
  llegue a la opción **AL** y confirme con el botón **OK**.

    **OK**
   y confirme con el botón **OK**.

Seleccione el nivel deseado con los botones

Cambio de Hora (CL)

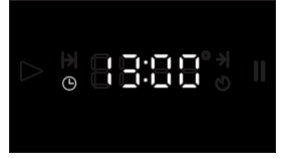


Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones y **OK** largamente.

Utilizando los botones

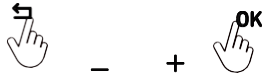


llegue la opción **CL** y confirme con el botón **OK**.



Seleccione la hora y el minuto con los botones **-/+** y confirme con el botón **OK**.

Cambio de Tono de Sonido (So)



Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **↵** y **OK** largamente.

Utilizando los botones



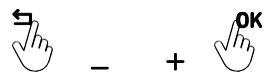
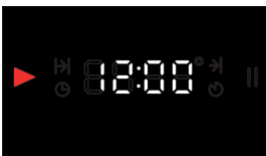
llegue la opción **5001** y confirme con el botón **OK**.

Seleccione el nivel deseado con los botones



y confirme con el botón **OK**.

Cambio del Brillo de Pantalla (Sc)



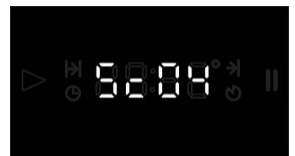
Ingrese en el menú pulsando al mismo tiempo los botones **↵** y **OK** largamente.

Utilizando los botones



llegue la opción **5201** y confirme con el botón **OK**.

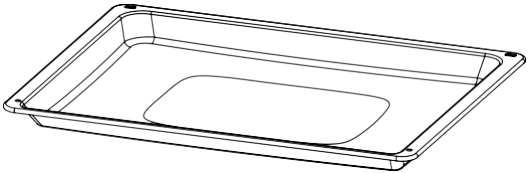
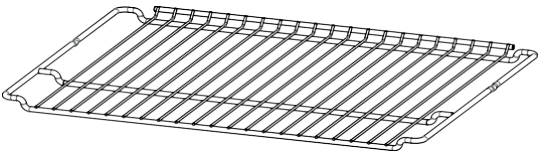
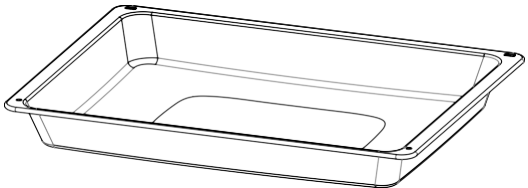
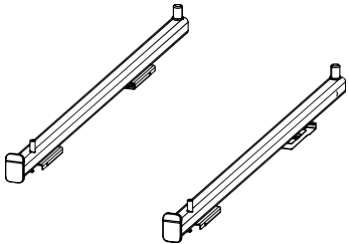
Seleccione el nivel deseado con los botones



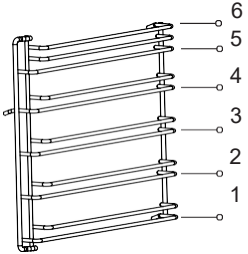
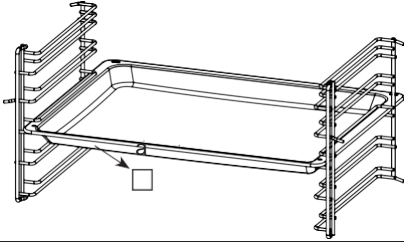
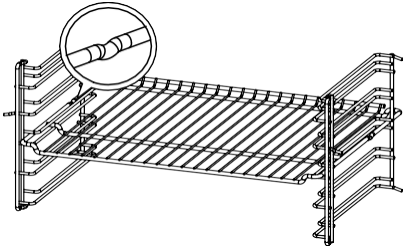
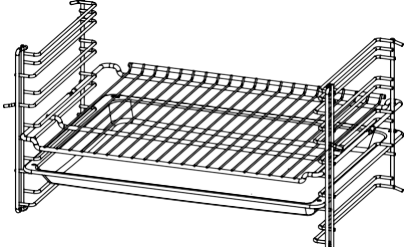
y confirme con el botón **OK**.

5. Accesorios

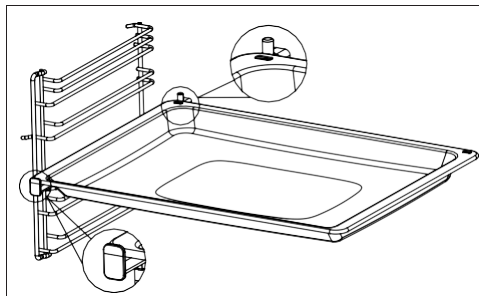
- ⓘ En función del modelo de aparato, los accesorios suministrados varían. Es posible que los accesorios especificados en el manual de usuario no estén disponibles en su producto.
- ⓘ Utilice los accesorios originales diseñados para su aparato.

 A rectangular standard tray with a slightly raised rim and a central recessed area.	<p>Bandeja Estándar</p> <p>Es apta para alimentos congelados, pasteles, platos grandes de carne, pastelería.</p>
 A rectangular wire mesh tray with a slightly raised rim.	<p>Rejilla de Alambre</p> <p>Los platos para pasteles y suflés sirven para colocar los alimentos a freír en el estante.</p>
 A rectangular deep tray with a high rim and a central recessed area.	<p>Bandeja Profunda</p> <p>Se puede utilizar para recoger la grasa que se escapa cuando se asan alimentos jugosos, se frien piezas grandes y se asan a la parrilla.</p>
 Two telescopic rails, one shown in its extended position and the other in its retracted position.	<p>Carril Telescópico</p> <p>Gracias al raíl telescópico, se puede mover fácilmente la bandeja y la parrilla de alambre y controlar las comidas.</p>

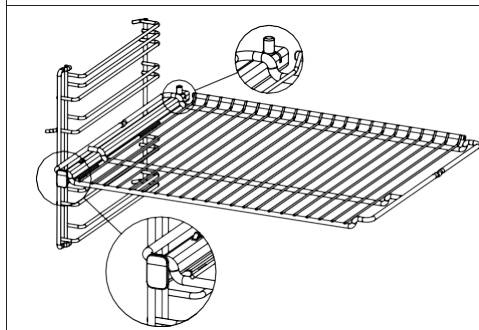
Uso de Accesorios

 <p>A diagram of a wire rack with six shelves. The shelves are numbered from 1 to 6, starting from the bottom and going up. The numbers are placed to the right of each shelf's end.</p>	<p>Están disponibles los modelos de alambre y de estantería. La estantería de alambre tiene 6 estantes de cocción.</p>
 <p>A diagram showing a rectangular tray being inserted into the wire rack. The tray is positioned between two shelves. An arrow points to the front edge of the tray, indicating it should face the front of the rack.</p>	<p>Los accesorios deben caber entre los dos estantes y el lado inclinado debe mirar hacia la cubierta del aparato.</p>
 <p>A diagram showing a wire grill being placed on one of the shelves. A circular inset provides a close-up view of the grill's holes, showing they are designed to prevent the grill from falling through the shelves.</p>	<p>Los huecos de la rejilla de alambre evitan que se caiga de los estantes y garantizan la seguridad.</p>
 <p>A diagram showing a tray and a wire grill being used together. The tray is placed on a shelf, and the wire grill is placed on top of it. This setup is used as a drip tray for meat plates and grills.</p>	<p>Al colocar la bandeja y la parrilla juntas, puede utilizar la bandeja como bandeja de goteo para los platos de carne y de parrilla.</p>

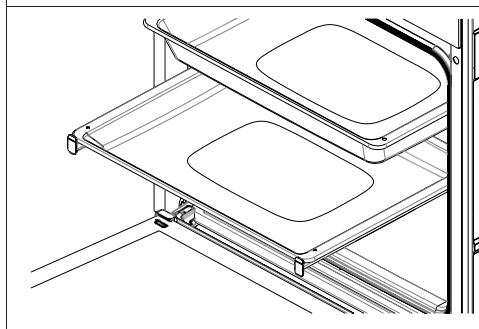
Uso de Carril Telescópico



Empuje los carriles hasta el fondo sin colocar la bandeja y la rejilla de alambre sobre ellos.



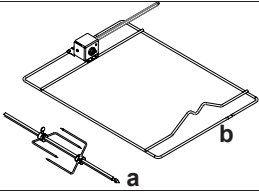
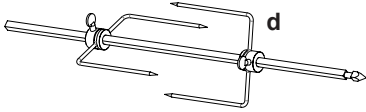

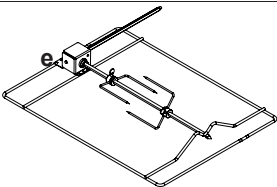
Los accesorios deben estar entre los salientes delanteros y traseros de los rieles.



En caso de cocinar con más de una bandeja, debe haber una distancia de un nivel del sistema de rieles.

6. Horno Rotatorio de Pollo

ⓘ Esta característica es opcional. No puede ser disponible por su producto.













	<p>Si su horno dispone de accesorios; Retire la brocheta (a) de los accesorios del stand (b).</p>
	<p>Afloje el tornillo (d) de la placa en V (cola de milano) (c) y retírelo.</p>
	<p>Centre el alimento a asar en la brocheta y fíjela para que la chapa en V no se mueva y apriete el tornillo. (Pollo Máx - 2,5 kg)</p>
	<p>Introduzca la brocheta en la caja de engranajes (e) del stand. Asegúrese de que entre.</p>

- Después de cerrar la cubierta del horno, accione el termostato de temperatura al máximo en la posición de parrilla.
- Coloque una bandeja en el fondo y añada una pequeña cantidad de agua a la bandeja para recoger la grasa que gotea.

7. Consejos de Cocción

En tabla puede ver los datos de valores de cocción de los alimentos que hemos determinado en pruebas de nuestros laboratorios. Tiempos de cocción, tensión de red, la naturaleza del material que se va a cocinar se pueden variar depende de la cantidad y la temperatura. Puede determinar diferentes sabores y valores a gusto de su paladar realizando pruebas.

- (i) El estante más bajo del horno es el 1er estante.
*** Se aconseja precalentar durante 10 minutos.**

Alimento	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Ubicación de estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)
Torta en bandeja	Bandeja		2-3	170	25...30
	Estándar		3	170	20...25
Torta en molde	Molde de torta		2	170	25...30
			2	180	35...40
Galleta	Bandeja Estándar		2	170	20...25
Tortas pequeñas	Bandeja Estándar		3	160	30...35
	Bandeja Estándar		1 - 5	160	30...35
	Bandeja Profunda				
Empanada	Bandeja Estándar		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Bandeja Estándar		1	190	50...55
			5		
Pizza	Bandeja Estándar		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15


















Pastelería	Bandeja Estándar		2	200	25...30
Pescado	Bandeja Estándar		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagne	Vidrio sobre la rejilla de alambre/recipiente cuadrado		2	190	20...25
Muslo de pollo	Bandeja Estándar		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Pollo entero (2kg)	Bandeja Estándar		2-3	30minutos máx, luego 60minutos 190	90...95
			2-3	25minutos máx, luego 50minutos 190	75...80
			3	25minutos máx, luego 45minutos 200	75...80
Costilla	Bandeja Estándar		3	25minutos máx, luego 20minutos 190	45...50
Panatela	Bandeja Estándar		3	190	7...10
	Bandeja Estándar		1 - 5	190	8...13
	Bandeja Profunda				

Tabla de Cocción en Parrilla

Alimento	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Ubicación de estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)
Chuletas de cordero	Rejilla de alambre		4...5	max.	25...30
Pollo en trozos	Rejilla de alambre		4...5	max.	25...30
Pescado	Rejilla de alambre		4...5	max.	20...25
Pan de tostado	Rejilla de alambre		4...5	max.	1...3

*Se aconseja precalentar durante 5 minutos.

Tabla para Girar Pollo

Alimento	Accesorio a utilizar	Función de cocción	Ubicación de estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)
Pollo asado (2kg)	Set de girar pollo		2	max.	100...110
Pierna de cordero (troceada)	Set de girar pollo		2	35min. máx, luego 75min. 190	100...110
Pavo rebanado	Set de girar pollo		2	35 Min. max, danach 175 Min. 190	210...220



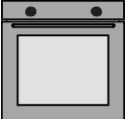
*No pre-calienta.

8. Mantenimiento y Limpieza

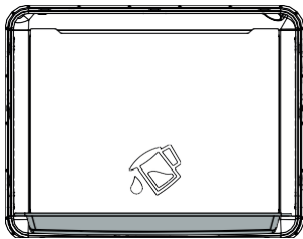
ⓘ Antes de iniciar el mantenimiento y la limpieza, desconecte la alimentación eléctrica contra el riesgo de descarga eléctrica.


⚠ Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato esté frío.

El mantenimiento y la limpieza regulares pueden prolongar la vida útil del aparato. Es posible desmontar la cubierta, el vidrio y los estantes para su limpieza.

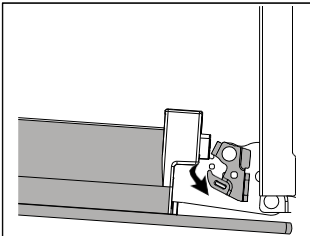
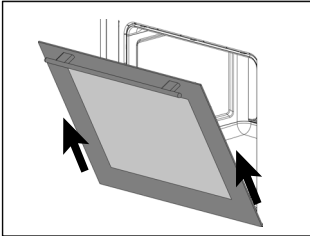
 <p>Recomendaciones de Limpieza</p>	<p>No utilice materiales abrasivos o rayantes, como cuchillos o cepillos, en la bandeja y otras partes del interior y la parte delantera del aparato. Limpie el aparato con agua tibia y un paño suave con jabón y séquelo.</p>
 <p>Limpieza de Accesorios</p>	<p>Limpie y seque bien los accesorios después de usarlos. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p>
 <p>Uso Diario</p>	<p>El aparato debe limpiarse a fondo después de su uso. Los residuos y el aceite acumulado pueden provocar un incendio.</p>

Función de Limpieza Por Vapor

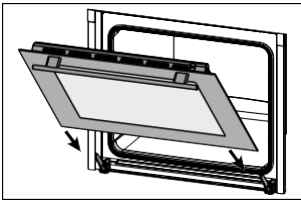
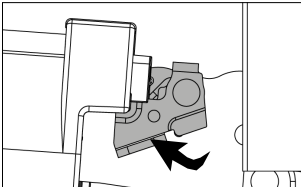


Tras la cocción, la suciedad puede ablandarse y limpiarse fácilmente. Quite todos los accesorios del interior del horno (si hay estante de alambre). Coloque la bandeja simple en la base inferior con un poco de agua y seleccione la función Calentamiento Inferior  y encienda a 100°/20 minutos. Tras el proceso, limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja.

Desmontaje de Cubierta de Horno

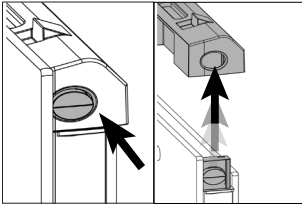
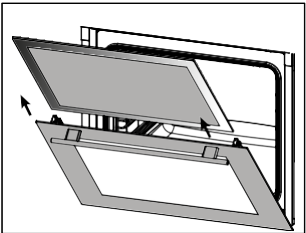
Paso 1	Abra totalmente la cubierta del horno.	
Paso 2	Libere los cierres de las bisagras empujándolos en la dirección de la flecha.	
Paso 3	Cierre la cubierta del horno hasta que la bisagra se bloquee. Tire hacia afuera en la dirección de la flecha.	

Montaje de Cubierta de Horno

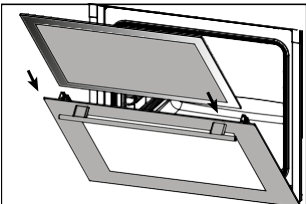
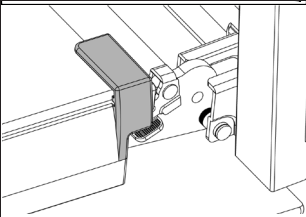
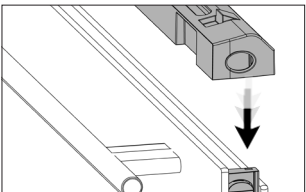
Paso 4	Coloque la cubierta del aparato sobre las bisagras en la dirección de la flecha.	
Paso 5	Abra completamente la cubierta del aparato y mueva los cierres de las bisagras en la dirección de la flecha. Cierre la cubierta del horno.	

Desmontaje de Vidrios

① Número de vidrios puede variar según el modelo.

Paso 1	Abra en mitad la cubierta del horno.	
Paso 2	Tire hacia arriba presionando los lados derecho e izquierdo del plástico superior.	
Paso 3	Tire primero del vidrio interior y luego del vidrio intermedio hacia afuera en la dirección de la flecha.	

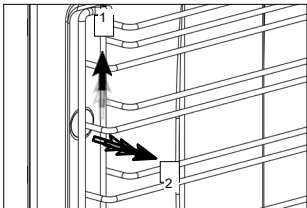
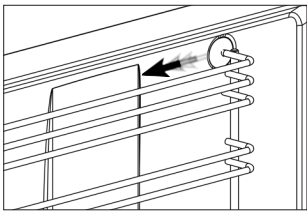
Montaje de Vidrios

Paso 4	Abra en mitad la cubierta del horno y empuja en dirección de flecha primero el vidrio intermedio y luego el interior.	
Paso 5	Asegúrese de que el vidrio está correctamente insertado en la ranura del plástico lateral.	
Paso 6	Introduzca el plástico superior de forma que se oiga el clic y cierre la cubierta del aparato.	

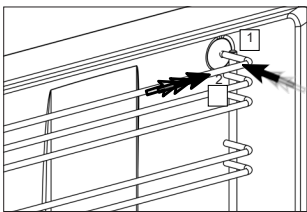
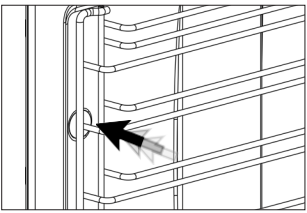
Desmontaje de Estantes de Alambre

⚠ Los estantes pueden estar calientes, no los toque cuando estén calientes. Espere hasta se enfríen.

① La limpieza de las paredes laterales del horno puede variar según el modelo. Es posible que esta función no esté disponible en su aparato.

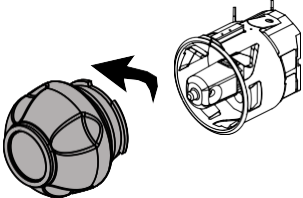
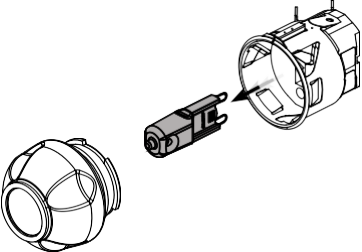
Paso 1	Levante el estante delantero (1) con cuidado en la dirección de la flecha y retírelo (2).	
Paso 2	Luego, extraiga todo el estante tirando de él en la dirección de la flecha.	

Montaje de Estantes de Alambre

Paso 3	Para centrar los estantes, introduzca primero el estante trasero (1) y presione (2).	
Paso 4	Luego presiona el estante delantero. Así, el estante será puesto.	

Reemplazo de Lámpara de Horno

⚠ Ante el riesgo de descarga eléctrica, asegúrese de que la fuente de energía esté desconectada antes de reemplazar la lámpara. La lámpara puede estar caliente, deje que se enfríe.

Paso 1	Abra totalmente la cubierta del horno.
Paso 2	Quite la cubierta de cristal girándola en sentido anti-horario. 
Paso 3	Retire la lámpara del horno tirando de ella en la dirección de la flecha y sustitúyala. Reponga la cubierta de cristal. 

9. Solución de Problemas

Las averías son situaciones que pueden ocurrir a menudo. Puede resolver fácilmente estos problemas usted mismo sin interferir en el producto.

- ⓘ Si no se puede resolver el problema a pesar de las instrucciones, llame al distribuidor o al Servicio Autorizado donde compró el aparato. En este caso, nunca intente repararlo usted mismo.

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	Es posible que el enchufe del aparato no esté conectado a la toma.	Compruebe que el enchufe está conectado a la toma.
	El fusible puede ser fundido o dañado.	Controla los fusibles que están en el armario de fusibles. Si está fundido, activarlo.
Cuando el aparato funciona, sale vapor.	El horno se utiliza por primera vez.	El vapor puede salir durante el funcionamiento. Esto no es una avería.
El exterior del horno se calienta mucho durante la cocción.	Se encuentra en una zona poco ventilada.	Siga las distancias indicadas en el manual de instalación.
El horno no cocina correctamente.	La cubierta del horno puede estar demasiado abierta durante la cocción.	No abra la cubierta mucho para evitar que la temperatura interna descienda.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de cocción.	Funciona durante un tiempo para ventilar el interior del horno.	Esto no es una avería.
Se oyen sonidos metálicos cuando el aparato se calienta y se enfría.	Los sonidos que se escuchan por la expansión de las piezas con la temperatura son normales.	Esto no es una avería.
La cubierta no se cierra completamente.	Es posible que haya restos de comida pegados en el interior del horno y en la cubierta.	Limpie el horno.
El horno no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • La cubierta puede haberse quedado abierta. • Es posible que la función o la temperatura no estén ajustadas. • Es posible que no llegue la energía. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la cubierta y asegúrese de que está completamente cerrada. • Ajuste el horno a una determinada temperatura y/o función.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Imprescindible la presentación de la factura de compra acompañada del presente certificado de garantía.

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.

Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO3 superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºFH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

“ESTAS EXCEPCIONES ANULAN LA GARANTÍA, SIENDO LA REPARACIÓN CON CARGO AL CLIENTE”

Periodo amparado en aparatos según ley de garantías en la venta de bienes de consumo Ley vigente es “RD 7/2021”


Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08





Nosso estimado cliente,

Obrigado por escolher o produto. Gostaríamos que você ficasse satisfeito com nosso produto produzido em nossas instalações de alta qualidade, tecnológicas e modernas.









Pode utilizar o seu forno com prazer e confiança durante anos, demonstrando o cuidado e a atenção necessários.

Leia todo o manual. Guarde-o durante o uso. Se der o produto a outra pessoa, entregue também o manual.

 O manual do usuário foi preparado para mais de um modelo. Alguns dos recursos especificados podem não estar disponíveis em seu dispositivo.

Símbolo	Significado
	Informações importantes
	Aviso - Cuidado
	Risco de Choque Elétrico
	Perigo de Incêndio

CONTEÚDO

1. Avisos importantes de segurança 	38
Avisos Gerais	38
Perigo Elétrico	39
Risco de lesões	40
Finalidade de uso	40
2. Proteção Ambiental 	41
Economia de energia.....	41
Descarte de Resíduos Conformidade com o Regulamento EEE	42
Especificações Técnicas	42
3. Conheça e Aparato 	43
Vista General.....	43
Panel de Control.....	44
Tipos de Calentamiento y sus Funciones.....	45
4. Uso do For 	46
Primeiro uso	47
Configuração do relógio	47
Aquecimento Inicial	48
Uso diário	48
Uso o temporizador digital	49
Configuração de Alarme	52
5. Acessórios 	54
Uso de acessórios	55
6. Frango assa	57
7. Dicas de culinária 	58
8. Manutenção e Limpeza 	61
Recurso de limpeza a vapor.....	61
Remoção e instalação da porta do forno.....	62
Remoção e instalação de óculos.....	63
Remoção e instalação de prateleiras de arame	64
Substituição da Lâmpada do Forno.....	65
9. Solução de problemas 	65

1. Avisos importantes de segurança


Leia atentamente o manual antes de montar e utilizar o aparelho. Em caso de instalação incorreta e utilização por um especialista, o aparelho perde a garantia.

Avisos Gerais

- Siga as instruções de segurança.
- Leia também outros documentos fornecidos com o dispositivo.
- O manual do usuário pode ser adequado para mais de um modelo.
- Conservar em local de fácil acesso para uso posterior.
- Desconecte todas as conexões de energia antes da instalação, manutenção e reparo.
- Não opere o dispositivo se estiver danificado.
- Se houver gelatina protetora no painel ou tampa do seu dispositivo, remova-a.
- Mantenha crianças menores de 8 anos e animais de estimação afastados durante e após o uso.
- É perigoso para crianças menores de 8 anos tocar e usar o aparelho sem um adulto.
- Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e descarte-os fora do alcance.
- Não toque na embalagem dessecante com a boca. Mantenha longe das crianças.
- A manutenção e limpeza do dispositivo não devem ser feitas a menos que crianças sejam supervisionadas.
- O aparelho destina-se apenas a cozinhar. Não use para fins como aquecimento da sala.
- Quando o aparelho estiver quente, a bandeja e os acessórios podem estar quentes. Use luvas de forno ou equipamento similar ao inseri-los e removê-los.
- Não use um limpador a vapor para limpar o dispositivo.
- Mantenha todas as áreas com circulação de ar abertas ao seu redor.
- Se for usar papel manteiga, nunca encoste o papel no fundo do forno.
- Não prepare alimentos com bebidas com alto teor alcoólico. O álcool evapora em altas temperaturas e pode pegar fogo em contato com superfícies quentes e causar um incêndio.
- Verifique se o aparelho está desligado após o uso.
- Mantenha o tempo de cozimento sob controle.

Perigo Elétrico

 Existe o risco de choque elétrico.

- Se o dispositivo estiver com defeito, ele deve ser reparado pelo serviço autorizado.
 - Em caso de danos, desligue o aparelho e corte a eletricidade.
 - Não lave o aparelho borrifando ou derramando água sobre ele devido ao risco de choque elétrico.
 - Se a lâmpada for substituída, desconecte o dispositivo da rede elétrica antes da substituição para evitar choque elétrico.
 - Nossa empresa não é responsável por qualquer dano que possa ocorrer como resultado do uso do dispositivo sem conectá-lo de acordo com os regulamentos locais.
 - Nunca toque na ficha com as mãos molhadas.
 - Para desligar a eletricidade, puxe pela ficha e não pelo cabo.
 - Enquanto o dispositivo está funcionando, sua superfície traseira também fica quente. As conexões elétricas não devem tocar na superfície traseira.
 - Desligue o aparelho durante as operações de limpeza, reparação e manutenção.
 - Não mova o resistor durante a limpeza.
 - Não passe os cabos de conexão sobre a superfície quente. Se o cabo derreter, pode causar curto-circuito e incêndio.
-  Não tente apagar o fogo com água.
- Desconecte o dispositivo da eletricidade e tente cobrir a chama com uma manta anti-fogo ou dispositivo similar para evitar que a chama entre em contato com o ar.

Risco de Lesão

- Se houver uma rachadura ou impacto no vidro da porta do forno, o vidro pode quebrar e espirrar.
- Não use produtos de limpeza ásperos e abrasivos ou raspadores de metal para limpar o vidro da porta do forno.
- Não toque nos elementos de aquecimento/potência.
- As dobradiças da porta do aparelho podem bloquear a porta durante o movimento. Não segure a peça com as dobradiças.
- Nunca tempo guarde materiais inflamáveis ou combustíveis dentro do aparelho.
- Não aqueça frascos de vidro e produtos enlatados. A pressão resultante pode fazer com que a jarra estoure.
- Não coloque a bandeja próxima a materiais inflamáveis e combustíveis após o cozimento.
- A porta do forno pode ser composta por 2, 3 ou 4 vidros. Não use a tampa com o vidro removido.
- O utilizador não deve transportar o forno sozinho sem luvas.

Finalidade de uso

- O aparelho é para cozinhar. Não use para fins como aquecimento.
- O aparelho foi concebido para uso doméstico. Use somente dentro de casa.
- O forno pode ser utilizado para descongelar, fritar ou grelhar alimentos.
- Não use para secar pendurando toalhas ou roupas no cabo do forno.

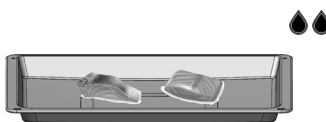
2. Proteção Ambiental

Economia de Energia

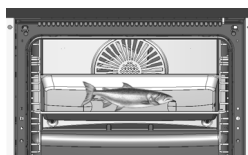
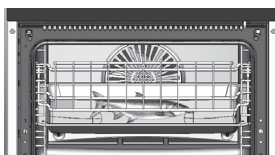
Entre as coisas a fazer durante o cozimento no forno, antes de mais nada, é preciso falar sobre o pré-aquecimento. O pré-aquecimento deve ser feito somente quando necessário.

Tome cuidado para não pré-aquecer por mais de 10 minutos.

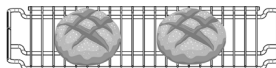
- Antes de cozinhar, coloque os alimentos congelados no forno deixando-os em temperatura ambiente ou descongelando-os no forno de micro-ondas.



- Não guarde acessórios desnecessários no interior do aparelho.



- Pode cozinhar mais de um alimento ao mesmo tempo na grelha. Desta forma, você economiza calor.



- A porta do forno provoca perdas de calor sempre que é aberta. Portanto, é necessário não abrir a porta do forno, a menos que seja absolutamente necessário. Quando a tampa precisar ser aberta, certifique-se de fechá-la o mais rápido possível.



Descarte de Resíduos conformidade com o Regulamento EEE



Elimine o produto antigo de forma ecológica. Existe um símbolo (AEEE) neste produto que indica que os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos devem ser coletados separadamente. Isso significa que o equipamento deve ser manuseado de acordo com a Diretiva da UE 2002/96/CE para reciclar ou desmontar a fim de minimizar seu impacto ambiental. Entre em contato com as autoridades locais e regionais para obter mais informações.

Os produtos eletrônicos que não são submetidos a um processo de coleta de lixo controlado representam um perigo potencial tanto para o meio ambiente quanto para a saúde humana devido às substâncias nocivas que contêm.

pode consultar seu revendedor autorizado ou o centro de coleta de lixo de seu município sobre como descartar o produto. Antes de descartar o produto, corte o plugue da tomada e quebre a fechadura da porta, se houver, para que as crianças não corram perigo.

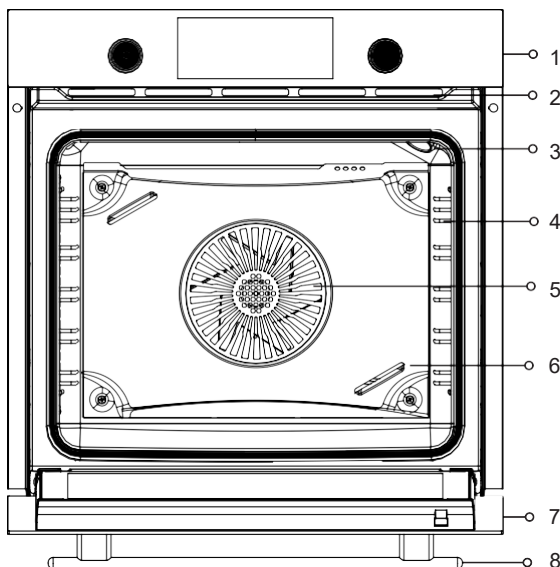
Especificações Técnicas	
Tensão / Frequência	220-240V~50-60 Hz
Comprimento do cabo	Plugue Tipo F 3x1,50x1500mm
Dimensões externas (altura/largura/profundidade)	595 mm/595 mm/547 mm
Forno Principal	Forno múltiplo
Potência da Lâmpada	25 W
Termostato	50-Max°C
Aquecedor inferior	1200 W
Aquecedor superior	1100 W
Aquecedor turbo	2000 W
Grelha	2450 W

Base: Em fornos elétricos domésticos, as informações da etiqueta energética são fornecidas de acordo com as normas EN 60350-1 / IEC 60350-1. Os valores são determinados de acordo com a carga padrão e o aquecedor de cima para baixo ou as funções de aquecimento assistido por ventilador (se houver).

ⓘ As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

3. Conheça o dispositivo

Visão geral



1-Painel de controle	5-Ventilador
2-Orifícios de ventilação*	6-Placa de proteção do ventilador**
3-Iluminação do Forno***	7-Portas
4-Prateleiras****	8-Alça

* **Os orifícios de ventilação** podem estar abertos/fechados dependendo do seu modelo.

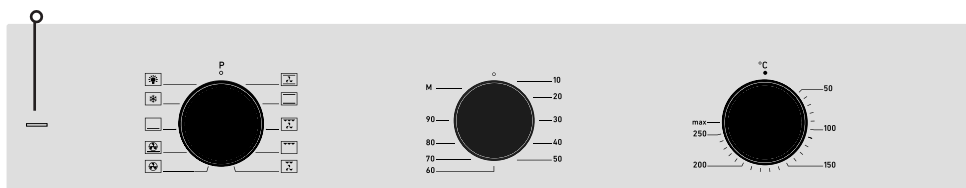
** **FKS** pode não estar disponível dependendo do seu modelo.

*** **A localização da iluminação do forno** pode variar.

**** **As prateleiras** podem variar de acordo com o seu modelo. A cremalheira de fio é mostrada como um exemplo.

Painel de controle

Lâmpada de sinalização



Botão de função

Temporizador Mecânico

Botão de temperatura

Lâmpada de sinalização



Botão de função

Temporizador digital

Botão de temperatura

Botão de função

O tipo de aquecimento/cozedura é definido com o selector de funções.

Você também deve definir o botão de temperatura para um valor junto com o botão de seleção de função. Caso contrário, o produto não iniciará o aquecimento.

Botão de temperatura

Permite selecionar a temperatura do forno. A cozedura é iniciada selecionando o tipo de função.

Temporizador Mecânico

Permite definir o tempo de cozedura dos alimentos. O botão de função e temperatura também deve ser definido.

Temporizador digital


É um timer eletrônico que garante que o alimento a ser cozido esteja pronto na hora que você desejar.

Lâmpada de sinalização













É a lâmpada que indica que o forno está esquentando. Apaga-se quando o forno atinge a temperatura programada.

Desligando o Forno Elétrico

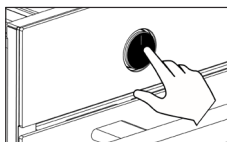
Defina o botão de função e temperatura para zero (desligado).

 Funções na tabela; pode diferir em outros dispositivos, pode não estar disponível para todos os modelos. *O valor de energia no modo de cozimento ventilado especificado é baseado nesta função. Os testes realizados são baseados na norma TS EN 60350 e no regulamento (EV) No 66/2014.

Tipos de aquecimento e funções

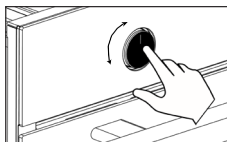
	Aquecimento superior inferior assistido por ventilador	Inferior+Superior e Ventilador estão ligados. Adequado para alimentos como carne, bolos, doces. Com a ajuda do ventilador, a circulação do ar no forno é controlada e uniforme.
	Aquecimento inferior e superior	Os alimentos são aquecidos igualmente por baixo e por cima. Os aquecimentos superior e inferior estão ligados. Adequado para bolos, massas salgadas, biscoitos.
	* Grelha grande suportada por ventilador	Grelha e ventilador trabalham juntos. O ventilador distribui o ar quente uniformemente. Pratos grandes de carne são adequados para grelhar e fritar.
	Grelha Grande	Porções grandes e médias são adequadas para grelhar e fritar. Toda a área sob o aquecedor é aquecida.
	Frango assado	Carne, frango e alimentos semelhantes dispostos em espetos são fritos uniformemente e cozidos.
	Grelha pequena assistido por ventilador	A pequena grelha e o ventilador estão ligados. Você pode cozinhar seus alimentos que precisam ser cozidos por muito tempo economizando energia. O tempo de cozimento é maior em comparação com outras funções. Não recomendado para alimentos fermentados. Este modo é o modo de maior eficiência energética.
		
	Ventilador Turbo	O turbo aquecedor será ativado e seus alimentos serão cozidos uniformemente com ar quente com a ajuda do ventilador.
	Ventilador Turbo + Menor Resistência	O turboventilador e o aquecimento inferior estão ligados. É adequado para cozinhar pizza.
	Aquecimento Inferior	Apenas o aquecimento inferior está ligado. Se o fundo do alimento que está sendo cozido estiver dourado, use o programa no final do cozimento. Use também esta função para limpeza a vapor.
	Descongelamento	A ventoinha faz circular o ar à volta dos alimentos e descongela alimentos congelados, como carne, pão e pasteleria.
	Iluminação do Forno	Fornecer iluminação dentro do forno. Os aquecedores e o ventilador não funcionarão quando a posição estiver definida para iluminação do forno. A iluminação permanece acesa enquanto o forno estiver em uso.

Uso do botão pop-out



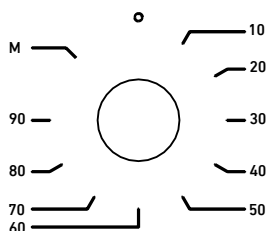
Para modelos com botão pop-out, o botão deve estar fora para ajuste (este botão é uma opção.)

- Retire-o pressionando o botão como mostra a figura.



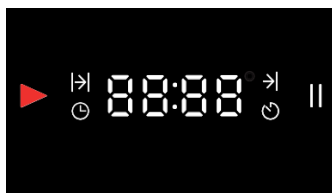
- Quando o botão estiver fora, você pode ajustá-lo girando-o.

Uso do temporizador mecânico



Permite definir o tempo de cozadura dos alimentos. Pode ajustar o tempo de cozimento selecionando a temperatura e o tipo de cozimento e girando-o no sentido horário. Quando o tempo acabar, ele emite um aviso com um som de toque. Se desejar, pode mudar para o modo M e começar a cozinhar selecionando a temperatura e o tipo de cozadura sem escolher um tempo.

4. Uso do Forno



	↶	-	+	OK
	Indicador em andamento			Indicador de pausa
	Indicador de tempo de cozimento			Tecla de retrocesso
	Indicador de fim de cozimento			Tecla OK
	Indicador de configuração do relógio			Tecla de aumento de tempo
	Indicador de Alarme			Tecla de redução de tempo

Primeiro uso

Configuração do relógio ⌚

ⓘ Antes de usar o forno, ajuste o relógio.

Todos os dígitos acenderão por 2 segundos e apagarão após a alimentação ser conectada. ° e 12:00 aparecem na tela.

ⓘ – Pode alterar o tempo mais rapidamente pressionando as teclas - / +

Primeiro, os minutos são inseridos e confirmados com o botão **OK**, e o relógio é trocado.

Enquanto a parte dos minutos estiver piscando, pressione o botão ⏪ por um curto período de tempo e a configuração da hora será encerrada sem salvar nenhum dado.

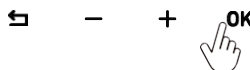
Enquanto ajusta a hora, pressione brevemente o botão ⏪ para retornar aos minutos.

ⓘ A exibição permanecerá como a tela de configuração, a menos que os dados do relógio sejam confirmados.

ⓘ Em caso de queda de energia, o horário será cancelado e deverá ser feito o reajuste.



Primeiro selecione o minuto com os botões - / + e avance com o botão **OK**.



Em seguida, selecione a hora e confirme com o botão **OK**.



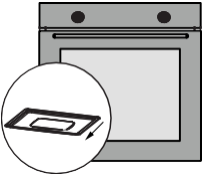

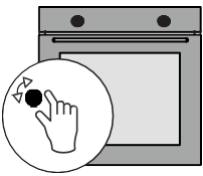

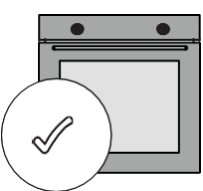
A hora do dia aparece.


O relógio é acertado e o indicador ⌚ desaparece.

Após 1 minuto de ajuste, o brilho da tela diminui.

Você pode alterar a hora do dia mais tarde no '**Modo de configurações**'.


Aquecimento Inicial

	Antes de utilizar o seu forno, retire as etiquetas e retire os acessórios.
	Limpe o forno com um pano úmido e seque-o. Revise em detalhes na seção "Manutenção e limpeza".
	Faça o primeiro aquecimento para tirar o cheiro do aparelho novo. Opere na posição Inferior + Superior  por 200°/30 minutos com a porta do forno fechada. Em seguida, ventile o ambiente.
	Deve-se ter cuidado ao abrir a porta do forno, pois o vapor pode escapar após o aquecimento. Coloque os acessórios. Seu forno está pronto para uso.

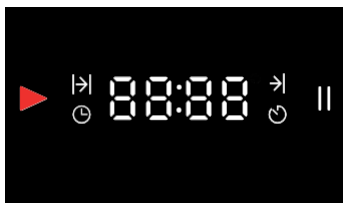
 Durante a primeira inicialização, as superfícies ficam mais quentes que o normal. Portanto, não toque no forno e mantenha as crianças afastadas.

Uso diário

- Defina o botão do termóstato do forno e a temperatura adequada ao seu alimento (Sugestões de Cozinha) para iniciar a cozedura.
- Se desejar pré-aquecer, pré-aqueça o forno.
- Deixe a porta do forno aberta para esfriar após o cozimento.

 Não se esqueça de desligar a função do forno e o botão de temperatura quando terminar o cozimento.

Uso o temporizador digital

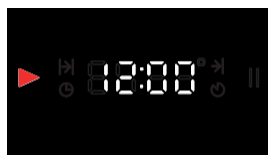


É um temporizador eletrônico que garante que o alimento a ser cozido esteja pronto na hora que você desejar. Deve definir o tempo de cozedura dos alimentos e o tempo que pretende que fiquem prontos.

↶ - + OK

Programa de cozimento automático

Depois de selecionar a temperatura e a função apropriadas para os alimentos que você coloca no forno, você começa a cozinhar imediatamente, definindo o tempo de cozimento com o temporizador. **Para definir o tempo de cozimento;**



↶ - + OK

Pressione e segure o botão **OK** até que o indicador |>| acenda.



↶ - + OK

Primeiro selecione o primeiro minuto com os botões - / + e ative o relógio pressionando o botão **OK**. (por exemplo, 40 minutos)





↶ - + OK

Depois de selecionar o tempo, prossiga com o botão **OK** até que a tela acima apareça e comece a cozinhar.

- O tempo definido na tela começa a contagem regressiva. Defina a temperatura e a função desejadas. O forno assará por 40 minutos a partir do momento em que você confirmar o tempo.
 - Quando o tempo definido expirar, **00:00 ||** será exibido na tela. O indicador **||** pisca e emite um bipe por 2 minutos. Pressione **OK** para desativar o aviso. Depois de desligá-lo, a hora do dia aparece na tela.
 - Quando o processo de cozimento terminar, desligue o forno desligando a temperatura e a função.
- ① Pressione e segure o botão ↶ para terminar o cozimento antes do tempo definido e cancele o tempo selecionado. Depois que o programa é cancelado, a hora do dia aparece na tela..

Modo de parada

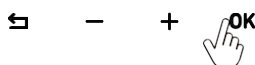
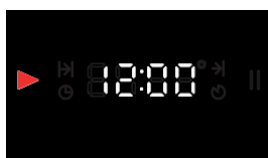
Ao pressionar o botão  por um longo tempo enquanto a tela está mostrando a hora do dia, a hora do dia e o símbolo **II** são exibidos e o forno muda para o modo de parada. Neste caso, nenhum cozimento é feito. Quando o botão **OK** é pressionado brevemente para sair do modo, o símbolo  aparece e é desativado.


ⓘ A operação continua quando o comutador está ligado.

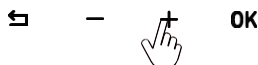
Definir a hora de fim da cozedura para uma hora de avanço

Este programa também é usado se você quiser que sua comida fique pronta mais tarde. Começa tarde. Depois de terminar o atraso, a cozedura começa e termina no final do tempo de cozedura definido.

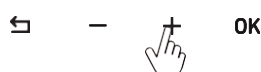
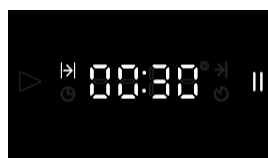
Ao inserir o tempo de cozimento;




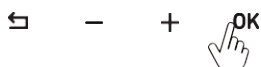
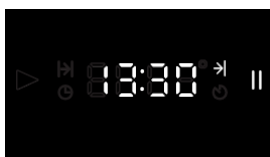
Pressione e segure o botão **OK** até que o indicador  se acenda.



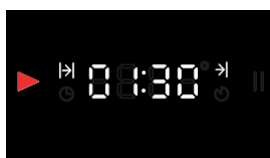
Selecione primeiro o minuto com os botões - / + e ative o tempo pressionando o botão **OK** para o tempo de cozimento



Depois de selecionar a hora, vá para o modo  confirmando com o botão **OK**.




Depois de selecionar o minuto e a hora, avance com o botão **OK** até aparecer a tela de cozimento para o final da cozedura.



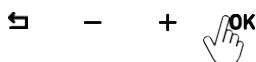
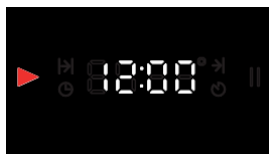
Tela de cozimento:

O tempo restante para o final do cozimento.

O **relógio do forno** mostra o tempo restante na tela subtraindo a hora do dia da hora final e inicia a contagem regressiva.

Ajustamos o forno para começar a cozinhar às 13h, assar por 30 minutos e terminar às 13h30. Terminada a cozedura, o indicador **II** pisca e emite um sinal sonoro durante 2 minutos. Pressione o botão  ou **OK** para desligar o aviso. Quando o processo de cozimento terminar, desligue o forno desligando a temperatura e a função.

Sem entrar no tempo de cozimento;



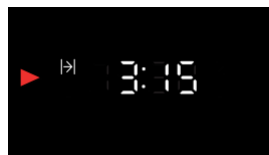
Pressione e segure o botão **OK** até que o indicador **|>|** acenda.



Avance com o botão **OK** para o modo **|>|** sem inserir o tempo de cozimento.



Após selecionar o minuto e a hora para o término do cozimento, acione o botão **OK** até que apareça a tela de cozimento.



Tela de cozimento:


Tempo restante para o fim da cozedura.

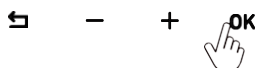
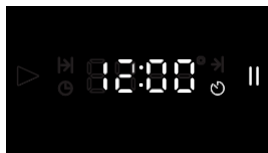
Modo de cozimento manual


Pode começar a cozinhar imediatamente sem definir o tempo, selecionando a temperatura e a função adequadas para os seus alimentos. O forno não desliga automaticamente e deve estar sob seu controle.

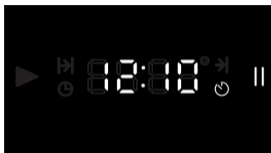
- ⓘ Em caso de corte de energia, seu forno será desativado e seu relógio será zerado. A hora do dia deve ser ajustada novamente quando a energia for restaurada.

Configuração de Alarme 🕒

O alarme pode ser definido a qualquer momento. Você pode usá-lo como um aviso ou lembrete. O indicador de alarme desligará após o alarme soar por 2 minutos. Pressione e segure o botão OK até que o indicador  acenda.



Prossiga com o botão **OK** até que o indicador  apareça.




Primeiro selecione os minutos com os botões **- / +**, selecione a hora pressionando o botão **OK** e confirme com o botão **OK**.



Depois de definir a hora, o visor mostra a hora do dia.


Desligando o Alarme

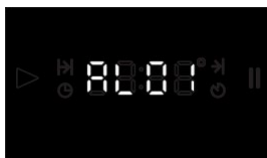
Depois de decorrido o tempo definido, o alarme soará por 2 minutos. Pode tocar na tecla **OK** ou  para descartar o alerta. Depois de desligá-lo, a hora do dia aparece na tela.

Modo de configurações

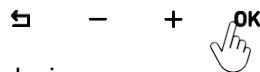
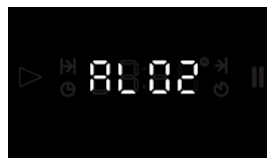
Configuração da Melodia do Alarme (AL)



Entre no menu pressionando longamente as teclas  e **OK** juntas.



Selecione **AL** com as teclas **- / +** e confirme com a tecla **OK**.



Selecione o nível desejado com os botões **- / +** e confirme com o botão **OK**.

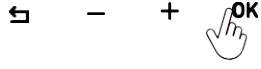
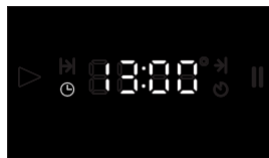
Mudar o Relógio (CL)



Entre no menu pressionando longamente as teclas **←** e **OK** juntas.

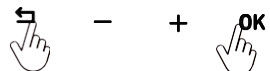
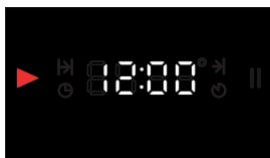


Vá até **CL** com os botões **- / +** e confirme com o botão **OK**.

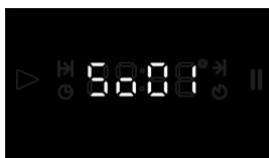


Selecione o minuto e a hora com os botões **- / +** e confirme com o botão **OK**.

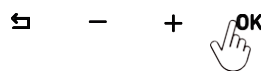
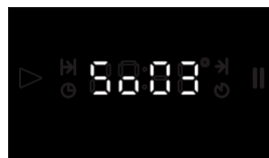
Mudar o tom de voz (So)



Entre no menu pressionando longamente as teclas **←** e **OK** juntas.

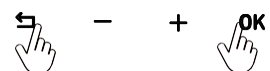


Vá até **So01** com os botões **- / +** e confirme com o botão **OK**.

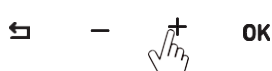


Selecione o nível desejado com os botões **- / +** e confirme com o botão **OK**.

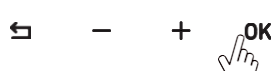
Alterar o brilho da tela (Sc)



Entre no menu pressionando longamente as teclas **←** e **OK** juntas.



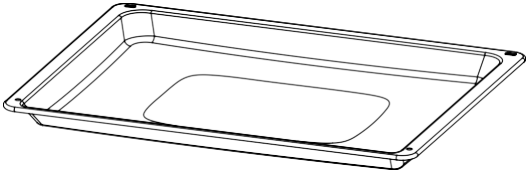
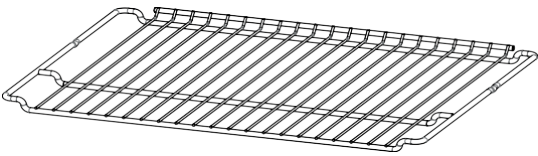
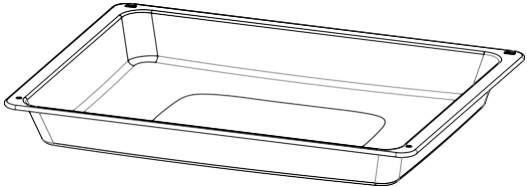
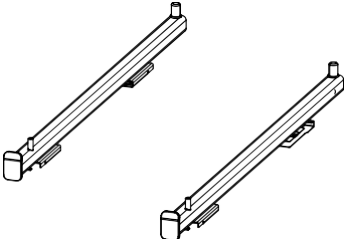
Vá até **Sc01** com os botões **- / +** e confirme com o botão **OK**.



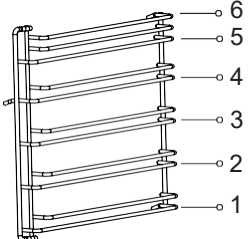
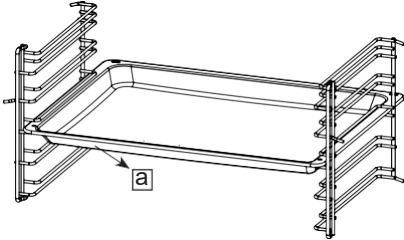
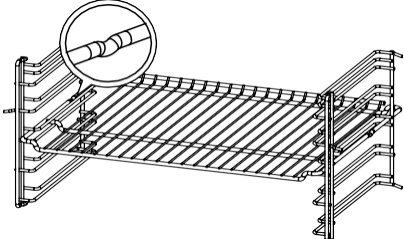
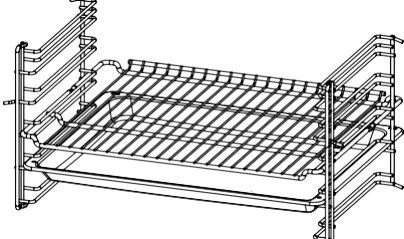
Selecione o nível desejado com os botões **- / +** e confirme com o botão **OK**.

5. Acessórios

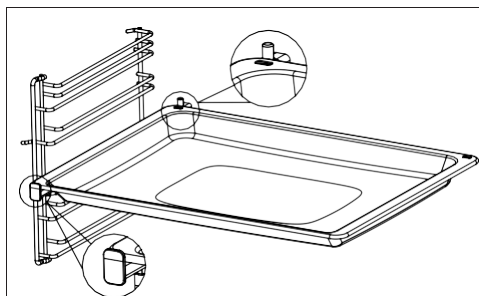
- i Os acessórios fornecidos variam de acordo com o modelo do aparelho. Os acessórios especificados no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.
- i Use acessórios originais projetados para o seu dispositivo.

	<p>Bandeja Padrão</p> <p>Para alimentos congelados, bolos, grandes pratos de carne, pasteleria.</p>
	<p>Grilha de arame</p> <p>Os copos para tortas e suflês servem para colocar os alimentos a serem fritos na prateleira.</p>
	<p>Bandeja Profunda</p> <p>Pode usá-lo para alimentos suculentos, para fritar pedaços grandes e ao grelhar para coletar a gordura que escorre.</p>
	<p>Trilho Telescópico</p> <p>Pode mover facilmente sua bandeja e grelha para controlar suas refeições com o trilho telescópico.</p>

Uso de acessórios

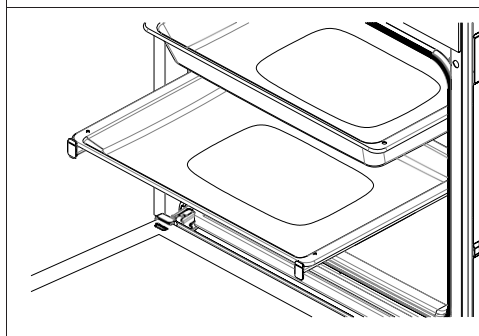
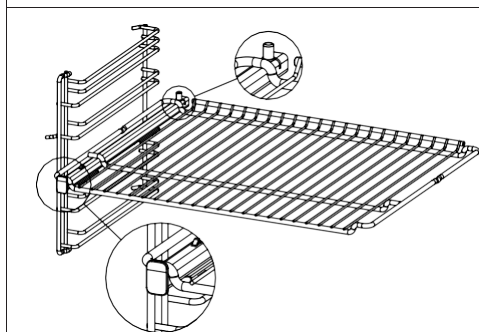
 <p>Diagrama de uma prateleira de arame com seis níveis numerados de 1 a 6, mostrando a estrutura metálica e as barras horizontais.</p>	<p>Modelos de arame e auto-prateleira estão disponíveis. A prateleira de arame tem 6 prateleiras de cozedura.</p>
 <p>Diagrama de uma prateleira de arame com uma bandeja inclinada inserida entre os níveis, rotulada com 'a', mostrando a inclinação da bandeja para a porta do aparelho.</p>	<p>Os acessórios devem ficar entre as duas prateleiras e o lado inclinado a deve ficar voltado para a porta do aparelho.</p>
 <p>Diagrama de uma prateleira de arame com uma grade de arame inserida, mostrando as ranhuras que impedem a queda e garantem a segurança.</p>	<p>As reentrâncias na grade de arame impedem que ela caia das prateleiras e garantem a segurança.</p>
 <p>Diagrama de uma prateleira de arame com uma grade de arame e um tabuleiro coletor inseridos juntos, mostrando a combinação dos dois acessórios.</p>	<p>Ao juntar o tabuleiro e o grelhador, pode utilizar o tabuleiro como tabuleiro coletor para grelhados e pratos de carne.</p>

Uso do Trilho Telescópico



Empurre os trilhos completamente sem colocar a bandeja e a grelha sobre eles.

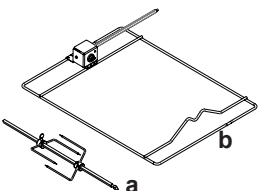
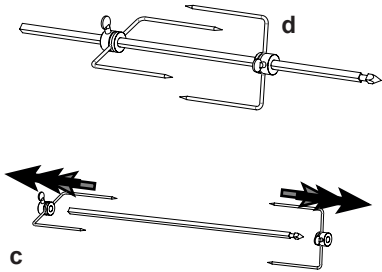
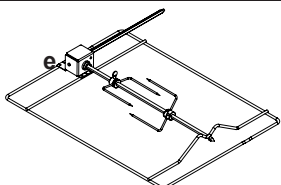
Os acessórios devem estar entre as saliências dianteira e traseira dos trilhos.



Se for cozinhar com mais de uma bandeja, deve haver um nível de distância do sistema de trilhos.

6. Frango assado

ⓘ Este recurso é opcional. Pode não estar disponível no seu dispositivo.

	<p>Se o seu forno tiver acessórios, retire o espeto (a) do suporte (b) nos acessórios.</p>
	<p>Solte o parafuso (d) da placa em V (cauda de andorinha) (c) e remova-o.</p> <p>Centralize o alimento a ser grelhado no espeto, fixe-o de forma que o cabelo em V não se mexa e aperte o parafuso. (Frango máximo - 2,5 kg)</p>
	<p>Insira o espeto na caixa de engrenagens (e) no suporte. Certifique-se de que está dentro.</p>













- Após fechar a porta do forno, acione o termostato na temperatura máxima na posição grilha.
- Coloque uma bandeja no fundo para coletar os óleos correntes e adicione uma pequena quantidade de água na bandeja.

7. Dicas de Culinária

Pode ver as informações dos alimentos que testamos em nossos laboratórios e determinamos os valores de cozimento na tabela. Os tempos de cozedura podem variar consoante a tensão da rede, a qualidade do material a cozer, a quantidade e a temperatura. Ao experimentar, pode alterar os valores para obter diferentes gostos e resultados que se adequem ao seu gosto.

ⁱA prateleira mais baixa do forno é a 1ª prateleira.

* **Recomenda-se pré-aquecer por 10 minutos**

Comida	Acessório a ser usado	Função de cozimento	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min)
Bolo na bandeja	Bandeja Padrão		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Bolo na forma	forma de bolo		2	170	25...30
			2	180	35...40
Biscoito	Bandeja Padrão		2	170	20...25
bolos pequenos	Bandeja Padrão		3	160	30...35
	Bandeja Padrão Bandeja Profunda		1 - 5	160	30...35
massa folhada	Bandeja Padrão		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Bandeja Padrão Bandeja Profunda		1 5	190	50...55
Pizza	Bandeja Padrão		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15




















Rosquilhas	Bandeja Padrão		2	200	25...30
Peixe	Bandeja Padrão		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasanha	Grelha de arame tampo de vidro/retangular recipiente		2	190	20...25
Coxa de frango	Bandeja Padrão		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Frango inteiro (2kg)	Bandeja Padrão		2-3	30 min no máx, depois 60 min 190	90...95
			2-3	25 min no máx, depois 50 min 190	75...80
			3	25 min no máx, depois 45 min 200	75...80
Entrecosto	Bandeja Padrão		3	25 min no máx, depois 20 min 190	45...50
Bolo esponja	Bandeja Padrão		3	190	7...10
	Bandeja Padrão Bandeja Profunda		1 - 5	190	8...13

Tabela de cozimento da grelha

Comida	Acessório a ser usado	Função de cozimento	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min)
costeletas de cordeiro	grade de arame		4...5	max.	25...30
Pedaco de frango	grade de arame		4...5	max.	25...30
Peixe	grade de arame		4...5	max.	20...25
Torrada	grade de arame		4...5	max.	1...3

* Recomenda-se pré-aquecer por 5 minutos

Tabela de Fritar Frango

Comida	Acessório a ser usado	Função de cozimento	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min)
Frango Assado (2kg)	conjunto de fritar frango		2	max.	100...110
Perna de borrego (pedaço)	conjunto de fritar frango		2	35 min no máximo, depois 75 min 190	100...110
Peru (pedaços)	conjunto de fritar frango		2	35 min no máximo, depois 175 min 190	210...220

* Não pré-aqueça



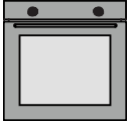
8. Manutenção e Limpeza

ⓘ Desconecte a conexão elétrica contra o risco de choque elétrico antes de iniciar a manutenção e limpeza.

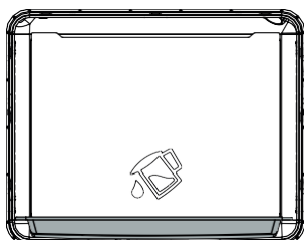
⚠ Certifique-se de que o dispositivo esteja frio antes da manutenção.

Podemos prolongar a vida útil do dispositivo com manutenção e limpeza regulares.

Você pode remover a tampa, o vidro e as prateleiras para limpeza.

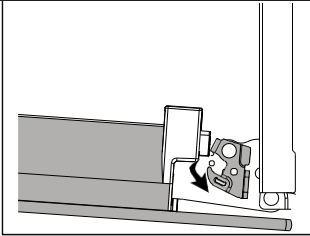
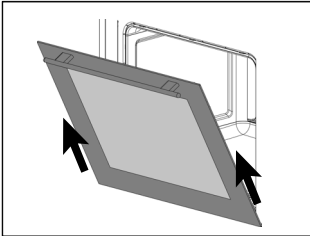
 <p>Dicas de limpeza</p>	<p>Não use materiais arranhadores ou abrasivos, como facas e escovas, na parte interna e frontal do aparelho, na bandeja e em outras partes. Limpe o aparelho com um pano macio com água morna e sabão e seque-o.</p>
 <p>Limpeza de acessórios</p>	<p>Limpe e seque bem os acessórios após o uso. Não lave os acessórios na máquina de lavar louça.</p>
 <p>Uso diário</p>	<p>O dispositivo deve ser cuidadosamente limpo após o uso. O óleo residual acumulado pode causar um incêndio.</p>

Recurso de limpeza a vapor

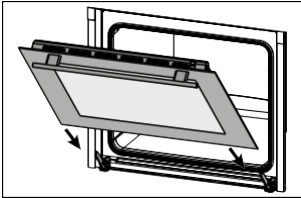
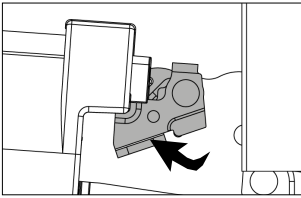


Após o cozimento, a sujeira pode ser facilmente limpa por amaciamento. Retire todos os acessórios (se houver uma prateleira de arame) dentro do forno. Coloque um único tabuleiro na base inferior com um pouco de água e selecione a função de Calor Inferior e deixe-o a funcionar 100°/20 minutos. No final do processo, limpe o interior do forno com um pano ou esponja húmido.

Retirar a Porta do Forno

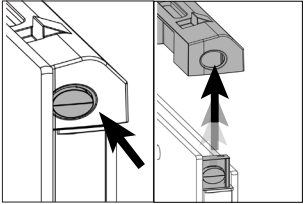
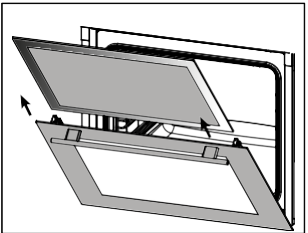
Passo 1	Abra completamente a porta do forno.	
Passo 2	Destrave empurrando as travas da dobradiça na direção da seta.	
Passo 3	Feche a porta do forno até atingir a posição de bloqueio da dobradiça. Puxe-o para fora na direção da seta.	

Instalar a porta do forno

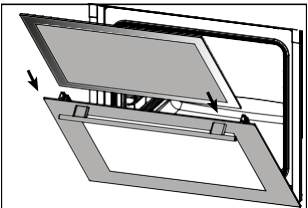
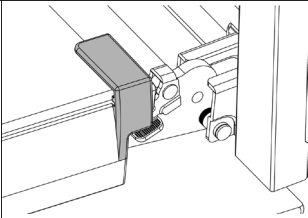
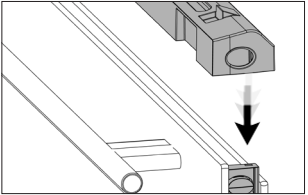
Passo 4	Coloque a porta do aparelho nas dobradiças no sentido da seta.	
Passo 5	Abra completamente a porta do aparelho e rode os fechos das dobradiças para a posição fechada no sentido da seta. Feche a porta do forno.	

Remover óculos

ⓘ O número de óculos pode variar dependendo do modelo..

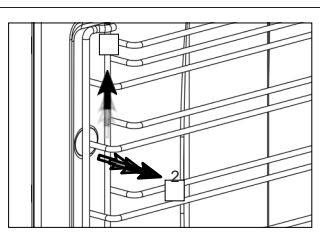
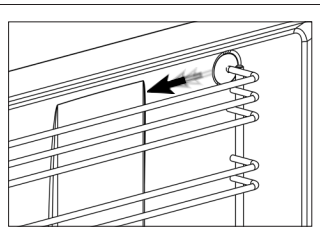
Passo 1	Abra a porta do forno até a metade.	
Passo 2	Pressione a direita e a esquerda do plástico superior e puxe-o para cima.	
Passo 3	Puxe primeiro a janela interna e depois a janela intermediária na direção da seta.	

Instalar os óculos

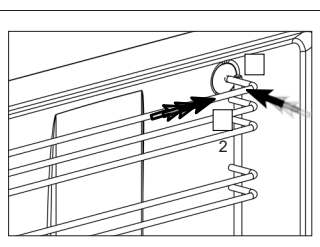
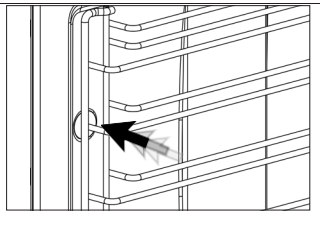
Passo 4	Abra a porta do forno até a metade e empurre primeiro o vidro intermediário e depois o vidro interno na direção da seta.	
Passo 5	Certifique-se de que o vidro está inserido corretamente na ranhura do plástico lateral.	
Passo 6	Coloque o plástico superior de forma a ouvir um clique e feche a porta do dispositivo.	

Remover prateleiras de arame

- ⚠ As prateleiras podem estar quentes, não toque nas prateleiras enquanto estiverem quentes. espere esfriar.
- ⓘ A limpeza das paredes laterais do forno pode variar dependendo do modelo do aparelho. Este recurso pode não estar disponível em seu dispositivo.

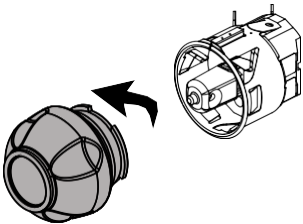
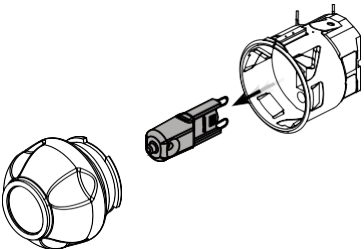
Passo 1	Levante cuidadosamente a prateleira do suporte frontal (1) primeiro na direção da seta e remova-a (2).	
Passo 2	Em seguida, puxe toda a prateleira na direção da seta.	

Instalar de prateleiras de arame

Passo 3	Centralizando as prateleiras, insira primeiro o gancho traseiro (1) e pressione-o (2).	
Passo 4	Em seguida, pressione o gancho frontal. Assim, a prateleira será instalada.	

Substituir da Lâmpada do Forno

⚠ Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que a conexão elétrica esteja desconectada devido ao risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente, espere que esfrie.

Passo 1	Abra completamente a porta do forno.
Passo 2	Remova a tampa de vidro girando-a no sentido anti-horário. 
Passo 3	Remova a lâmpada do forno puxando-a na direção da seta e recoloque-a. Reinstale a tampa de vidro. 

9. Solução de problemas

As falhas aqui geralmente são situações que podem acontecer. Você mesmo pode resolver facilmente esses problemas sem interferir no produto.

- ⓘ Se o problema não for resolvido apesar das instruções, contacte o revendedor onde adquiriu o dispositivo ou o Serviço Autorizado. Neste caso, nunca tente repará-lo você mesmo.

Problema	Razão	Solução
O dispositivo não funciona.	O aparelho não pode estar ligado à tomada.	Certifique-se de que a ficha está ligada à tomada.
	O fusível pode estar queimado ou quebrado.	Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se estiver, ative-o.
O vapor sai enquanto o aparelho está em funcionamento.	O forno é usado pela primeira vez.	O vapor pode ser liberado durante a operação. Isto não é um defeito.
A parte externa do forno fica muito quente durante o cozimento.	Estava localizado em um local mal ventilado.	Siga as lacunas indicadas no manual de instalação.
O forno não está cozinhando corretamente.	A porta do forno pode abrir demais durante o cozimento.	Não abra muito a porta para que a temperatura interna não caia.
Depois de terminar a cozedura, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar.	Funciona durante algum tempo para ventilar o interior do forno.	Isto não é um defeito.
Sons de metal são ouvidos quando o dispositivo aquece e esfria.	Os sons ouvidos à medida que as peças se expandem com a temperatura são normais.	Isto não é um defeito.
A tampa não fecha totalmente.	Restos de comida podem ficar presos dentro do forno e na porta.	Limpe o forno.
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> • A tampa pode ficar aberta. • A função ou a temperatura podem não estar definidas. • Pode não haver energia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a tampa, certifique-se de que está totalmente fechada. • Leve o forno a uma determinada temperatura e/ou função.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A apresentação da factura de compra acompanhada deste certificado de garantia é indispensável.

Riscos cobertos.

Este aparelho está garantido contra qualquer avaria, desde que se destine ao uso doméstico, reparando-o dentro do período de garantia e apenas pela rede SAT autorizada.

Nossos eletrodomésticos Corberó têm garantia legal do fabricante que cobre qualquer avaria ou defeito por 36 meses, a partir da data da fatura de 1º de janeiro de 2022. Se necessário, cuidamos de qualquer eventual incidente desde que seja devido a um componente ou fabricação defeituosa falta.

Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alterem seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica elétrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo termos eléctricos e caldeiras que incluam acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de CaCO3 superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20ºFH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de proteção não estão cobertos pela garantia Independentemente do tipo de tanque ou produto, todas as válvulas de aquecimento ou de sobrepresão de água quente sanitária devem ser canalizadas para evitar danos e na casa devido a descargas de água. A garantia do produto não cobre danos causados pela não canalização da água derramada por esta válvula.

"ESTAS EXCEÇÕES ANULAM A GARANTIA, SENDO A REPARAÇÃO POR CONTA DO CLIENTE." Período


abrangido em dispositivos de acordo com a lei de garantias na venda de bens de consumo A lei atual é "Decreto-Lei n.º 84/2021"





Serviço Técnico Oficial: 351 961 789 806

Dear Our Precious Customer,









Thank you for choosing a product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your oven with pleasure and confidence for many years by performing required maintenance and showing necessary care. Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

 This Operating Manual is prepared for multiple models. Some of the features mentioned may not be available in your product.

Symbol	Meaning
	Important Information
	Warning - Caution
	Risk of Electric Shock
	Risk of Fire

CONTENT

1.Important Safety Warnings 	72
General Warnings	72
Electrical Hazard	73
Risk of Injury.....	74
Intended Use	74
2.Environmental Protecti 	75
Saving Energy	75
Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product	76
Technical Specifications	76
3.Introducing the Appliance 	77
General Overview.....	77
Control Panel.....	78
Heating Types and Functions	79
4.Use of the Oven 	80
First use.....	81
Clock Setting	81
First Heating	82
Daily Use	82
Using the Digital Timer	83
Alarm Setup	86
5.Accessorie 	88
Use of Accessories.....	89
6.Turnspit (Chicken Rotisserie)	91
7.Cooking Recommendatio 	92
8.Maintenance and Cleaning 	95
Steam Cleaning Feature.....	95
Removing And Attaching The Oven Door.....	96
Removing And Attaching The Glasses	97
Removing And Attaching The Wire Racks.....	98
Replacing the Oven Lamp.....	99
9.Troubleshooting 	99

1.Important Safety Warnings

Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.



General Notes

- Follow the safety related instructions.
- Also read other documents that are provided together with the appliance.
- The user manual may be convenient for more than one model.
- Keep it in an easily accessible place for a future use.
- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
- If the appliance is damaged, do not operate it.
- If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
- Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
- It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
- Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
- Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
- The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
- The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
- While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
- Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
- Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
- If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.
- Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Check whether the appliance is turned off or not after use.
- Keep the cooking duration under control.

Electrical Hazard

 There is a risk of electrocution.

- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.
- Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Absolutely do not use the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.

 Do not try to extinguish the fire with water.

- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.

Risk of Injury

- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
- Do not touch the heating/power elements.
- The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

Intended Use

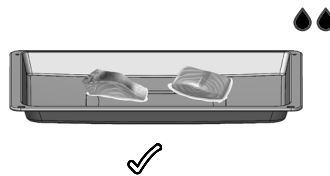
- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

2. Environmental Protection

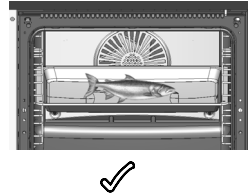
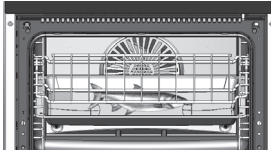
Saving Energy

To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

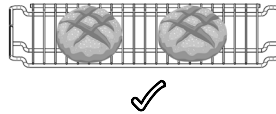
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.



- The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.



Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product



Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

Technical Features

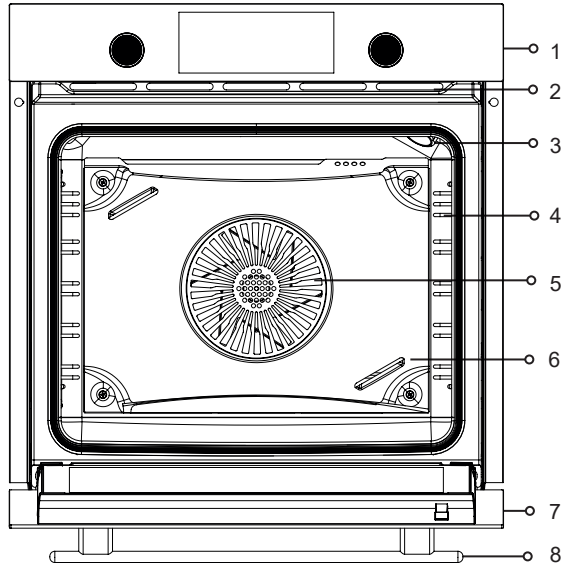
Voltage/Frequency	220-240V~50/60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1500 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Multi-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Turbo Heater	2000 W
Grill	2450 W

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

ⓘ The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

3.Introducing the Appliance

General Overview



1-Control Panel

5-Fan

2-Air Vents*

6-Fan Protection Sheet **

3-Oven Illumination***

7-Cover

4-Racks****

8-Handle

***Air Vents** may be open/closed depending on your model.

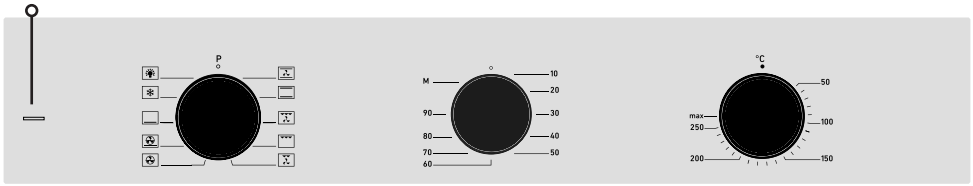
It may not be available depending on your ****FPS** model.

The position of the *****Oven Illumination** may vary.

******Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

Control Panel

Signal Lamp

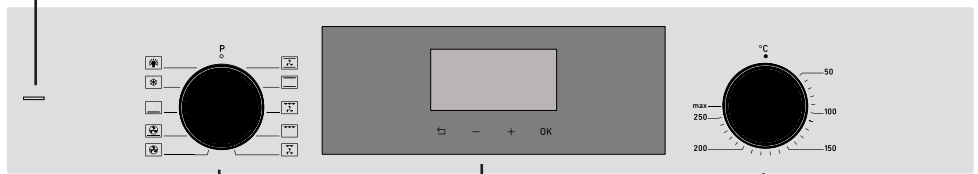


Function Knob

Mechanical Timer

Temperature Knob

Signal Lamp



Function Knob

Digital Timer

Temperature Knob

Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

You also need to set temperature button to a value with function selection button.

Otherwise, the product will not start to heat.

Temperature Button

It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

Mechanical Timer

It allows you to determine the time for the food to be cooked. The function and temperature knob must also be set.

Digital Timer


It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.

Signal Lamp

It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.

Turning Off The Electric Oven













Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

 The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

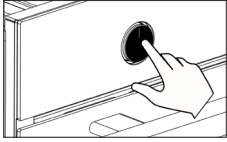
*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function.

The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

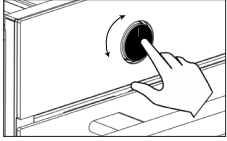
Heating Types And Functions

	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
	* Fan Supported Big Grill	The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes,
	Big Grill	It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater.
	Turnspit	Meat, chicken, etc. foods lined up on the skewers are cooked evenly fried.
 = 	*Fan Supported Small Grill	Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. “This mode is the highest mode for energy efficiency.”
	Turbo Fan	Turbo heater shall step in and cook your meal evenly with hot air by the help of fan.
	Turbo Fan + Lower Resistor	Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza.
	Lower Heating	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

Pop-out Button Use

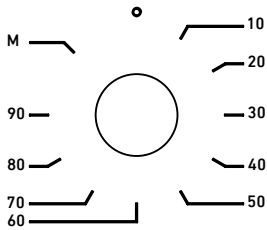


- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.



- You can adjust the button by turning it when it is outside.

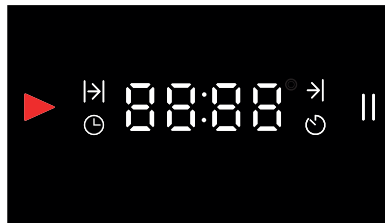
Use of Mechanical Timer



It allows you to set the time for the food to be cooked.

You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to **M** mode.

4. Use of The Oven




↩ - + OK

	"In progress" indicator		Pause indicator
	Cooking duration indicator		Back button
	Cooking completion indicator	OK	OK button
	Clock setting indicator	+	Time increasing button
	Alarm indicator	-	Time decreasing button

First Use



Clock Setting


 Apply the clock setting before starting to use the oven.


All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection.  12:00 appears on the screen.

 **-/+** buttons, you can change the time more quickly.

Firstly, the minute is entered and it is confirmed with **OK** button and you switch to the clock.

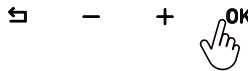
As the minute field flashes, when you press on  button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on  button for a short time.

 As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

 In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with **-/+** **OK** button.



After that, select the clock and confirm it with **OK** button.



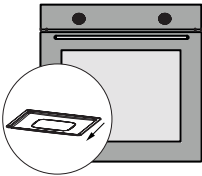
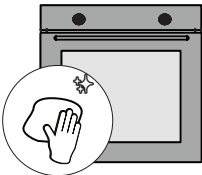
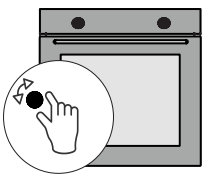

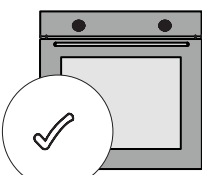
The time of the day appears.


The clock is set and  indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied.

Afterwards, you can change the time of the day from '**Settings Mode**'.


First Heating

	<p>Remove the labels and take out the accessories before using the oven.</p>
	<p>Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to “Maintenance and Cleaning” section and review it detailedly.</p>
	<p>Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper  position, while its door is closed, for 200°/30 min. Then, ventilate the room.</p>
	<p>You need to be careful while opening the oven’s door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.</p>

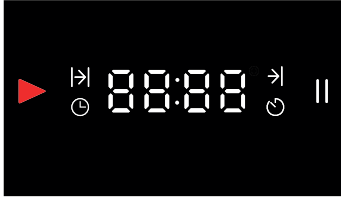
 The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

Daily Use

- In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
- Preheat the oven, if pre-heating is desired.
- After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

 When the cooking duration ends, remember to turn off the oven’s function and temperature button.

Use of Digital Timer




It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

⏪ - + OK

Automatic Cooking Programme

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. **In order to adjust the cooking duration;**



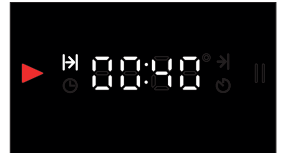
⏪ - + 

|> press and hold **OK** button until indicator appears.



⏪ -  OK



Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.
(e.g.; 40 minutes)






⏪ - + 


with **OK** button, move forward until the screen above appears and start the cooking.

- The time, which is set on the screen, starts to count down.
- Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.
- When the adjusted time is up **00:00** **||** appears on the screen, indicator flashes **||** and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **OK** button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
- When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

 In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on  button. The time of the day appears on the screen.

Pause Mode

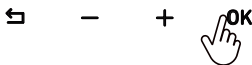
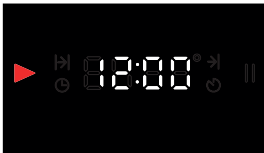
When the screen indicates the time of the day and you long press  button, the time of the day and  symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode,  symbol appears and is deactivated.


 Operation continues while the commutator is turned on.

Setting The Cooking Ending Time Forward

This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

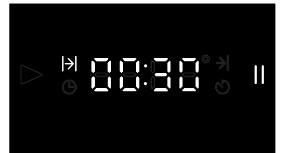
By entering cooking duration;




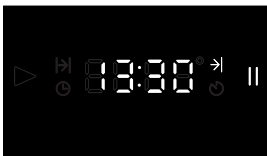
 press and hold **OK** button until indicator appears.



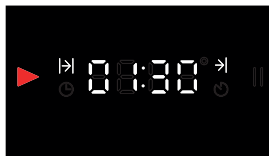
Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.



After selecting the time, confirm it with **OK** button and proceed to  mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



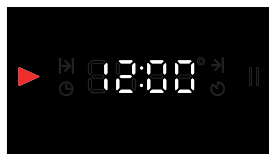
Cooking screen;
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

Oven time indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.

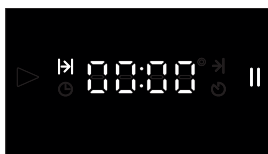
We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, || indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on ↶ or OK button.

When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

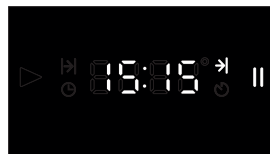
without entering cooking time;



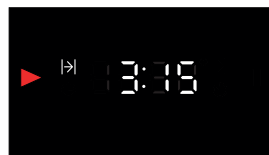
→| press and hold OK button until indicator appears.



Without entering the cooking duration, move forward with OK button and proceed to →|mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with OK button until the cooking screen appears.



Cooking screen;


Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

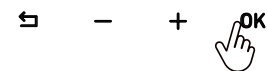
Manual Cooking Mode


You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

- ① In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

Alarm Setup

Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder. The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the  indicator appears, press and hold **OK** button.



OK with button 
move forward until the indicator appears.




Firstly, select the minute with **-/+** buttons, by pressing on **OK** button, select the hour and confirm it with **OK** button.



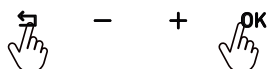
After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.


Turning Off The Alarm

The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on **OK** or  button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

Setting Mode

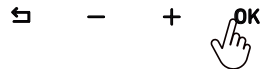
Alarm Tune Setting (AL)



Long press  and **OK** . buttons together and enter the menu.

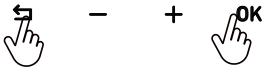




With **-/+** buttons, proceed to **FL** option and confirm it with **OK** button.






With **-/+** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

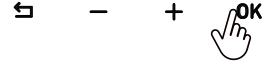
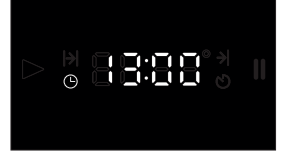
Changing The Time (CL)




Long press  and  buttons together and enter the menu.

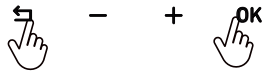




With $-/+$ buttons, proceed to   option and confirm it with  button.







Select the minute and the hour with $-/+$ buttons and confirm it with  button.

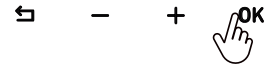
Changing The Tone (So)




Long press  and  buttons together and enter the menu.

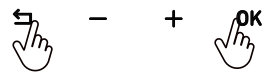




With $-/+$ buttons, proceed to    option and confirm it with  button.

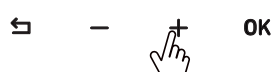






With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with  button.

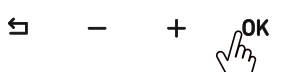
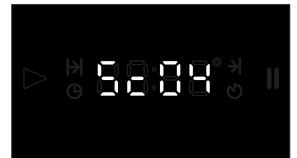
Changing The Brightness of The Screen (Sc)




Long press  and  buttons together and enter the menu.



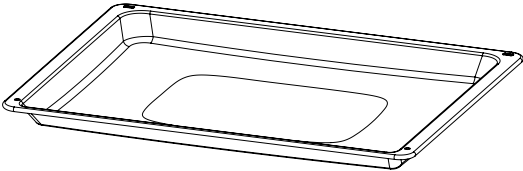
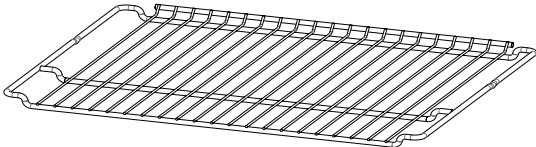
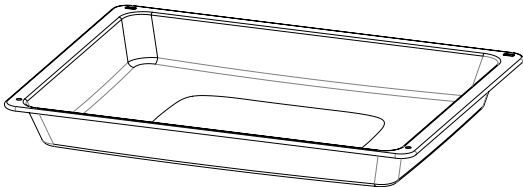
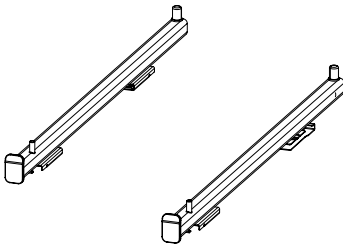
With $-/+$ buttons, proceed to    option and confirm it with  button.



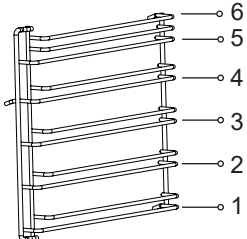
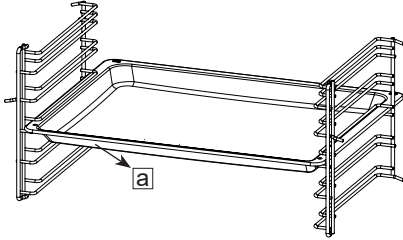
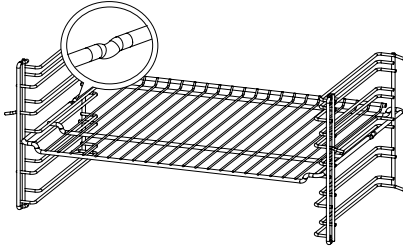
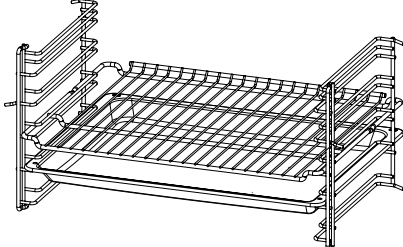
With $-/+$ buttons, select the level you desire and confirm it with  button.

5. Accessories

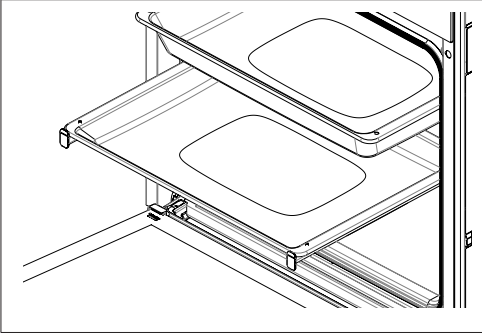
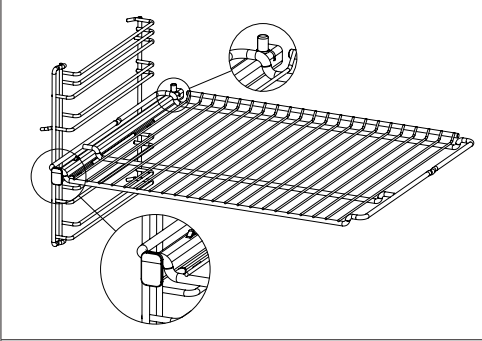
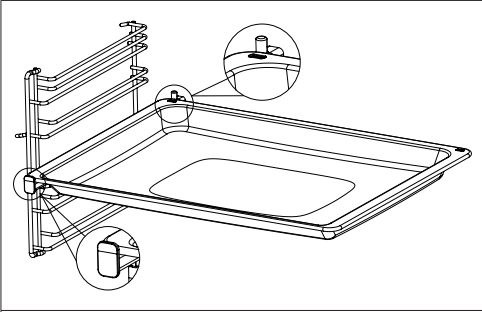
- ① The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.
- ① Use the original accessories, which are designed for the appliance.

 A rectangular tray with a slightly raised rim and a central recessed area.	<p>Standard Tray</p> <p>It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.</p>
 A rectangular wire rack with a grid of parallel bars and a slightly raised rim.	<p>Wire Rack</p> <p>It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.</p>
 A rectangular tray with a deep central well and a slightly raised rim.	<p>Deep Tray</p> <p>You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.</p>
 Two telescopic rails, one shown in its extended state and the other in its retracted state.	<p>Telescopic Rail</p> <p>Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.</p>

Use of Accessories

	<p>There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.</p>
	<p>Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.</p>
	<p>The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.</p>
	<p>You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.</p>

Use of Telescopic Rail

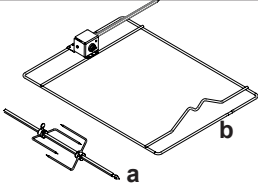
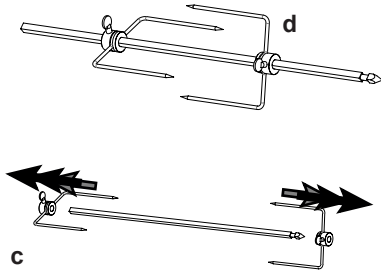
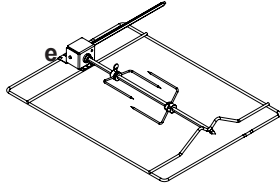


Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.

If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.

6. Turnspit (Chicken Rotisserie)

i This feature is optional. It may not be available on your device.

	<p>If there is an accessory in your oven, remove the skewer (a) in the accessories from its rack (b).</p>
	<p>Unloose and remove V (dovetail) shaped sheet iron's (c) screw (d).</p> <p>Center the food to be grilled on the skewer and fix V shaped sheet iron so that it shall not come loose and tighten its screw. (Max. chicken-2.5 kg)</p>
	<p>Insert the skewer into the gearbox (e), which is available on the rack. Make sure that it is inserted.</p>













- After closing the oven's door, operate the thermostat temperature at the maximum temperature at the rack position.
- In order to collect the dripping oils, place the tray on the base and add a small amount of water to the tray.













7. Cooking suggestions

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight.




The lowest rack of the oven is the 1st rack.

*** It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	25...30
			2	180	35...40
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	160	30...35
Phyllo based pastry	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Standard Tray Deep Tray		1 5	190	50...55
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15

Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30min max, then 60min 190	90...95
			2-3	25min max, then 50min 190	75...80
			3	25min max, then 45 min 200	75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	25min max, then 20min 190	45...50
Sponge cake	Standard Tray		3	190	7...10
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	190	8...13

Grilling Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3

* It is recommended to apply 5 min. pre-heating.

Turnspit Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Chicken roast (2kg)	chicken flip set		2	max.	100...110
Lamb bud (part)	chicken flip set		2	30 min max, then 70min 190	100...110
Turkey (parted)	chicken flip set		2	35min max, then 175min 190	210...220



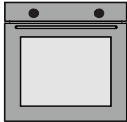
* Do not preheating.

8.Maintenance and Cleaning

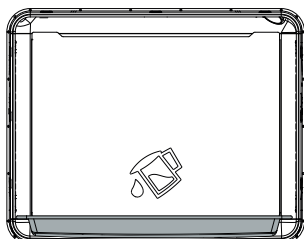
ⓘ Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.


⚠ Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.

You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

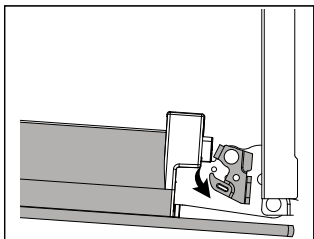
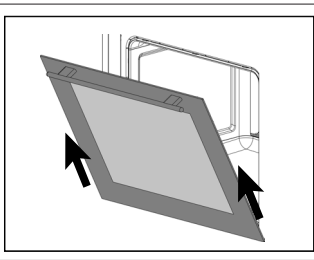
 <p>Cleaning Recommendations</p>	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 <p>Accessory Cleaning</p>	Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
 <p>Daily Use</p>	The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

Steam Cleaning

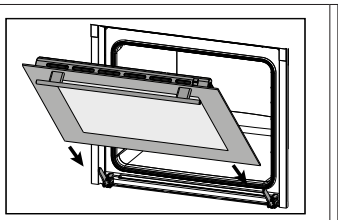
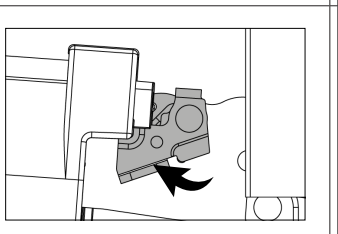


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function ,  operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

Removing The Oven Door

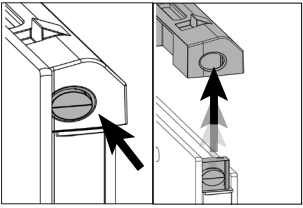
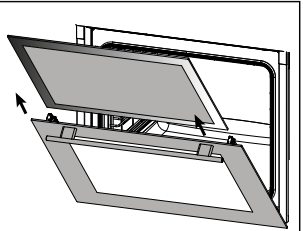
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

Attaching The Oven Door

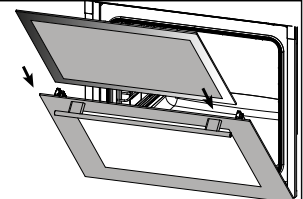
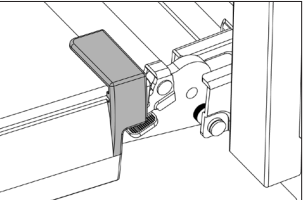
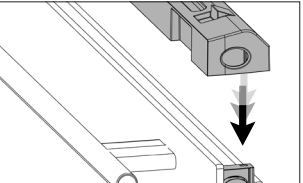
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.

Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.	
Step 3	Firstly, pull the internal glass, then the middle glass outwards in the direction of the arrow.	

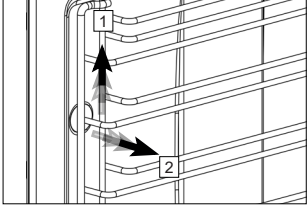
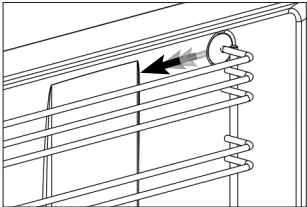
Attaching The Glasses

Step 4	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
Step 6	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

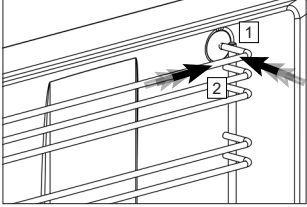
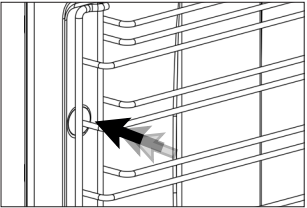
Removing The Wire Racks

⚠ The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

① The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

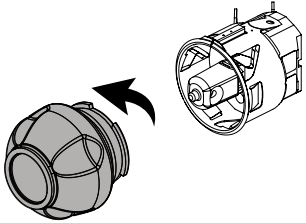
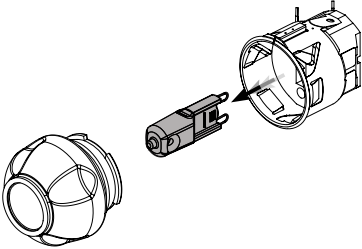
Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

Attaching The Wire Racks

Step 3	Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).	
Step 4	Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.	

Replacing the Oven Lamp

⚠ Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door fully.
Step 2	Turn the glass door counter clockwise and remove it. 
Step 3	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door. 

9. Troubleshooting

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

- ⓘ If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> • The door may have remained open. • The function or the temperature may not have been adjusted. • The power may not be supplied. 	<ul style="list-style-type: none"> • •Check the door and make sure that it is closed entirely. • •Switch the oven to a specified temperature and/or the function.

CERTIFICATE OF GUARANTEE

The presentation of the purchase invoice accompanied by this guarantee certificate is essential.

Covered Risks.

This appliance is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, proceeding to its repair within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Corberó appliances have the manufacturer's legal warranty that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident whenever it is due to a defective component or manufacturing fault. Warranty Exceptions

Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO3 content greater than 200mg/L, that is, from 20°fH of hardness) Deposits without the correct state of the protection anode are not covered by the warranty. Regardless of the type of tank or product, all heating or DHW overpressure valves must be channeled to avoid damage and in the house due to water discharges. The product warranty does not cover damages caused by not channeling the water spilled by this valve.

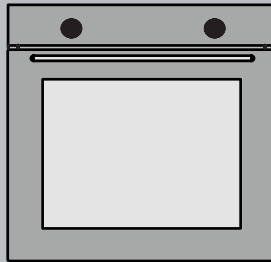
"THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER"

Period covered in devices according to the law of guarantees in the sale of consumer goods Current law is "RD 7/2021"

Official Technical Service: 911 08 08 08

QX





Horno Empotrado - Manual de Instalación

Forno Encastre - Guia de instalação

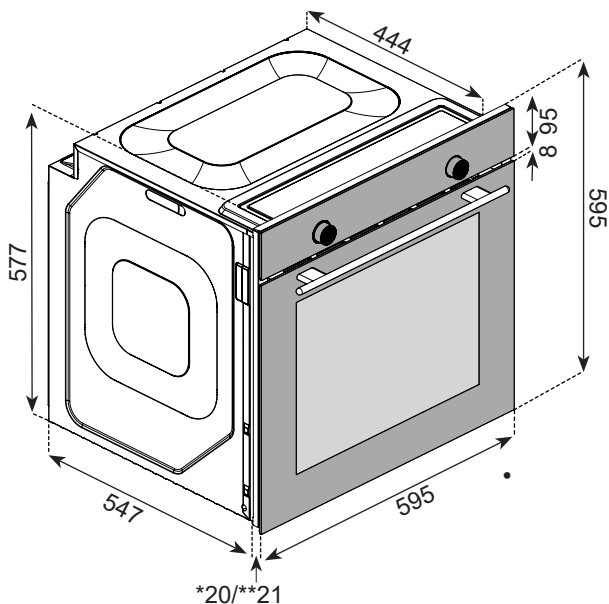
Built-in Oven - Installation Manual

Instalación del Aparato



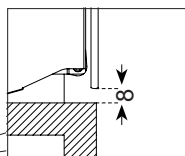
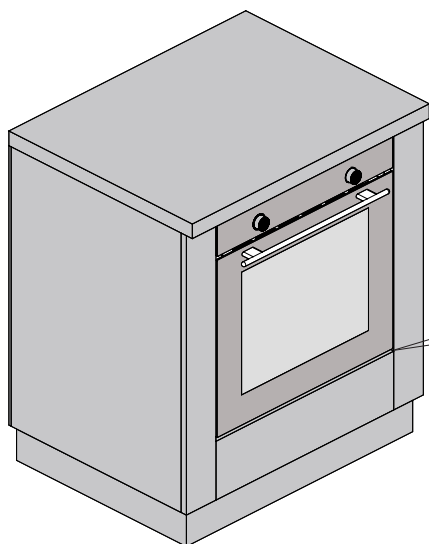
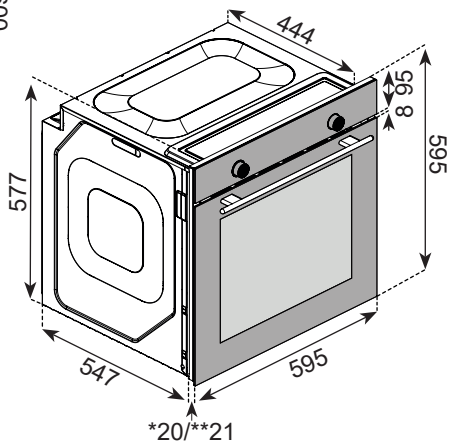
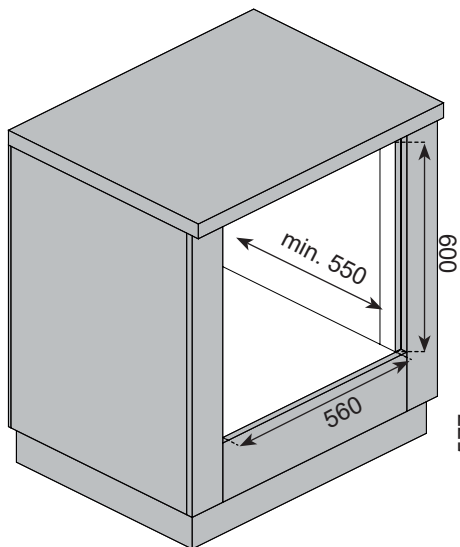
Tamaños de Aparato

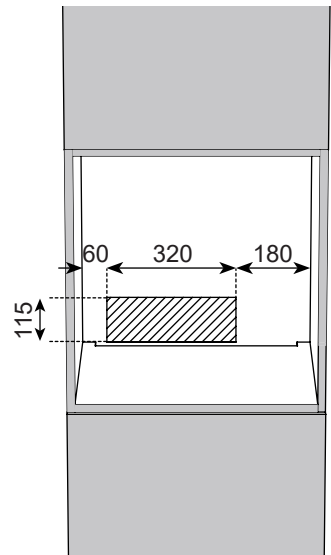
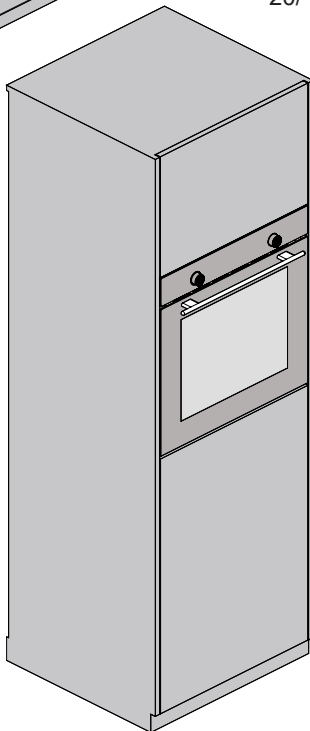
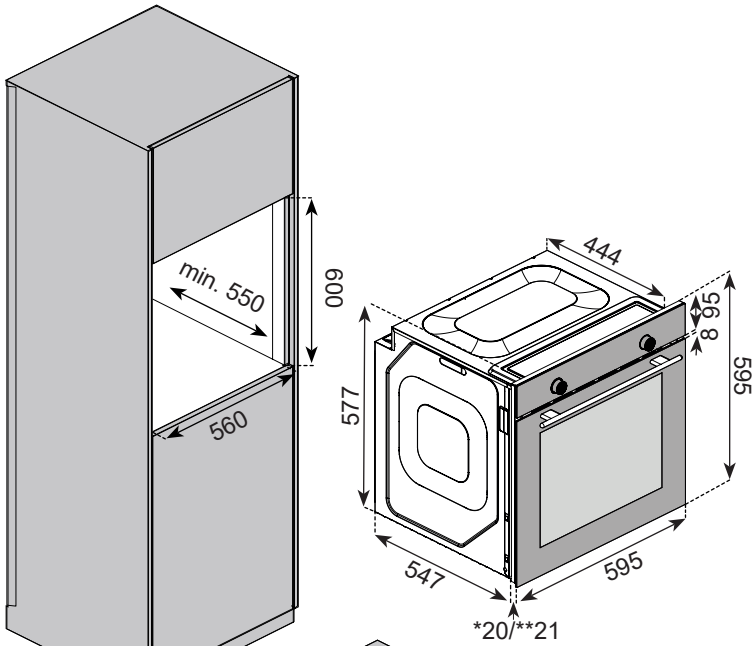
1

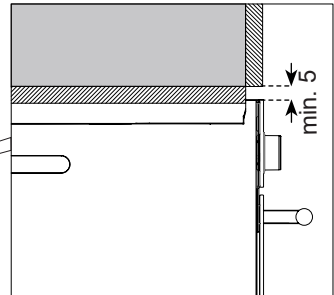
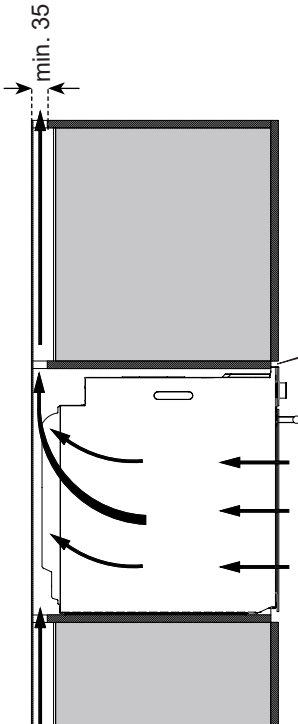
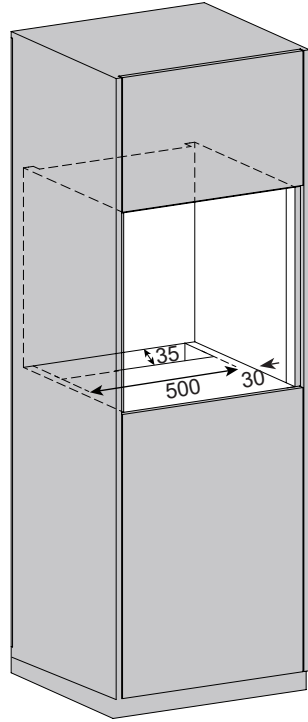
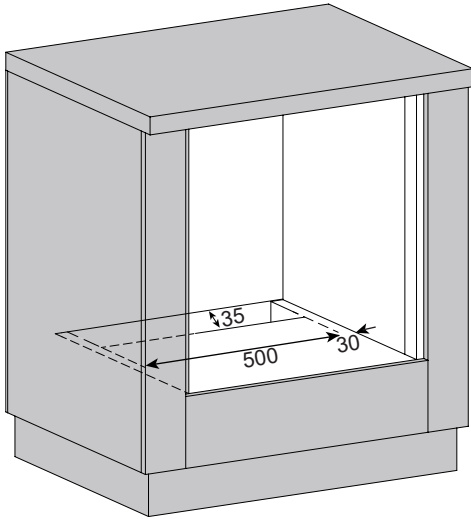


Tamaños dados en imágenes
Se muestran en mm.

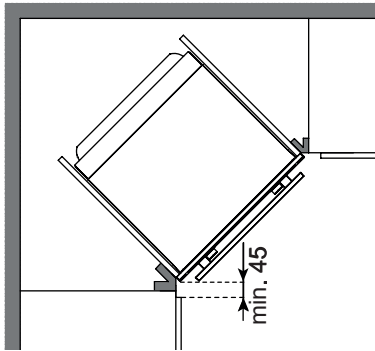
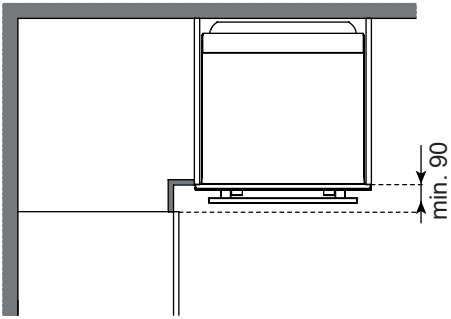
* 20 mm Panel de Vidrio
** 21 mm Panel Inox



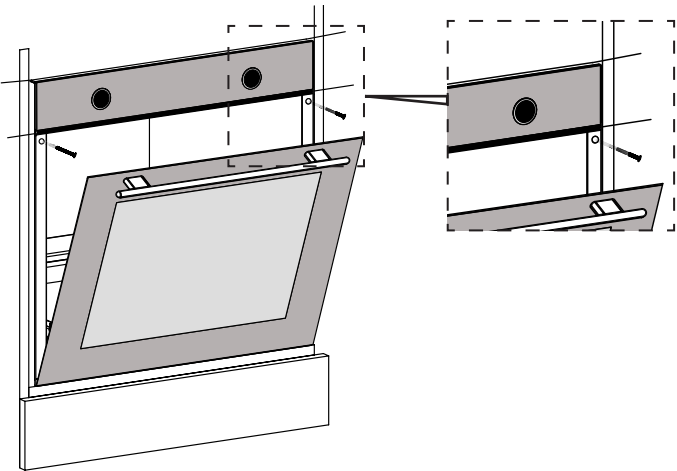




5



6



Advertencias Importantes

Para preparar el aparato al uso, asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada. En caso de que no sea adecuado, llame a un técnico y haga los arreglos necesarios. El uso seguro está garantizado cuando la instalación se lleva a cabo como se describe en las instrucciones de instalación. El instalador es responsable de las averías causadas por una instalación incorrecta.

⚠ El cliente es responsable de la preparación del lugar donde se colocará el aparato y de la instalación eléctrica.

⚠ El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los problemas que puedan surgir de las operaciones realizadas fuera de las personas autorizadas y la garantía se anula.

Transporter l'appareil ménager avec au moins deux personnes. Transporter le produit en le soulevant afin de ne pas laisser de dommages sur le sol.

- El aparato debe llevarse por al menos dos personas.

Lleve el aparato levantando a fin de evitar daños en el piso.

- Hay que revisar el aparato después de desembalarlo. Si el aparato está dañado, no debe instalarse.
- Las piezas pueden estar afiladas durante la instalación, por lo que deben utilizarse guantes de protección.
- El aparato debe instalarse conforme a las normas locales de electricidad y gas.
- Tamaños dados en imágenes se muestran en mm.
- Los armarios de cocina deben estar fijos y en el mismo nivel que el aparato.
- No instale el aparato en muebles de decoración o encerrados. Resulta peligroso por el sobre-calentamiento.
- El mobiliario que se instale debe ser de un material resistente a la temperatura (**mínimo 100°C**).
- No se recomienda instalarlo cerca del refrigerador. El calor afecta negativamente al rendimiento de estos dispositivos

Conexión Eléctrica y Seguridad

⚠ Durante la instalación se debe desconectar la red eléctrica. No lo conecte hasta que el montaje esté terminado.

L'appareil ménager doit être installé correctement par le service agréé conformément aux instructions fournies.

- Es necesario que un servicio autorizado instale correctamente el aparato según las instrucciones suministradas.
- Nunca pase los cables de conexión por la superficie caliente. El derretimiento del cable puede provocar un cortocircuito e incendio.
- Los cables dañados deben ser sustituidos por un electricista.
- Las conexiones deben ser realizadas en tomas de la red de puesta a tierra de

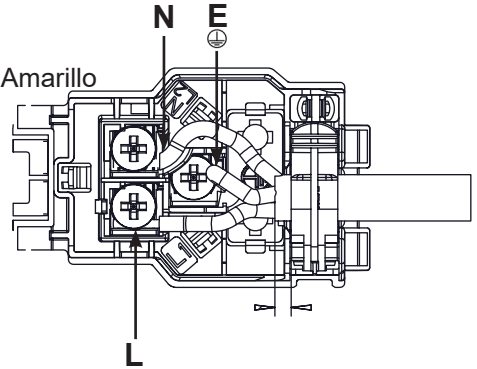
acuerdo con las normas. En caso de que no haya una toma de corriente adecuada, póngase en contacto con un electricista para que revise su instalación.

- Asegúrese de que su enchufe tiene conexión a tierra.
- La empresa no se hace responsable de los daños causados por tomas no conectadas a tierra.
- **Si el producto tiene cable y enchufe;** la conexión eléctrica se realiza enchufando en una toma de corriente conectada a tierra.
- **Si el producto tiene cable pero no enchufe;** la codificación se debe realizar por una persona debidamente cualificada.

Cable de puesta a tierra = E → Verde - Amarillo

Cable neutro = N → Azul

Cable de fase = L → Marrón



Instalación Bajo Encimera (Figura 2)

- La cabina debe cumplir con las medidas indicadas en la figura 2.
- Para obtener la ventilación requerida, el compartimento trasero de la cabina debe estar ventilado según las dimensiones indicadas en la figura 2.

Instalación en Armario Alto (Figura 3)

- La cabina debe cumplir con las medidas indicadas en la figura 3.
- Para obtener la ventilación requerida, el compartimento trasero de la cabina debe estar ventilado según las dimensiones indicadas en la figura.
- Adicionalmente, si el armario alto tiene un panel trasero, éste debe ser retirado.

Ventilación (Figura 4)

- Es necesario que la entrada de aire frío sea suficiente para obtener una

mayor eficiencia de su horno. Deje los huecos apropiados conforme a las dimensiones indicadas en la figura 4.

Instalación en Esquina (Figura 5)

- La instalación debe ajustarse a las dimensiones indicadas en la figura 5 para poder realizar la instalación y abrir la tapa del aparato.

Fijación del Aparato (Figura 6)

- Centre el dispositivo y empújelo completamente en el armario.
- El cable de red; no debe quedar debajo del horno o estar doblado entre el horno y el armario.
- Abra la cubierta del aparato.
- Fije el aparato con los tornillos suministrados.
- Atornille el aparato a través de los agujeros indicados en la figura 6.
- Asegúrese de fijar el horno. De lo contrario, existe el riesgo de vuelco durante el uso.

Controles Finales

- Conecte la electricidad después de la instalación.
- Para el uso del aparato lea el manual de usuario.


Retirar el Aparato de su Lugar


- Desconecte la conexión eléctrica.
- Retire los tornillos de fijación.
- Levante el aparato por lo menos con dos personas tirando de él.

Futuras Operaciones de Transporte

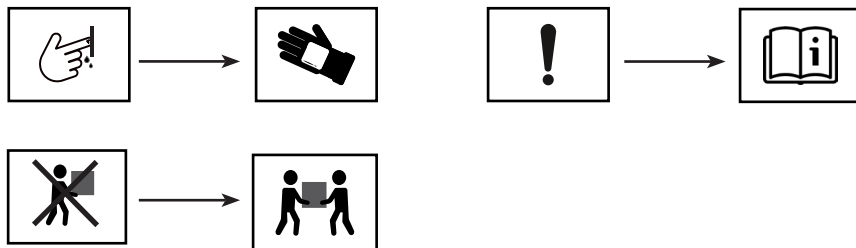
Al transportar en el futuro;

- Conserve la caja original del aparato. Si la caja original no está disponible, envuélvela bien con plástico de burbujas o cartón grueso y pégala con cinta adhesiva.
- En caso de que haya accesorios en el interior, coloque un cartón en el tamaño de la cubierta del horno para evitar que se dañe. Utilizando cinta adhesiva evite que la cubierta se abra.

 No levante el horno por el asa o la cubierta.

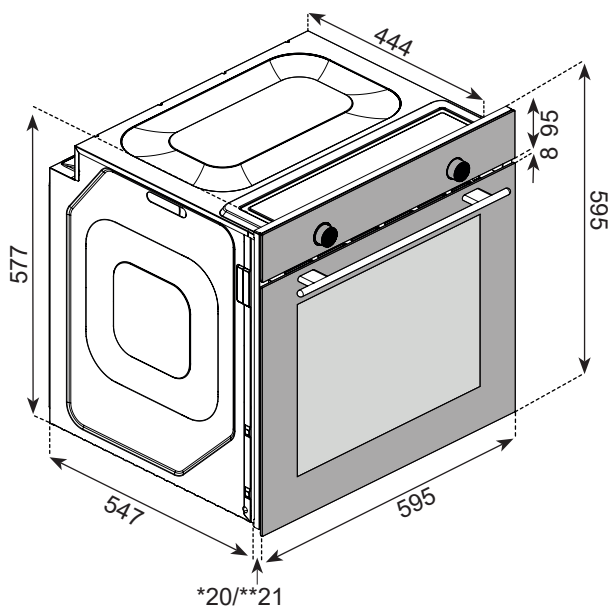
 No coloque objetos sobre el producto, transpórtelo en posición vertical.

Configuração do dispositivo



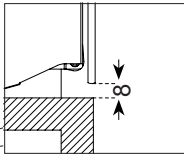
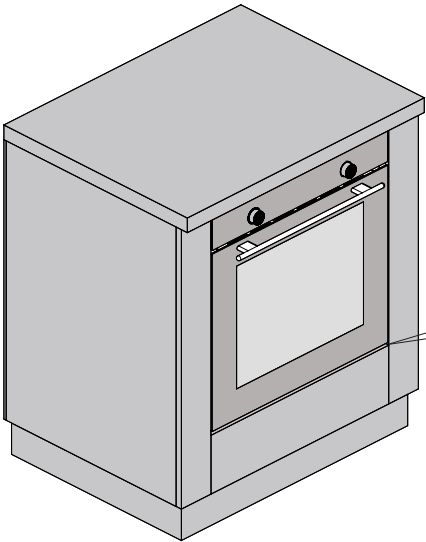
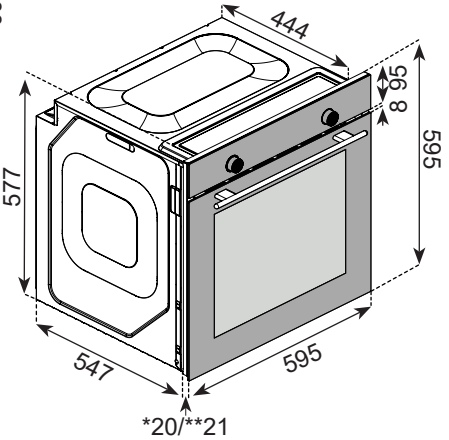
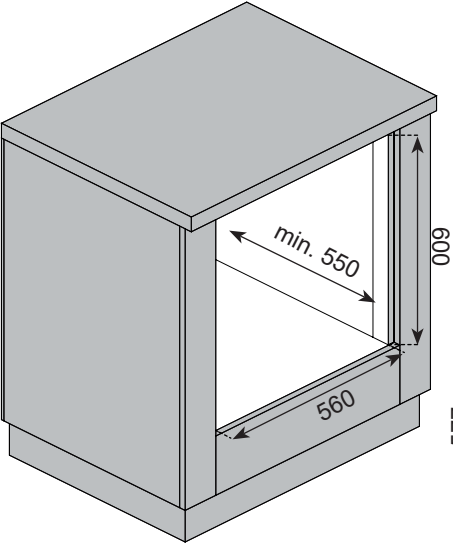
Dimensões do dispositivo

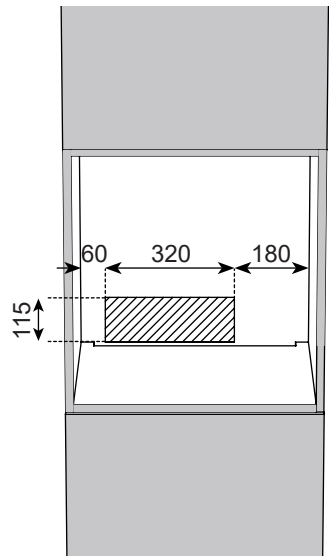
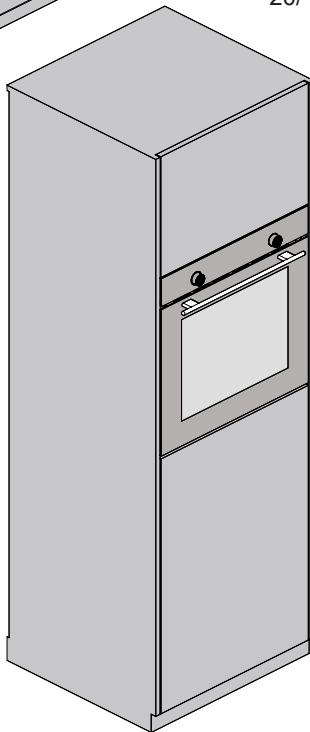
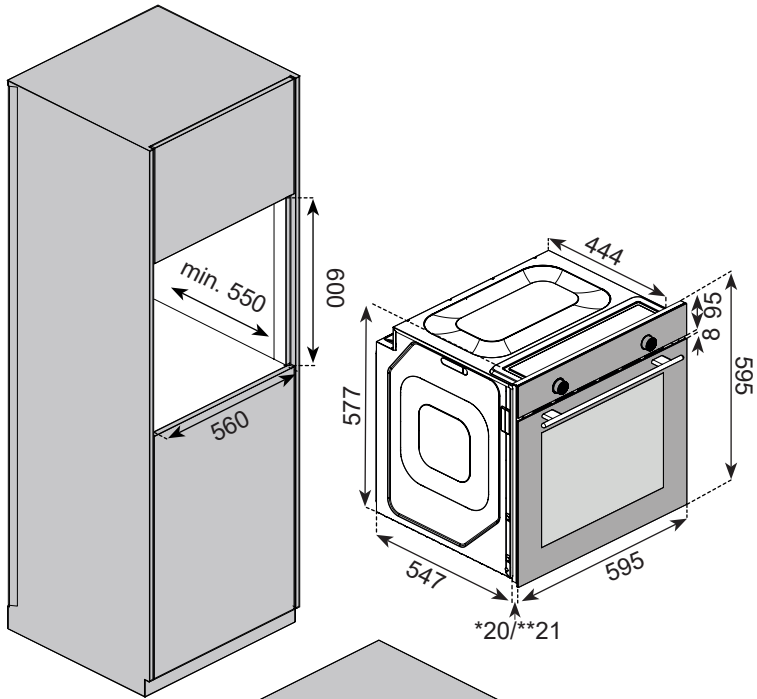
1

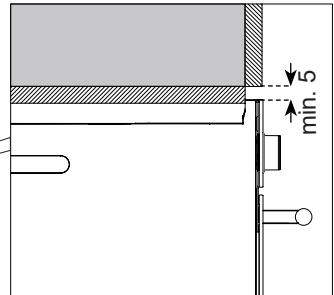
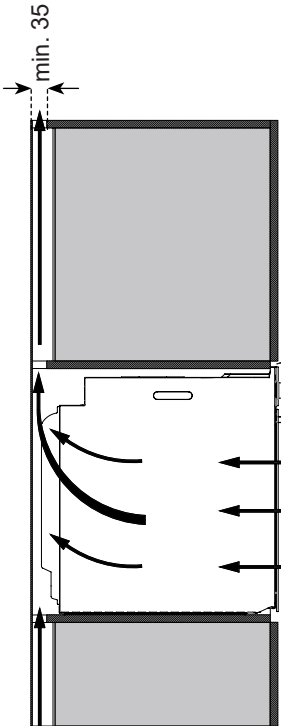
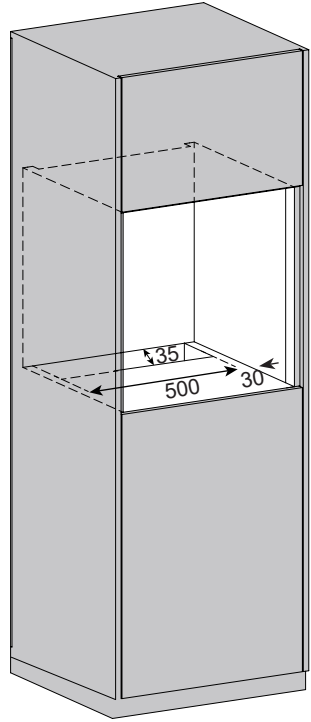
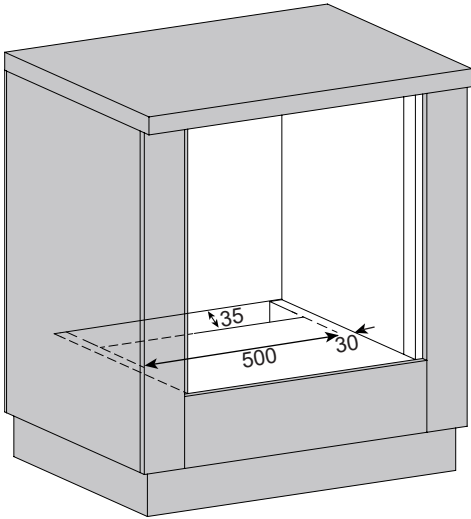


- As dimensões dadas nas imagens são em mm
- * Painel de vidro de 20 mm
- ** Painel Inox 21 mm

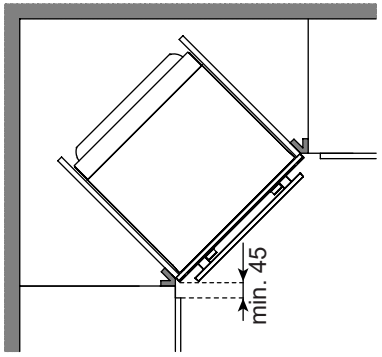
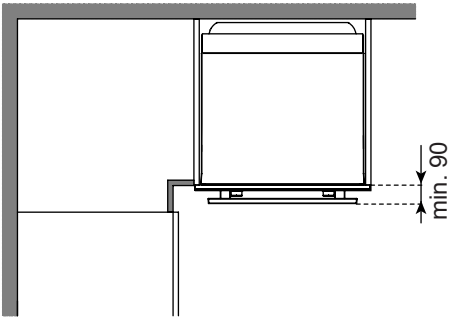
2



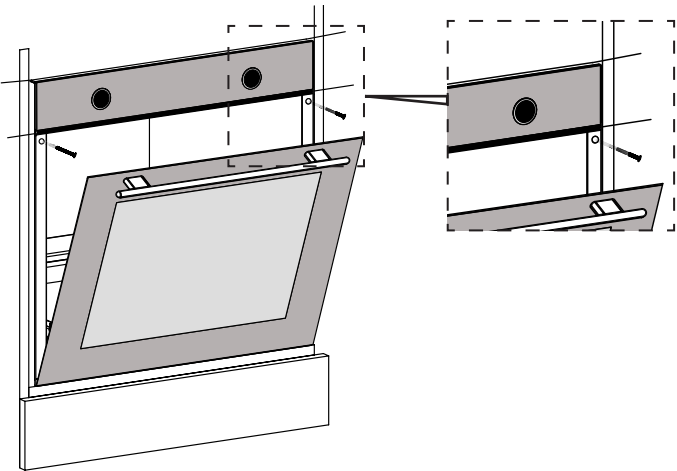




5



6



Avisos importantes

Verifique a adequação da instalação elétrica para deixar o dispositivo pronto para uso. Se não for adequado, chame um encanador e faça os arranjos. O uso seguro é garantido quando feito conforme descrito nas instruções de instalação. O instalador é responsável por avarias causadas por instalação incorreta.

⚠ A área onde o dispositivo será colocado e a preparação da instalação elétrica são de responsabilidade do cliente.

⚠ A nossa empresa fabricante não se responsabiliza pelos problemas que possam surgir das operações realizadas por pessoas autorizadas e a garantia é considerada nula.

- Transporte o dispositivo com pelo menos duas pessoas. Transporte o produto levantando-o para não deixar danos no chão.

- O dispositivo deve ser verificado após a desembalagem. Em caso de danos, não deve ser instalado.
- As peças podem ser afiadas durante a instalação, luvas de proteção devem ser usadas.
- O dispositivo deve ser instalado de acordo com as regras dos padrões locais de eletricidade e gás.
- As dimensões indicadas nas imagens são em mm.
- Os armários da cozinha devem estar nivelados com o aparelho e devem ser fixos.
- Não instale o aparelho em decoração ou móveis fechados. É perigoso devido ao superaquecimento.
- Os móveis a serem montados devem ser de material resistente a temperaturas (**mín. 100°C**).
- Não é recomendável instalá-lo próximo ao cooler. O desempenho desses dispositivos será prejudicado devido ao calor.

Conexão Elétrica e Segurança

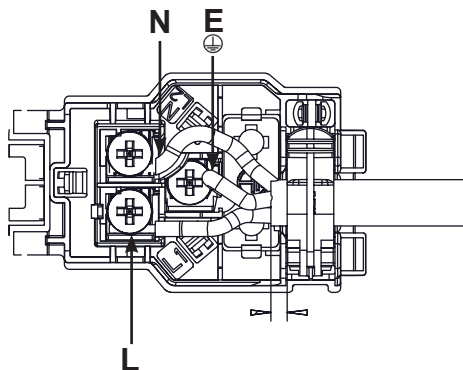
⚠ A rede elétrica deve ser desconectada durante a instalação. Não conecte até que a montagem esteja concluída.

- O dispositivo deve ser instalado corretamente pelo serviço autorizado de acordo com as instruções dadas.
- Não passe os cabos de conexão sobre a superfície quente. O cabo irá derreter e um curto-circuito pode resultar em incêndio.
- Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído por um electricista.
- A conexão deve ser com tomadas (aterradas) pertencentes ao sistema de aterramento de acordo com as regras.
- Se não houver tomada adequada, consulte um electricista e verifique sua instalação
- Certifique-se de que seu plugue esteja aterrado.
- A empresa não se responsabiliza por danos causados por tomadas não aterradas conectadas ao aparelho.
- Se o produto estiver conectado e tiver um plugue, a conexão elétrica é feita conectando-o a uma tomada aterrada.
- Se o produto estiver conectado e desconectado, a codificação deve ser feita por um especialista.

Fio terra = E → Verde-Amarelo

Fio neutro = N → Azul

Fio de fase = L → Marrom



Instalação Sob Balcão (Fig. 2)

- O gabinete deve atender às dimensões especificadas na figura 2.
- Para a ventilação necessária, as evacuações devem ser feitas no compartimento traseiro da cabine nas dimensões indicadas na figura 2.

Instalação em armário alto (Fig.3)

- O gabinete deve atender às dimensões especificadas na figura 3.
- Para a ventilação necessária, as evacuações devem ser feitas no compartimento traseiro da cabine nas dimensões indicadas na figura.
- Além disso, se houver um painel traseiro no gabinete alto, ele deve ser removido.

Ventilação (Fig.4)

- É necessária uma entrada adequada de ar frio para obter uma melhor eficiência do seu forno. Deixe

espaços apropriados de acordo com as dimensões fornecidas na Figura 4.

Instalação de canto (Fig.5)

- Para que seja feita a montagem indicada na Figura 5 e aberta a tampa do aparelho, a instalação deve estar de acordo com as dimensões indicadas.

Consertar o Dispositivo (Fig.6)

- Centralize o aparelho e empurre-o totalmente para dentro do móvel.
- O cabo de alimentação não deve ser dobrado sob o forno entre o forno e o móvel.
- Abra a tampa do dispositivo.
- Fixe o dispositivo com os parafusos fornecidos.
- Aparafuse o dispositivo através dos orifícios indicados na figura 6.
- Certifique-se de que o forno está fixo. Caso contrário, existe o risco de tombar durante o uso.

Verificações Finais

- Após a instalação, ligue a eletricidade.
- Leia o manual do usuário para uso do dispositivo


Remover o dispositivo


- Desconecte a conexão elétrica.
- Remova os parafusos de fixação.
- Levante o dispositivo puxando-o com pelo menos duas pessoas.

Futuras migrações

Enquanto transportando no futuro;

- Guarde a caixa original do aparelho.
Se não estiver na caixa original, prenda-o bem com plástico-bolha ou papelão grosso.
- Se houver acessórios no interior; Coloque papelão do tamanho da porta do forno para que não danifique a porta do forno. Tape a tampa para evitar que abra.

 Não levante o forno pela alça e porta.

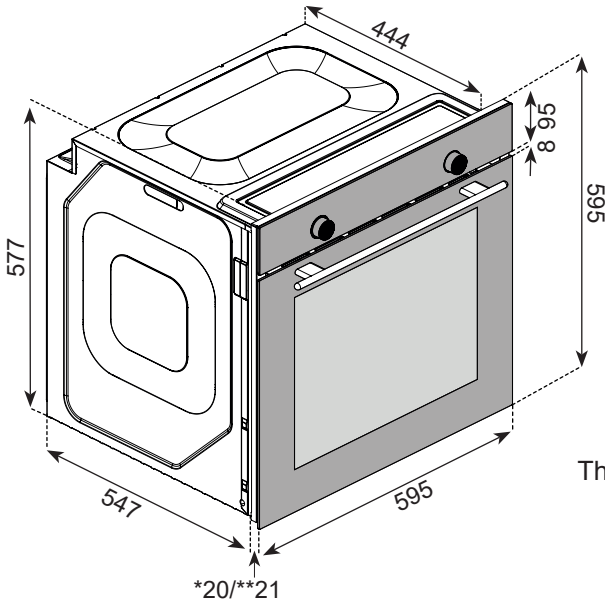
 Não coloque objetos sobre o produto, carregue-o na vertical.

Installation Manual



Appliance Dimensions

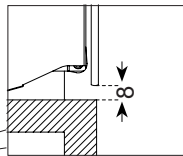
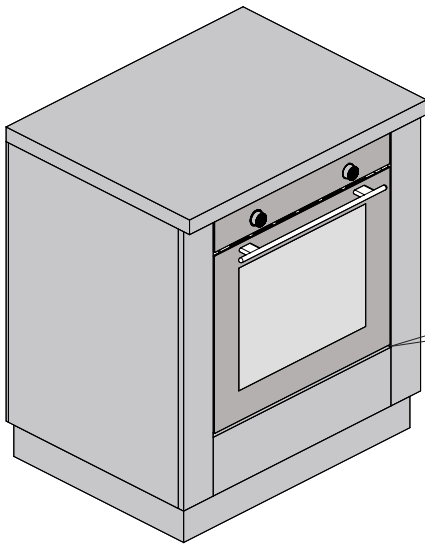
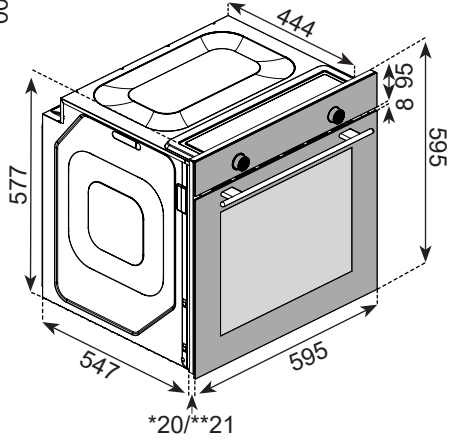
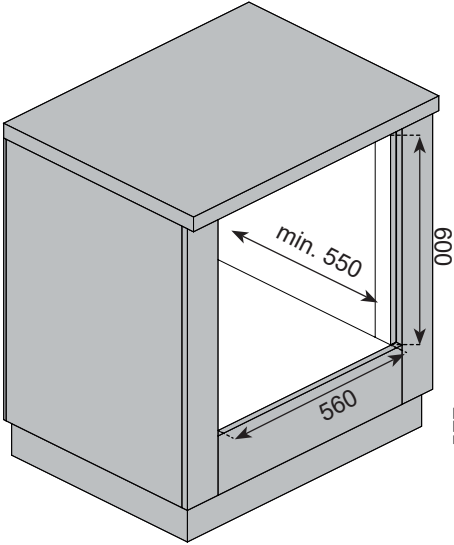
1

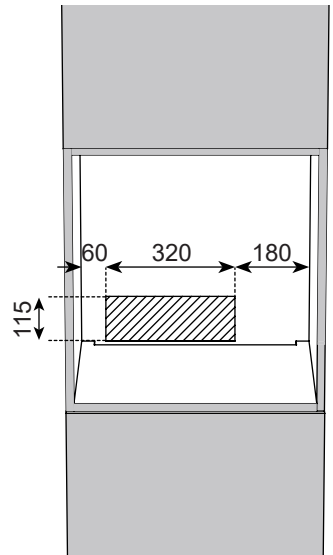
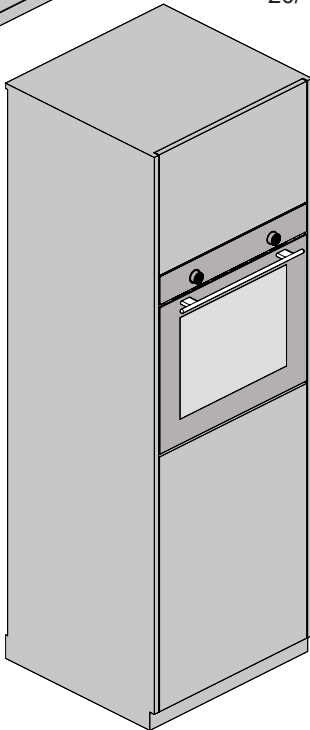
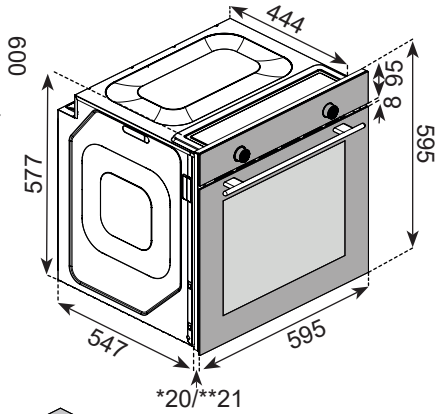
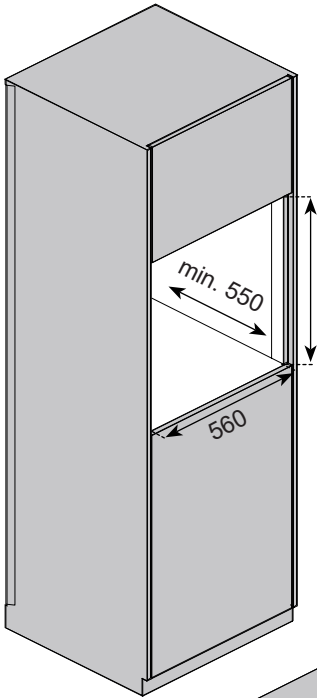


The dimensions mentioned in the image are in mm.

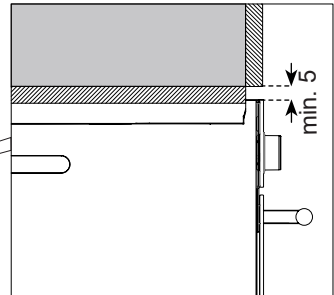
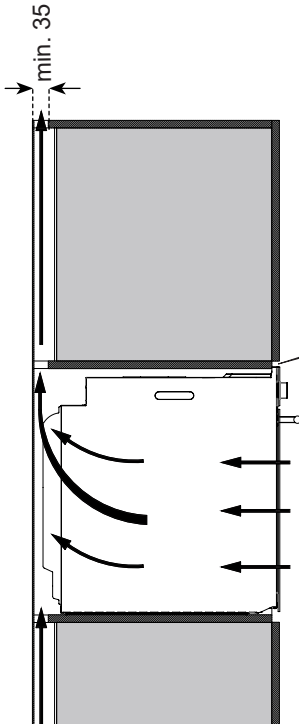
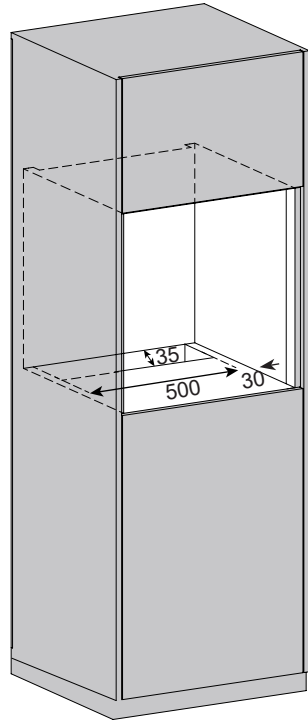
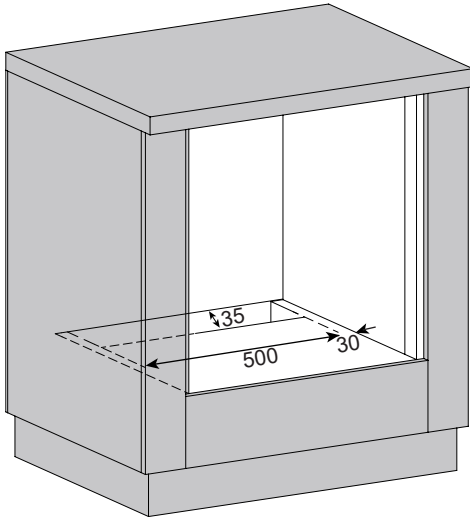
- * 20 mm Glass Panel
- ** 21 mm Inox Panel

2

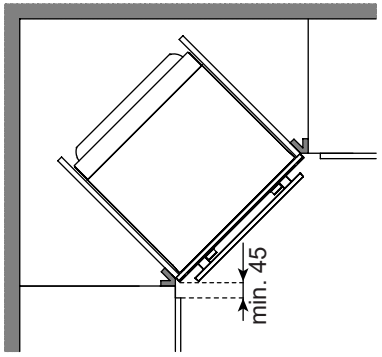
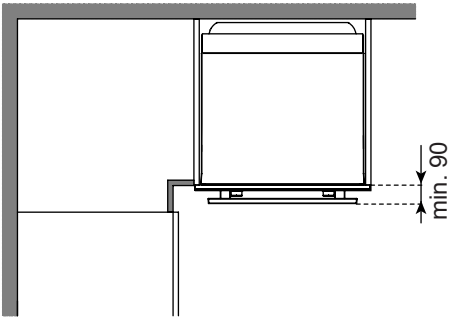




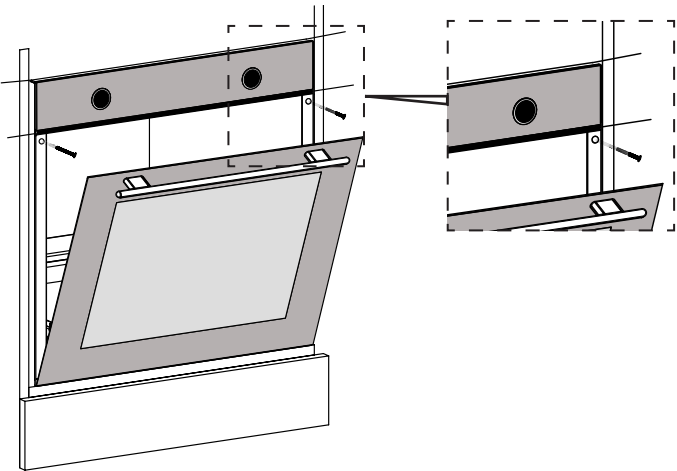
4



5



6



Important Warnings

Check the suitability of the electrical wiring to make the appliance ready for use. If it is not suitable, call a plumber and have him make the required arrangements. You shall use the appliance safely when you install the appliance as described in the installation manual. The person, who installs the appliance, is responsible for the malfunctions occurred due to incorrect installation.

⚠ The customer is responsible for preparing the place where the appliance would be put and the electrical wiring.

⚠ Our manufacturing company is not responsible for the problems that may occur due to the operations performed by the people other than the authorized ones and the warranty shall be deemed as invalid.

- Carry the appliance together with at least two people. Lift the appliance while carrying so it does not damage the floor.

- The appliance should be checked after its package is opened. In case of a damage, it should not be installed.
- The components may be sharp, wear protective gloves during installation
- The appliance should be installed in accordance with the rules related to the electricity and gas mentioned in the local standards.
- The dimensions mentioned in the image, are in mm.
- Kitchen cabinets should be on the same level with the appliance and fixed.
- Do not mount the appliance in a decoration or closed furniture. It is dangerous due to overheating.
- The furniture, where the installation would be applied, (min. 100°C) should be made of durable material.
- It is not recommended to install the appliance close to the cooler. The performance of these appliances should be impacted negatively due to the heat.

Electricity Connection and Safety

⚠ Power grid should be disconnected during installation. Do not turn it on until the installation ends.

- The appliance should be installed correctly by the authorized service technician in accordance with the specified instructions.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. When the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.
- If the cables are damaged, they should be replaced by an electrician.
- They should be plugged into a (grounded) outlet in the grounding system in accordance with the rules.

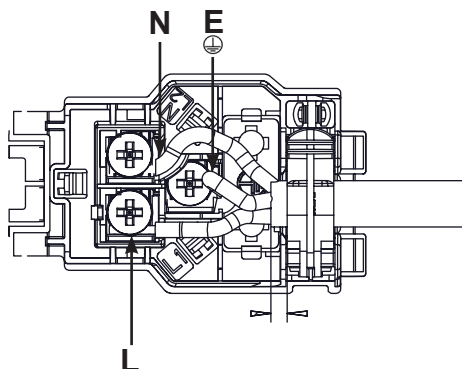
If there is not a suitable outlet, call the electrician and have your electrical wiring checked.

- Make sure that your plug is grounded.
- The company is not responsible for the damages incurred by the ungrounded outlets where the appliance is plugged in.
- **If the product has a cable and a plug;** an electrical connection is established by plugging the appliance in a grounded outlet.
- **If the product has a cable but not a plug;** coding should be performed by an expert suitably.

Grounding cable = E → Green - Yellow

Neutral cable = N → Blue

Phase cable = L → Brown



Installing Below Counter (Figure 2)

- The cabinet should be in compliance with the dimensions mentioned in figure 2.
- You need to unload the rear compartment of the cabinet in the dimensions mentioned in figure 2 for necessary ventilation.

Installing Into A Tall Cabinet (Figure 3)

- The cabinet should be in compliance with the dimensions mentioned in figure 3.
- You need to unload the rear compartment of the cabinet in the dimensions mentioned in the figure for necessary ventilation.
- Moreover, if there is a back panel in the tall cabinet, it should also be removed.

Ventilation (Figure 4)

In order for you to get better efficiency from your oven, there

should be adequate cold air intake. Leave suitable spaces according to the dimensions mentioned in Figure 4.

Installing On The Corner (Figure 5)

- The installation should be in compliance with the specified dimensions to perform the installation mentioned in Figure 5 and to be able to open the appliance door.

Fixing The Appliance (Figure 6)

- Center the appliance and push it completely into the furniture.
- Power cable should not be bent under the oven and between the oven and the furniture.
- Open the appliance door.
- Fix the appliance with the screws provided along with it.
- Screw the appliance into the holes, which are shown in figure 6.
- Make sure that the oven is fixed. Otherwise, there is a risk of tilting during use.

Last Checks

- Turn on the electricity after performing the installation.
- Read the user manual for using the appliance.


Removing The Appliance


- Turn off the electricity.
- Remove the fixing screws.
- Lift the appliance together with at least two people by pulling it out.

Future Carrying Procedures

While carrying the appliance in the future;

- Retain the original box of the appliance. In case there is no original box, tape and wrap it with a bubble packaging or a thick cardboard tightly.
- If there is an accessory in it, place a cardboard in the size of the oven door so the oven door is not damaged. Tape the door to prevent it from opening.

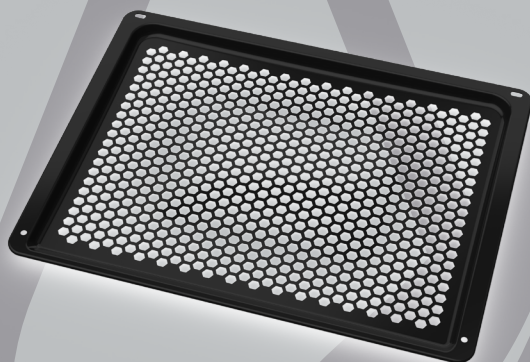
 Do not lift the oven by holding its handle or door.

 Do not place an item on the product, carry it uprightly.

QX



FRY  ART



FRYART - Guía del usuario

FRYART - Guia de usuario

FRYART - USER MANUAL

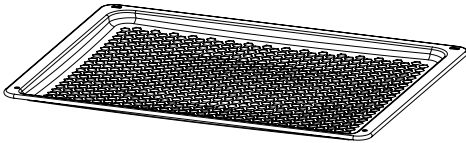
COCINAR CON FRYART

Podrás cocinar tus alimentos de forma más saludable con FryArt utilizando poco o nada de aceite gracias a su bandeja especial.

Proporciona un flujo de aire rápido y asegura que la comida esté crujiente por fuera y suave por dentro con su bandeja perforada

Seguridad

No utilice la bandeja FryArt en otros hornos. Es posible que experimente un atasco de caída, ya que no encajará correctamente. La bandeja debe caber entre los dos estantes y el lado inclinado debe mirar hacia la puerta del aparato.



Uso de FryArt

Seleccione la función FRYART en ese panel de control para cocinar su comida.

Seleccione la temperatura adecuada para su comida en la mesa de cocción. Precalentar si es necesario. No deje la bandeja FryArt en la cámara de cocción mientras se precalienta.

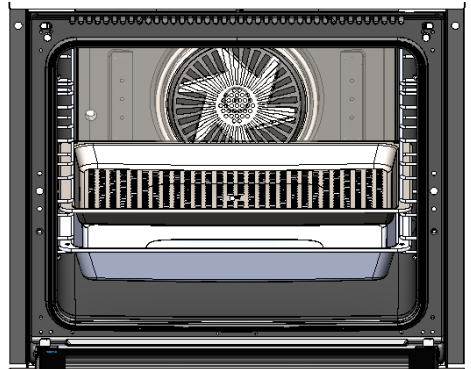
Engrase ligeramente su bandeja FryArt con mantequilla. Esto evitará que la comida se pegue. No descuide este



Preste atención a las sugerencias y trucos escritos en este manual para obtener los mejores resultados de esta característica del producto.

No use la bandeja FryArt para asar en la estufa.

Asegúrese de usar guantes resistentes al calor dado que la bandeja estará caliente después de la cocción.



proceso al secar frutas y verduras.

Dependiendo de su comida, coloque una bandeja profunda debajo de la bandeja FryArt para evitar que el aceite gotee sobre el piso del horno..

No use su bandeja FryArt con papel para hornear, papel de aluminio o bolsas para hornear. Esta forma de uso reducirá la eficiencia que obtendrá del modo de cocción, ya que bloqueará los orificios de flujo de aire.

Limpieza

Antes del primer uso, limpie la bandeja con agua tibia y jabón y séquela bien.

La bandeja está recubierta con un esmalte fácil de limpiar conocido como ETC. Sin embargo, este no es un revestimiento antiadherente.

Recomendamos engrasar ligeramente la bandeja con mantequilla antes de cocinar para evitar que se pegue la comida.

Mientras limpia la bandeja, no utilice objetos afilados o abrasivos como cuchillos, cepillos, lana de metal para no dañar la superficie esmaltada.






Tablas de cocina

Tablas de cocina:

Los alimentos frescos deben engrasarse ligeramente antes de hornearlos. Puedes hacerlo con una brocha o spray. Puede repetir el proceso de lubricación hacia el final de la cocción. Si vas a cocinar verduras, no te recomendamos agregar sal durante la etapa de preparación.

Agregar sal puede hacer que los alimentos liberen agua y permanezcan blandos.

La consistencia de la patata durante la cocción también está relacionada con el tipo de patata. Las papas frescas (alto contenido de agua) no pueden alcanzar la textura crujiente deseada. Los grados altos en almidón dan mejores resultados.

	FUNCIÓN OPERATIVA	UBICACIÓN DEL ESTANTE	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO (min)	PESO DE LOS ALIMENTOS (gr)	HORA DE COCINAR (min)
Patatas Caseras		3 (medio)	220	10	600	20...25
Pastel de Rollo		3 (medio)	190	10	600	20...25
Ravioles Fritos		3 (medio)	190	10	600	20...25
Albondigas de garbanzos		3 (medio)	190	10	600	20...25
Alitas de Pollo Crujientes		3 (medio)	220	10	600	25...30




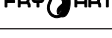
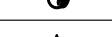
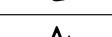

Comidas Congeladas:

Alimentos como papas fritas, aros de cebolla y nuggets son alimentos procesados industrialmente. Generalmente contienen cierta cantidad de aceite, ya que se someten a un proceso de precocción. Estos alimentos a menudo no necesitan agregar aceite. Si cree que la comida que está cocinando está seca, puede aplicar una pequeña cantidad de aceite con un spray en la próxima cocción.

Dado que los alimentos congelados también contienen sal, no recomendamos agregar sal adicional durante la cocción. Agregar sal puede hacer que los alimentos liberen agua y permanezcan blandos. Si es necesario agregar sal, hágalo después de sacar la comida del horno mientras se cocina.

Los tiempos de cocción de los alimentos son diferentes entre sí. Si va a cocinar diferentes alimentos juntos en una bandeja, vierta primero los que requieren mucho tiempo (por ejemplo, papas) en la bandeja y los que se cocinan más rápido (por ejemplo, aros de cebolla) después de 10 minutos. Las rebanadas pequeñas de papas fritas se fríen más rápido porque tienen menos masa. Recomendamos retirarlos antes de su uso.

No llene en exceso la bandeja FryArt. El rendimiento de cocción puede ser desigual si los orificios de flujo de aire están bloqueados. Los alimentos congelados deben cocinarse sin descongelarse. Los alimentos que se esperan descongelar perderán sabor debido a la evaporación prematura del agua que contienen.

	FUNCIÓN OPERATIVA	UBICACIÓN DEL ESTANTE	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO (min)	PESO DE LOS ALIMENTOS (gr)	HORA DE COCINAR (min)
Patatas fritas		3 (medio)	220	10	600	20...25
Nugget		3 (medio)	220	10	600	20...25
Croquetas de Patata		3 (medio)	220	10	600	10...15
Aros de cebolla		3 (medio)	220	10	600	10...15
Pizza congelada		3 (medio)	190	10	-	10...15
Pastel salado Congelado		3 (medio)	190	10	600	20...25
Albondigas Rellenas		3 (medio)	190	10	600	15...20




Comidas saludables:

El grosor de las rebanadas de los alimentos que preparará es importante al secar frutas y verduras. Cortar la fruta en rodajas de 1 cm de grosor. Si es más espesa, el tiempo aumentará y el secado no será uniforme. Las verduras que contienen mucha agua (calabacín, pepino, etc.) se pueden cortar en rodajas más gruesas.

Antes de comenzar el proceso de secado, engrase ligeramente su bandeja FryArt con mantequilla sin sal. Esto evitará que la comida se pegue y también contribuirá al sabor de la comida.

Recomendamos revaclar el vapor del interior cada dos horas abriendo la puerta durante el secado. Esto aumentará su rendimiento de secado.

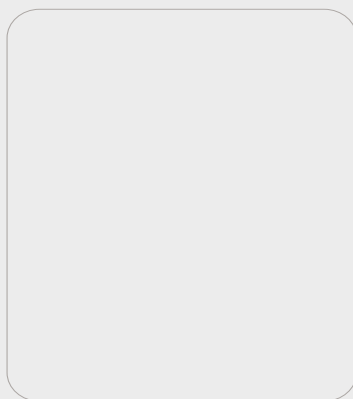
Siempre queda algo de humedad residual en las verduras y frutas secas. Por eso, no descuides guardar los alimentos procesados en el refrigerador o en un ambiente seco para que no se deterioren.

	FUNCIÓN OPERATIVA	UBICACIÓN DEL ESTANTE	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO (min)	PESO DE LOS ALIMENTOS (gr)	HORA DE COCINAR (min)
Fruta deshidratada		3 (medio)	80	-	-	6 horas
Verdura deshidratada		3 (medio)	80	-	-	6-8 horas
Carne deshidratada		3 (medio)	80	-	-	8 horas

Receta _____

Suya

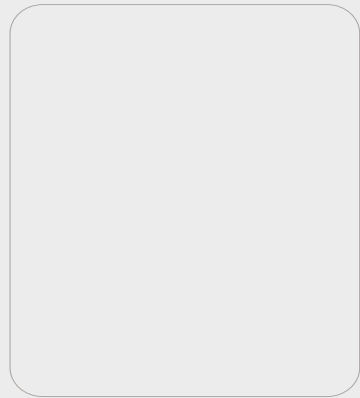
Ingredientes



Receta _____

Suya

Ingredientes



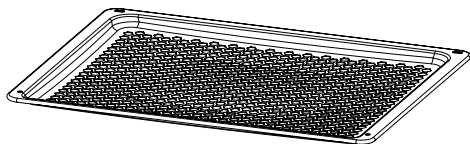
COZINHAR COM FRYART

Pode cozinhar seus alimentos de forma mais saudável usando pouco ou nenhum óleo graças à sua bandeja especial com o FryArt

Com sua bandeja perfurada, proporciona um fluxo de ar rápido e garante que os alimentos fiquem crocantes por fora e macios por dentro.

Segurança

Não use a bandeja FryArt em outros fornos. Uma vez que não vai caber corretamente, você pode experimentar a situação de cair e travar. A bandeja deve caber entre as duas prateleiras e o lado inclinado deve ficar voltado para a porta do aparelho



Uso do FryArt

selecione a função FF no painel de controle FRYART para cozinhar seus alimentos.

Selecione a temperatura adequada para a sua comida na mesa de cozedura. Pré-aqueça se necessário. Não deixe a bandeja FryArt na câmara de cozimento durante o pré-aquecimento.

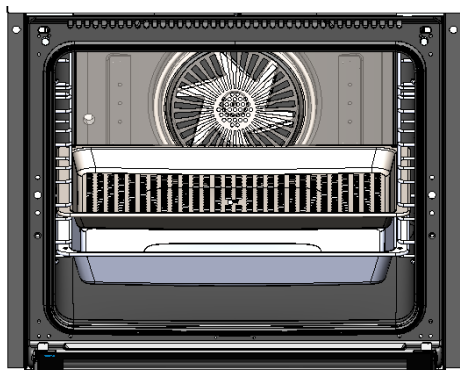
Unte levemente sua bandeja FryArt com manteiga. Isso evitará que os alimentos grudem.



Preste atenção às sugestões e truques descritos neste manual para obter os melhores resultados deste recurso do produto.

Não use a bandeja FryArt para assar no fogão.

Como a bandeja ficará quente após o cozimento, use luvas resistentes ao calor.



Não negligencie este processo ao secar frutas e vegetais.

Coloque uma bandeja funda sob a bandeja FryArt para que o óleo não pingue no fundo do forno, dependendo da comida.

Não use sua bandeja FryArt com papel manteiga, papel alumínio ou sacos de cozimento. Esta forma de utilização reduzirá a eficiência que obterá do modo de cozedura, pois bloqueará os orifícios de fluxo de ar.

Limpeza

Antes da primeira utilização, limpe a bandeja com sabão e água morna e seque bem.

A bandeja é revestida com um esmalte fácil de limpar conhecido como ETC. No entanto, este não é um revestimento antiaderente.

Recomendamos untar levemente a bandeja com manteiga antes de cozinhar para evitar que a comida grude..

Durante a limpeza da bandeja, não utilize objetos pontiagudos ou abrasivos como facas, escovas, palha de metal para não danificar a superfície do esmalte..






Tabelas de Culinária

Comida fresca:

Alimentos frescos devem ser levemente untados com óleo antes de assá-los. Você pode fazer isso com um pincel ou spray. No final do cozimento, você pode repetir o processo de lubrificação. Se for cozinhar legumes, não recomendamos adicionar sal durante o preparo.

Adicionar sal pode fazer com que os alimentos soltem água e permaneçam macios.

A consistência da batata durante o cozimento também está relacionada ao tipo de batata. Batatas frescas (alto teor de água) não podem atingir a crocância desejada. Graus de alto teor de amido dão melhores resultados.

	FUNÇÃO OPERACIONAL	LOCALIZAÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (min)	PESO DOS ALIMENTOS (gr)	TEMPO DE COZIMENTO (min)
batata da casa		3(meio)	220	10	600	20...25
torta de lápis		3(meio)	190	10	600	20...25
ravióli de óleo		3(meio)	190	10	600	20...25
rissóis de grão de bico		3(meio)	190	10	600	20...25
Asas de frango crocante		3(meio)	220	10	600	25...30




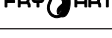
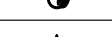
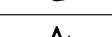

Alimentos Congelados:

Alimentos como batatas fritas, anéis de cebola e nuggets são alimentos processados industrialmente. Eles geralmente contêm uma certa quantidade de óleo, pois passam por um processo de pré-cozimento. Esses alimentos geralmente não precisam adicionar óleo. Se achar que o alimento que está cozinhando está seco, pode aplicar uma pequena quantidade de óleo em spray na próxima cozedura.

Como os alimentos congelados também contêm sal, não recomendamos adicionar sal extra durante o cozimento. Adicionar sal pode fazer com que os alimentos soltem água e permaneçam macios. Se houver necessidade de adicionar sal, faça-o após retirar os alimentos do forno já cozidos.

Os tempos de cozedura dos alimentos são diferentes uns dos outros. Se vai cozinhar vários alimentos juntos num tabuleiro, deite primeiro os que requerem mais tempo (por exemplo batatas) no tabuleiro e os que cozinham mais rápido (por exemplo rodelas de cebola) após 10 minutos. Fatias pequenas de batata frita fritam mais rápido porque têm uma massa menor. Recomendamos removê-los antes de usar.

Não encha demais a bandeja FryArt. O desempenho do cozimento pode ser irregular se os orifícios de fluxo de ar estiverem bloqueados. Alimentos congelados devem ser cozidos sem descongelar. Os alimentos que devem ser descongelados perderão o sabor devido à evaporação prematura da água contida neles.

	FUNÇÃO OPERACIONAL	LOCALIZAÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (min)	PESO DOS ALIMENTOS (gr)	TEMPO DE COZIMENTO (min)
Salgadinhos		3(meio)	220	10	600	20...25
Pepitas		3(meio)	220	10	600	20...25
Croquetes De Batata		3(meio)	220	10	600	10...15
Anéis De Cebola		3(meio)	220	10	600	10...15
Pizza Congelada		3(meio)	190	10	-	10...15
Burrito Congelado		3(meio)	190	10	600	20...25
Almôndegas Recheadas		3(meio)	190	10	600	15...20




Comidas saudáveis:

A espessura da fatia do alimento que você vai preparar é importante ao secar frutas e vegetais. Corte a fruta em fatias de 1 cm de espessura. Se for mais grosso, o tempo aumentará e a secagem não será uniforme. Legumes com muita água (abobrinha, pepino, etc.) podem ser cortados em fatias mais grossas.

Antes de iniciar o processo de secagem, unte levemente sua bandeja FryArt com manteiga sem sal. Isso evitará que os alimentos grudem; Também contribuirá para o sabor dos alimentos.

Recomendamos evacuar o vapor do interior a cada duas horas, abrindo a porta durante a secagem. Isso aumentará o desempenho da secagem.

Sempre há alguma umidade residual nos vegetais e frutas secas. Por isso, não deixe de guardar os alimentos industrializados na geladeira ou em ambiente seco para que não se deterieorem.

	FUNÇÃO OPERACIONAL	LOCALIZAÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (min)	PESO DOS ALIMENTOS (gr)	TEMPO DE COZIMENTO (min)
Secagem de frutas		3(meio)	80	-	-	6 hora
Secagem de Legumes		3(meio)	80	-	-	6-8 hora
Secagem de Carne		3(meio)	80	-	-	8 hora








Alimentos Congelados:

Alimentos como batatas fritas, anéis de cebola e nuggets são alimentos processados industrialmente. Eles geralmente contêm uma certa quantidade de óleo, pois passam por um processo de pré-cozimento. Esses alimentos geralmente não precisam adicionar óleo. Se achar que o alimento que está cozinhando está seco, pode aplicar uma pequena quantidade de óleo em spray na próxima cozedura.

Como os alimentos congelados também contêm sal, não recomendamos adicionar sal extra durante o cozimento. Adicionar sal pode fazer com que os alimentos soltem água e permaneçam macios. Se houver necessidade de adicionar sal, faça-o após retirar os alimentos do forno já cozidos.

Os tempos de cozedura dos alimentos são diferentes uns dos outros. Se vai cozinhar vários alimentos juntos num tabuleiro, deite primeiro os que requerem mais tempo (por exemplo batatas) no tabuleiro e os que cozinham mais rápido (por exemplo rodelas de cebola) após 10 minutos. Fatias pequenas de batata frita fritam mais rápido porque têm uma massa menor. Recomendamos removê-los antes de usar.

Não encha demais a bandeja FryArt. O desempenho do cozimento pode ser irregular se os orifícios de fluxo de ar estiverem bloqueados. Alimentos congelados devem ser cozidos sem descongelar. Os alimentos que devem ser descongelados perderão o sabor devido à evaporação prematura da água contida neles.

	FUNÇÃO OPERACIONAL	LOCALIZAÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (min)	PESO DOS ALIMENTOS (gr)	TEMPO DE COZIMENTO (min)
Salgadinhos		3(meio)	220	10	600	20...25
Pepitas		3(meio)	220	10	600	20...25
Croquetes De Batata		3(meio)	220	10	600	10...15
Anéis De Cebola		3(meio)	220	10	600	10...15
Pizza Congelada		3(meio)	190	10	-	10...15
Burrito Congelado		3(meio)	190	10	600	20...25
Almôndegas Recheadas		3(meio)	190	10	600	15...20




Comidas saudáveis:

A espessura da fatia do alimento que você vai preparar é importante ao secar frutas e vegetais. Corte a fruta em fatias de 1 cm de espessura. Se for mais grosso, o tempo aumentará e a secagem não será uniforme. Legumes com muita água (abobrinha, pepino, etc.) podem ser cortados em fatias mais grossas.

Antes de iniciar o processo de secagem, unte levemente sua bandeja FryArt com manteiga sem sal. Isso evitará que os alimentos grudem; Também contribuirá para o sabor dos alimentos.

Recomendamos evacuar o vapor do interior a cada duas horas, abrindo a porta durante a secagem. Isso aumentará o desempenho da secagem.

Sempre há alguma umidade residual nos vegetais e frutas secas. Por isso, não deixe de guardar os alimentos industrializados na geladeira ou em ambiente seco para que não se deteriore.

	FUNÇÃO OPERACIONAL	LOCALIZAÇÃO DA PRATELEIRA	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (min)	PESO DOS ALIMENTOS (gr)	TEMPO DE COZIMENTO (min)
Secagem de frutas		3(meio)	80	-	-	6 hora
Secagem de Legumes		3(meio)	80	-	-	6-8 hora
Secagem de Carne		3(meio)	80	-	-	8 hora

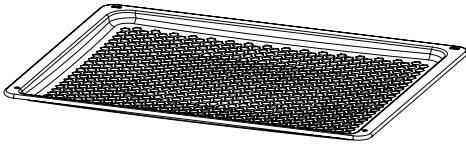
COOKING WITH FRY ART

Thanks to its special tray, **Fryart** allows you to cook your food healthier with little or no oil.

Perforated surface of its tray ensures fast air flow, making food crispy outside and tender inside.

Safety

Do not use the tray of FryArt in other ovens. Otherwise, there is a risk that it will not fit properly and may fall and get stuck. It must fit between the two racks and the sloping side must face towards the appliance door.



Use of FryArt

Select **FRY ART** function on that control panel to cook your food.

Select the appropriate temperature for your dish from the cooking table. Preheat, if necessary. Please do not leave the tray of FryArt in the cooking chamber while preheating.

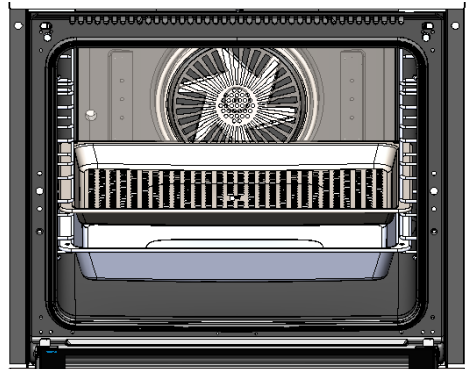
Lightly grease your FryArt tray with butter. This will prevent the food from



For getting the most out of this feature of the product, please pay due attention to the tips and tricks given in this manual

Do not use the FryArt tray for roasting on the stove top.

Since the tray will be hot after cooking, make sure to use heat-resistant gloves.



sticking. Do not neglect this process when drying fruits and vegetables.

Depending on your food, place a deep tray under the FryArt tray to avoid oil dripping onto the floor of the oven.

Do not use tray of your FryArt with cooking paper, aluminum foil or cooking bags. Otherwise, it will block the air flow vents and reduce efficiency of the cooking mode.

Cleaning

Before first use, clean the tray with soap and warm water and dry thoroughly. The tray is coated with an easy-to-clean enamel known as ETC. However, this is not a non-stick coating.

We recommend you to lightly grease the tray with butter before cooking to prevent your food from sticking. When cleaning the tray, do not use scratching and abrasive objects such as knives, brushes or metal wool to avoid damaging the enamel-coated surface.






Cooking Tables

Fresh food:

Fresh food needs to be lightly oiled before cooking. You can do this by using a brush or spray. You can repeat this process towards the end of cooking. If you are cooking vegetables, we do not recommend adding salt at the preparation stage.

Adding salt can cause food to release water and remain soft.

The consistency of the potato during cooking also depends on the type of potato. Fresh potatoes (i.e. with high water content) cannot reach the desired crunchiness. Potatoes having high starch content give better results.

	OPERATING FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	PRE-PEATING DURATION (minute)	FOOD WEIGHT (g)	COOKING DURATION (minute)
Potato	FRY  ART	3(middle)	220	10	600	20...25
Stick pastry	FRY  ART	3(middle)	190	10	600	20...25
Fried dumplings	FRY  ART	3(middle)	190	10	600	20...25
Falafel	FRY  ART	3(middle)	190	10	600	20...25
Crunchy chicken wings	FRY  ART	3(middle)	220	10	600	25...30




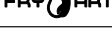
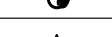
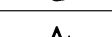

Frozen food:

Foods such as French fries, onion rings and nuggets are industrially processed foods. They usually contain a certain amount of fat because they have undergone a pre-cooking process. These foods usually do not require the addition of oil. If you consider that the food you are cooking is dry, you can apply a small amount of oil with a spray the next time you cook it.

Since frozen foods also contain salt, we do not recommend adding extra salt during cooking. Adding salt may cause the food to release water and remain soft. If you need to add salt, do so after removing the food from the oven while it is still cooked.

Cooking time of the foods varies. If you are cooking different foods together in one tray, add the ones that require longer cooking times (e.g. potatoes) first, and the ones that cook faster (e.g. onion rings) after 10 minutes. For fried potatoes, small slices fry faster because they have a lower mass. We recommend sorting them before use.

Do not overfill the FryArt tray. If the air flow vents are blocked, cooking performance may become instable. Frozen foods should be cooked before thawing. Foods expected to thaw will lose taste due to premature evaporation of the water inside.

	OPERATING FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	PRE-PEATING DURATION (minute)	FOOD WEIGHT (g)	COOKING DURATION (minute)
French Fries		3(middle)	220	10	600	20...25
Nugget		3(middle)	220	10	600	20...25
Potato Croquette		3(middle)	220	10	600	10...15
Onion Rings		3(middle)	220	10	600	10...15
Frozen Pizza		3(middle)	190	10	-	10...15
Frozen Pastry		3(middle)	190	10	600	20...25
Kibbeh		3(middle)	190	10	600	15...20




Healthy foods:

When drying fruits and vegetables, the slice thickness is important. Slice the fruits 1 cm thickness. If they are thicker, the time will extend and the drying will not be even. Vegetables containing much water (zucchini, cucumber, etc.) can be sliced thicker.

Lightly grease your FryArt tray with salt-free butter before starting the drying process. It will prevent the food from sticking, improving taste of the food as well.

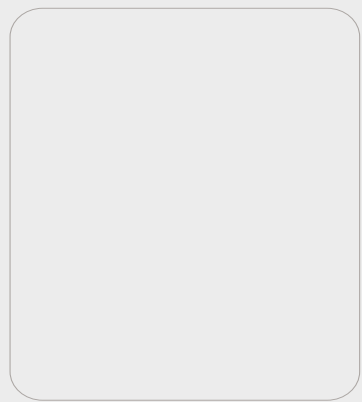
During drying, we recommend you vent the steam inside every two hours by opening the door. It will improve performance of the drying process.

Dried vegetables and fruits always retain some residual moisture. Hence, do not forget to store the processed food in the refrigerator or in a dry environment to prevent spoilage.

	OPERATING FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	PRE- PEATING DURATION (minute)	FOOD WEIGHT (g)	COOKING DURATION (minute)
Fruit Drying		3(middle)	80	-	-	6 hours
Vegetable Drying		3(middle)	80	-	-	6-8 hours
Meat Drying		3(middle)	80	-	-	8 hours

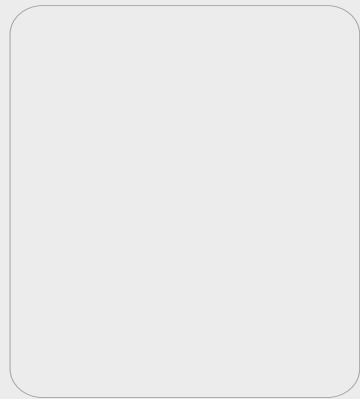
Your Recipe

Ingredients



Your Recipe

Ingredients





CERTIFICADO DE GARANTÍA

Imprescindible la presentación de la factura de compra acompañada del presente certificado de garantía.

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.

Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO₃ superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

“ESTAS EXCEPCIONES ANULAN LA GARANTÍA, SIENDO LA REPARACIÓN CON CARGO AL CLIENTE”

Periodo amparado en aparatos según ley de garantías en la venta de bienes de consumo Ley vigente es “RD 7/2021”

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

The presentation of the purchase invoice accompanied by this guarantee certificate is essential.

Covered Risks.

This appliance is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, proceeding to its repair within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Corberó appliances have the manufacturer's legal warranty that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident whenever it is due to a defective component or manufacturing fault. Warranty Exceptions

Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO₃ content greater than 200mg/L, that is, from 20°fH of hardness) Deposits without the correct state of the protection anode are not covered by the warranty. Regardless of the type of tank or product, all heating or DHW overpressure valves must be channeled to avoid damage and in the house due to water discharges. The product warranty does not cover damages caused by not channeling the water spilled by this valve.

“THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER”

Period covered in devices according to the law of guarantees in the sale of consumer goods Current law is “RD 7/2021”

Official Technical Service: 911 08 08 08

CERTIFICADO DE GARANTIA

A apresentação da factura de compra acompanhada deste certificado de garantia é indispensável.

Riscos cobertos.

Este aparelho está garantido contra qualquer avaria, desde que se destine ao uso doméstico, reparando-o dentro do período de garantia e apenas pela rede SAT autorizada.

Nossos eletrodomésticos Corberó têm garantia legal do fabricante que cobre qualquer avaria ou defeito por 36 meses, a partir da data da fatura de 1º de janeiro de 2022. Se necessário, cuidamos de qualquer eventual incidente desde que seja devido a um componente ou fabricação defeituoso falta.

Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alteram seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica elétrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo termos eléctricos e caldeiras que incluem acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de CaCO3 superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20ºfH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de proteção não estão cobertos pela garantia Independentemente do tipo de tanque ou produto, todas as válvulas de aquecimento ou de sobrepressão de água quente sanitária devem ser canalizadas para evitar danos e na casa devido a descargas de água. A garantia do produto não cobre danos causados pela não canalização da água derramada por esta válvula.

"ESTAS EXCEÇÕES ANULAM A GARANTIA, SENDO A REPARAÇÃO POR CONTA DO CLIENTE." Período

abrangido em dispositivos de acordo com a lei de garantias na venda de bens de consumo A lei atual é "Decreto-Lei n.º 84/2021"

Serviço Técnico Oficial: 351 961 789 806