

GETTING STARTED? EASY.



ZOB65632XA

PT	Manual de instruções	2
	Forno	
ES	Manual de instrucciones	28
	Horno	

ZANUSSI

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

SEGURANÇA GERAL

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.

- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA! A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham a mesma altura.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA



ADVERTÊNCIA! Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

UTILIZAÇÃO



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA! Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.

- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.

- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

LUZ INTERIOR

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



ADVERTÊNCIA! Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

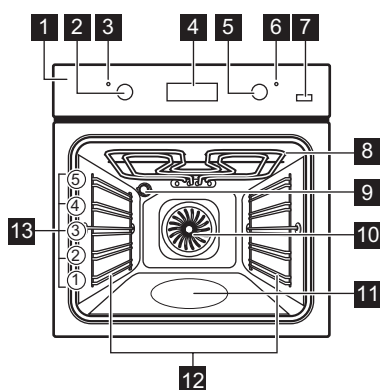
ELIMINAÇÃO



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos ou asfixia.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

DESCRIÇÃO GERAL



- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

- 1 Painel de comandos
- 2 Botão das funções do forno
- 3 Indicador / símbolo / luz de funcionamento
- 4 Programador electrónico
- 5 Botão da temperatura
- 6 Indicador / símbolo / luz da temperatura
- 7 Botão Mais Vapor
- 8 Resistência
- 9 Lâmpada
- 10 Ventoinha
- 11 Baixo relevo da cavidade
- 12 Apoio para prateleiras, amovível
- 13 Posições de prateleira

ACESSÓRIOS

- **Prateleira em grelha**
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.

- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

LIMPEZA INICIAL

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.

Limpe o aparelho antes da primeira utilização. Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

ACERTAR A HORA

É necessário acertar a hora antes de colocar o forno em funcionamento.

Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica pela primeira vez, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador da Hora do Dia fica intermitente.

Prima o botão  ou  para acertar a hora.

Após cerca de cinco segundos, o indicador deixa de piscar e o visor indica a hora do dia que definir.

ALTERAR A HORA



Não é possível alterar a hora do dia se a função Duração  ou a função Fim  estiver em funcionamento.

Prima  várias vezes até que o indicador da Hora do Dia fique intermitente.

Para acertar a hora, consulte "Acertar a hora".

PRÉ-AQUECIMENTO

Pré-aqueça o aparelho vazio para queimar a gordura restante.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

BOTÕES RETRÁCTEIS

Para utilizar o aparelho, prima o botão de comando. O botão de comando sai.

ACTIVAR E DESACTIVAR O APARELHO



Os botões, símbolos, indicadores e luzes do seu aparelho dependem do modelo:

- O indicador acende quando o forno está a aquecer.
- A lâmpada acende quando o aparelho está a funcionar.
- O símbolo indica se o botão controla as funções do forno ou a temperatura.



Para utilizar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS, consulte "Activar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS".

1. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.
5. Seleccione a função , prima  e seleccione a temperatura máxima.
6. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

FUNÇÕES DO FORNO

Função do forno		Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Luz	Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura activa.
	Aquecimento inferior/superior	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
	Aquecimento superior	Para alourar pão, bolos e pastéis. Para terminar pratos cozinhados.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões em 1 posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
	Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até 3 posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Aquecimento Inferior/Superior.
	Ventilado + Resistência Circ PLUS	Para adicionar humidade à cozedura. Para bolos e assados com belas cores e crostas estaladiças. Para alimentos mais suculentos quando forem reaquecidos.
	Pizza	Para cozer alimentos em 1 posição de prateleira com alourado mais intenso e base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Aquecimento Inferior/Superior.

ACTIVAR A FUNÇÃO VENTILADO + RESISTÊNCIA CIRC PLUS

Esta função permite melhorar o nível de humidade durante uma cozedura.



ADVERTÊNCIA! Risco de queimaduras e danos no aparelho.

A humidade libertada pode causar queimaduras:

- Não abra a porta do aparelho durante o funcionamento com a função Ventilado + Resistência Circ PLUS.

- Após utilizar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.



Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

1. Abra a porta do forno.
2. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água fria da torneira.
A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml.
Encha a área de baixo relevo da cavidade com água apenas com o forno frio.

3. Coloque os alimentos no aparelho e feche a porta do forno.
 4. Selecciona a função Ventilado + Resistência Circ PLUS: .
 5. Prima o botão Vapor Plus .
O botão Vapor Plus funciona apenas com a função Ventilado + Resistência Circ PLUS.
- O indicador acende.
6. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.



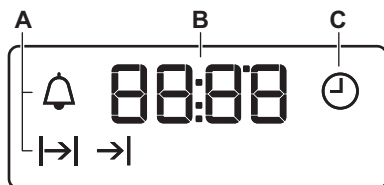
CUIDADO! Não encha a área de baixo relevo da cavidade com água durante a cozedura, nem com o forno quente.

7. Para desactivar o aparelho, prima o botão Vapor Plus  e rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).
- O indicador do botão Vapor Plus apaga-se.
8. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.



ADVERTÊNCIA! Certifique-se de que o aparelho está frio antes de retirar a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

VISOR



- A. Indicadores de funções
- B. Indicador das horas
- C. Indicador de função

BOTÕES

Botão	Função	Descrição
—	MENOS	Para definir o tempo.
	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
+	MAIS	Para definir o tempo.
	Vapor Plus	Para activar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS.

FUNÇÕES DE RELÓGIO

TABELA DAS FUNÇÕES DE RELÓGIO

Função de relógio		Aplicação
	Hora do dia	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.
	Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do aparelho.

Função de relógio		Aplicação
→	Duração	Para definir o tempo de cozedura do forno.
→	Fim	Para definir a hora do dia à qual o forno se desactivará.



Pode utilizar a função Duração →| e a função Fim →| em simultâneo para definir o tempo de funcionamento do aparelho e a hora à qual o aparelho deve desactivar-se. Isto permite-lhe activar o aparelho mais tarde. Comece por definir a função Duração →| e defina depois a função Fim →|.

REGULAR AS FUNÇÕES DE RELÓGIO

Para a função Duração →| e para a função Fim →|, defina uma função do forno e uma temperatura de cozedura. Isto não é necessário para a função Conta-Minutos ⌚.

1. Prima ⌚ várias vezes até que o símbolo da função de relógio pretendida comece a piscar.
2. Prima + ou - para definir o tempo para a função de relógio necessária.

A função de relógio está em funcionamento. O visor apresenta o indicador da função de relógio que definir.



No caso da função Conta-Minutos, o visor indica o tempo restante.

3. Quando o tempo terminar, o indicador da função de relógio fica intermitente e é emitido um sinal sonoro. Prima um botão para desligar o sinal.
4. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).



Com a função Duração →| e a função Fim →|, o aparelho é desactivado automaticamente.

CANCELAR AS FUNÇÕES DE RELÓGIO

1. Prima ⌚ várias vezes até que o indicador da função necessária fique intermitente.
 2. Mantenha premido —.
- A função de relógio apaga-se após alguns segundos.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

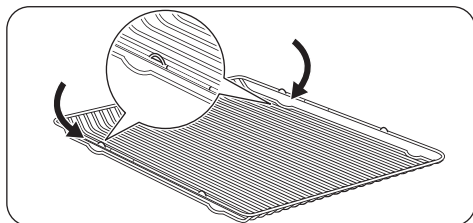


ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

INTRODUZIR OS ACESSÓRIOS

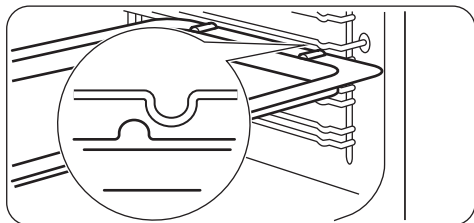
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia do apoio para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



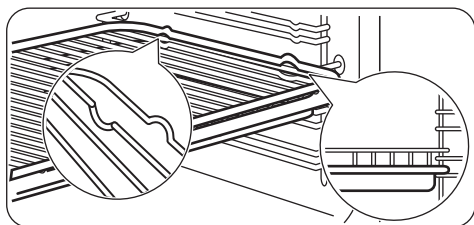
Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia do apoio para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras directamente acima.



- Todos os acessórios possuem um pequeno entalhe na parte superior das extremidades direita e esquerda para mais segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação.
- A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem.

CALHAS TELESCÓPICAS

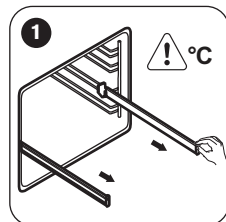


Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

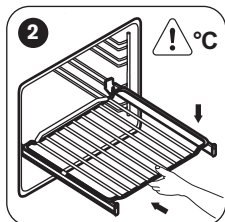
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



CUIDADO! Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.



1 Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



2 Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do aparelho.

Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

FUNÇÕES ADICIONAIS

VENTOINHA DE ARREFECIMENTO

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

INFORMAÇÕES GERAIS

- O aparelho possui cinco posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

COZER BOLOS

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

Produtos de padaria

Alimento	Água no baixo relevo da cavidade (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Pão	100	180	35 - 40	2	Utilize o tabuleiro para assar. ¹⁾
Pãezinhos	100	200	20 - 25	2	Utilize o tabuleiro para assar. ¹⁾

- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

COZINHAR CARNE E PEIXE

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.

TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume. No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

VENTILADO + RESISTÊNCIA CIRC PLUS



Antes de pré-aquecer, encha a área de baixo relevo da cavidade com água com o forno frio. Consulte "Activar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS".

Alimento	Água no baixo relevo da cavidade (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Pizza caseira	100	230	10 - 20	2	Utilize o tabuleiro para assar. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Utilize o tabuleiro para assar. ¹⁾
Biscoitos, scones, croissants	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilize o tabuleiro para assar. ¹⁾
Bolo de ameixa, tarte de maçã, pastéis de canela	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Utilize uma forma de bolo. ¹⁾

1) Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos antes da cozedura.

Cozer a partir de congelado

Alimento	Água no baixo relevo da cavidade (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasanha, congelada	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croissants, congelados	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

1) Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

Regeneração de alimentos

Alimento	Água no baixo relevo da cavidade (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão	100	110	15 - 25	2
Pãezinhos	100	110	10 - 20	2
Pizza caseira	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Legumes	100	110	15 - 25	2
Arroz	100	110	15 - 25	2

Alimento	Água no baixo relevo da cavidade (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa	100	110	15 - 25	2
Carne	100	110	15 - 25	2

Assar

Alimento	Água no baixo relevo da cavidade (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Porco assado	200	180	65 - 80	2	Tabuleiro redondo de pirex
Carne assada	200	200	50 - 60	2	Tabuleiro redondo de pirex
Frango	200	210	60 - 80	2	Tabuleiro redondo de pirex

TABELA PARA COZER E ASSAR

Bolos

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Em forma de bolo
Cheese-cake buttermilk	170	1	165	2	60 - 80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã) ¹⁾	170	2	160	2 (esquerda e direita)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Em tabu- leiro para assar
Tarte de compota	170	2	165	2 (esquer- da e direi- ta)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	170	2	160	2	50 - 60	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pe- quenos - um nível	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Em tabu- leiro para assar
Bolos pe- quenos - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Em tabu- leiro para assar
Bolos pe- quenos - três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Em tabu- leiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - um nível	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Em tabu- leiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - dois ní- veis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabu- leiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - três ní- veis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Em tabu- leiro para assar

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Meren- gues - um nível	120	3	120	3	80 - 100	Em tabu- leiro para assar
Meren- gues - dois ní- veis ¹⁾	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Em tabu- leiro para assar
Pães de leite ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Em tabu- leiro para assar
Éclairs - um nível	190	3	170	3	25 - 35	Em tabu- leiro para assar
Éclairs - dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Em tabu- leiro para assar
Tartes pla- nas	180	2	170	2	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas ca- madas	170	1	160	2 (esquer- da e direi- ta)	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pão bran- co ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pe- ças, 500 g cada peça

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pão de centeio	190	1	180	1	30 - 45	Em forma de pão
Pãezinhos ¹⁾	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Em tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Flan de massa	200	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	200	2	175	2	45 - 60	Em forma
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Em forma
Lasanha ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Carne

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Carne de vaca	200	2	190	2	50 - 70	Numa prateleira em grelha
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	210	2	200	2	50 - 60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	210	2	200	2	60 - 70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	210	2	200	2	70 - 75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Com couro
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	2 unidades
Borrego	190	2	175	2	110 - 130	Perna
Frango	220	2	200	2	70 - 85	Inteiro
Peru	180	2	160	2	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Inteiro
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

Peixe

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Truta / Dourada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peix- es
Atum / Salmão	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fil- etes

GRELHADOR



Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes de cozinhar.

Alimento	Quantidade		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Bifes do lombo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Bifes de vaca	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salsichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Costeletas de porco	4	600	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Frango (cortado em 2)	2	1000	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Espetadas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Peito de frango	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hambúr- guer	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de peixe	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sandes tostadas	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tosta	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

GRELHADOR VENTILADO

Carne de vaca

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada ou lombo, mal passado ¹⁾	por cm de espessura	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Carne assada ou lombo, médio ¹⁾	por cm de espessura	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Carne assada ou lombo, bem passado ¹⁾	por cm de espessura	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

1) Pré-aqueça o forno.

Porco

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pernil	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Costeleta, entrecosto	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Rolo de carne	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Joelho de porco (pré-cozinhado)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Vitela

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Mão de vitela	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Borrego

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo de borrego	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Aves

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	0,2 - 0,25 cada	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Frango, metade	0,4 - 0,5 cada	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Frango, galinha	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Pato	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Ganso	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Peru	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Peru	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Peixe (com vapor)

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

SECAR - VENTILADO + RESISTÊNCIA CIRC

- Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.
- Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e

deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Feijões	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Ameixas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Alperces	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pêras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

NOTAS SOBRE A LIMPEZA

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

APARELHOS DE AÇO INOXIDÁVEL OU ALUMÍNIO



Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

LIMPAR O BAIXO RELEVO DA CAVIDADE

O procedimento de limpeza remove os resíduos de calcário da área de baixo relevo no fundo da cavidade após uma cozedura com vapor.



É recomendável efectuar o procedimento de limpeza, pelo menos, após 5 a 10 ciclos de função Ventilado + Resistência Circ PLUS.

1. Coloque 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade no fundo do forno. Utilize vinagre a 6% no máximo e sem ervas.

2. Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

LIMPAR A JUNTA DA PORTA

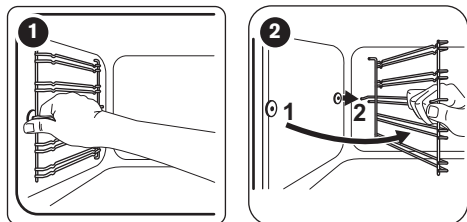
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da

cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

REMOVER OS APOIOS PARA PRATELEIRAS

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



- 1 Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
- 2 Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.



Os suportes de fixação das calhas telescópicas devem estar virados para a parte da frente.

LIMPEZA COM ÁGUA

O procedimento de Limpeza com Água utiliza humidade para ajudar a remover gordura e restos de alimentos do forno.

1. Coloque 200 ml de água na área de baixo relevo no fundo da cavidade do forno.
2. Selecione a função Ventilado + Resistência Circ PLUS   e prima o botão de Vapor Plus .
3. Regule a temperatura para 90 °C.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 30 minutos.
5. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.

6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies interiores do forno com um pano.



ADVERTÊNCIA! Certifique-se de que o aparelho está frio antes de tocar nele. Existe o risco de queimaduras.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

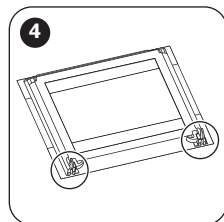
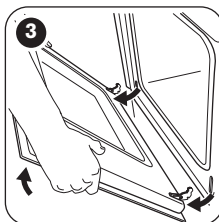
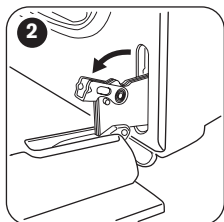
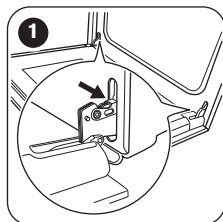
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar.

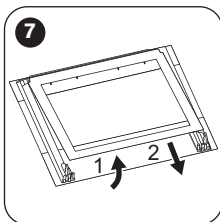
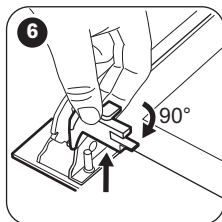
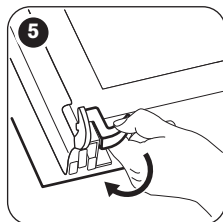


A porta do forno pode fechar se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.



CUIDADO! Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.





- 1 Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.
- 2 Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.
- 3 Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.
- 4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.
- 5 Liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.
- 6 Rode os dois fixadores 90° e remova-os dos respectivos alojamentos.
- 7 Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

Limpe o painel de vidro com água e detergente.

Seque o painel de vidro com cuidado.

Quando terminar a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência inversa.

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não é rugosa.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno correctamente nos respectivos alojamentos.



ADVERTÊNCIA! Perigo de electrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada. A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.

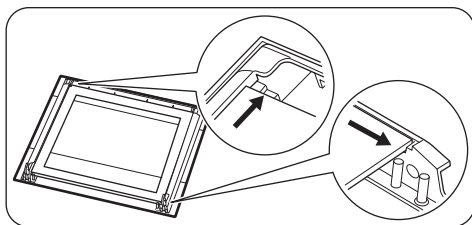


CUIDADO! Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar que resíduos de gordura queimem na lâmpada.

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

Lâmpada posterior

1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a tampa de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a tampa de vidro.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O QUE FAZER SE...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta "12.00".	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Acerte o relógio.
O desempenho de cozedura com a função Ventilado + Resistência Circ PLUS não é satisfatório.	Não activou a função Ventilado + Resistência Circ PLUS.	Consulte "Activar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS".
O desempenho de cozedura com a função Ventilado + Resistência Circ PLUS não é satisfatório.	Não encheu a área de baixo relevo da cavidade com água.	Consulte "Activar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS".
O desempenho de cozedura com a função Ventilado + Resistência Circ PLUS não é satisfatório.	Não activou correctamente a função Ventilado + Resistência Circ PLUS com o botão Vapor Plus.	Consulte "Activar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS".
Pretende activar a função Ventilado + Resistência Circ, mas o indicador do botão Vapor Plus está aceso.	A função Ventilado + Resistência Circ PLUS está activa.	Prima o botão Vapor Plus  para parar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS.
A água na área de baixo relevo da cavidade não ferve.	A temperatura é demasiado baixa.	Regule a temperatura para 110 °C ou mais. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

Problema	Causa possível	Solução
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Colocou demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.	Desligue o forno e aguarde até ter a certeza de que o aparelho está frio. Limpe a água com uma esponja ou um pano. Coloque a quantidade correcta de água na área de baixo relevo da cavidade. Consulte as instruções do procedimento.

DADOS PARA A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características.

A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

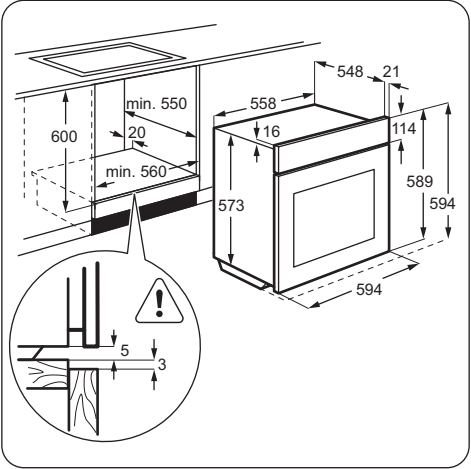
Recomendamos que anote os dados aqui:

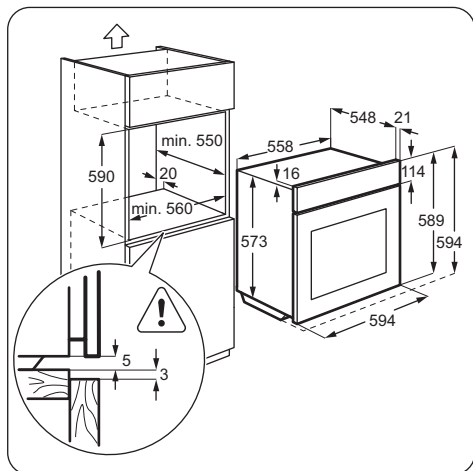
Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

INSTALAÇÃO

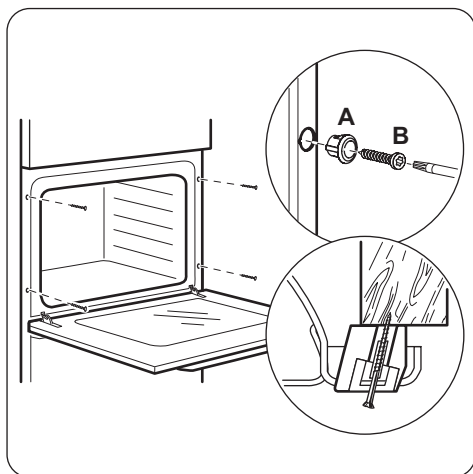
 **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

ENCASTRE





FIXAÇÃO DO APARELHO NUM MÓVEL



INSTALAÇÃO ELÉCTRICA



O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

CABO

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).



EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

FICHA DE PRODUTO E INFORMAÇÃO DE ACORDO COM A DIRECTIVA DA UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Zanussi
Identificação do modelo	ZOB65632XA
Índice de eficiência energética	100,0
Classe de eficiência energética	A

Consumo de energia com uma carga normalizada, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normalizada, modo ventilado	0,85 kWh/ciclo
Número de compartimentos	1
Fonte de aquecimento	Electricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	30.7 kg

EN 60350-1 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

POUPANÇA DE ENERGIA

O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

▪ Sugestões gerais

- Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.

- No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
- Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.

- **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos

que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

SEGURIDAD GENERAL

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.

- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTALACIÓN



ADVERTENCIA! Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso

contrario, póngase en contacto con un electricista.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. El centro de servicio autorizado es quien debe cambiar el cable de alimentación en caso necesario.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la

red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- Este aparato es conforme con las Directivas de la CEE.

USO DEL APARATO



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

LUZ INTERNA

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA! Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.

- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

ELIMINACIÓN

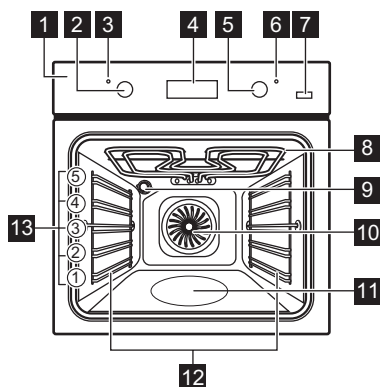


ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones del horno
- 3** Piloto/símbolo/indicador de alimentación
- 4** Programador electrónico
- 5** Mando de temperatura
- 6** Piloto/símbolo/indicador de temperatura
- 7** Tecla más vapor
- 8** Resistencia
- 9** Bombilla
- 10** Ventilador
- 11** Relieve de la cavidad
- 12** Carril lateral, extraíble
- 13** Posiciones de las parrillas

ACCESORIOS

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.

- **Bandeja honda**
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

LIMPIEZA INICIAL

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

AJUSTE DE LA HORA

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

El indicador de Hora actual parpadea cuando se conecta el aparato al suministro de red, después de un corte del mismo o si no se ha ajustado la obra.

Pulse la tecla **+** o **-** para ajustar la hora apropiada.

Después de unos cinco segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

CAMBIO DE LA HORA

 No se puede cambiar la hora actual cuando están en curso las funciones

Duración  o Fin .

Pulse  una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función Hora actual.

Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajuste de la hora".

CALENTAMIENTO PREVIO

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

 Para la función Turbo PLUS, consulte "Activación de la función Turbo PLUS".

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el aparato 1 hora.
3. Ajuste la función  y ajuste la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.
5. Ajuste la función  , pulse  y ajuste la temperatura máxima.
6. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

USO DIARIO

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

MANDOS ESCAMOTEABLES

Si desea usar el aparato, pulse el mando de control. El mando de control saldrá de su alojamiento.

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

 **Depende del modelo si su aparato tiene símbolos, indicador o pilotos del mando:**

- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
- El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla las funciones del horno o la temperatura.

FUNCIONES DEL HORNO

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.

Función del horno		Aplicación
	Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
	Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar en 1 posición de parrilla.
	Bóveda	Para dorar pan, tartas y pasteles. Para terminar platos cocinados.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en 1 posición de parrilla. También para gratinar y dorar.
	Turbo	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior.
	Turbo PLUS	Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el mejor color y un exterior crujiente con el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.
	Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior.

ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN TURBO PLUS.

Esta función permite mejorar la humedad durante la cocción.



ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

La humedad liberada puede causar quemaduras:

- No abra la puerta del aparato durante el funcionamiento de Turbo PLUS.
- Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de Turbo PLUS.



Consulte el capítulo "Consejos".

1. Abra la puerta del horno.
2. Rellene el gofrado de la cavidad con agua.

La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml.

Rellene el gofrado de la cavidad con agua solo si el horno está frío.

3. Coloque la comida en el aparato y cierre la puerta del horno.

4. Ajuste la función Turbo PLUS: .

5. Pulse la tecla Vapor más .

La tecla Vapor más funciona solo con la función Turbo PLUS.

Se enciende el indicador.

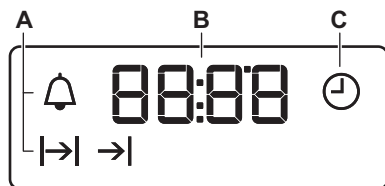
6. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.



PRECAUCIÓN! No rellene el gofrado de la cavidad con agua durante la cocción ni con el horno caliente.

7. Para apagar el aparato, pulse la tecla Vapor más , gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

PANTALLA



- A. Indicadores de función
B. Hora
C. Indicador de función

- El indicador de la tecla Vapor más se apaga.
8. Retire el agua del gofrado de la cavidad.



ADVERTENCIA! Asegúrese de que el aparato esté frío antes de retirar el resto de agua del gofrado de la cavidad.

TECLAS

Botón	Función	Description
—	MENOS	Para ajustar el tiempo.
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar el tiempo.
	Más vapor	Para activar la función Turbo PLUS.

FUNCIONES DEL RELOJ

TABLA DE FUNCIONES DE RELOJ

Función de reloj		Aplicación
	Hora del día	Para ajustar, modificar o comprobar la hora.
	Avisador	Ajustar el temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
	Duración	Permite programar el tiempo de cocción del horno.
	Fin	Permite ajustar la hora del día en que el horno debe apagarse.



Puede utilizar las funciones Duración $\rightarrow$ y Fin $\rightarrow$ a la vez para ajustar el tiempo durante el que debe funcionar el aparato y el momento en el que debe apagarse. De este modo puede activar el aparato con un inicio diferido. Ajuste primero la Duración $\rightarrow$ y después el Fin $\rightarrow$.

AJUSTE DE LAS FUNCIONES DEL RELOJ

Para Duración $\rightarrow$ y Fin $\rightarrow$, ajuste una función y la temperatura de cocción. Esto no es necesario para el Avisador

1. Pulse una y otra vez hasta que empiece a parpadear el símbolo de la función necesaria del reloj.
2. Pulse $+$ o $-$ para ajustar la hora de la función de reloj que desee.

La función de reloj está activada. La pantalla muestra el indicador de la función de reloj ajustada.



Para la función del Avisador, la pantalla muestra el tiempo restante.

3. Al finalizar el tiempo, el indicador de función de reloj parpadea y se emite una señal acústica. Pulse una tecla para desactivar la señal.
4. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.



Con las funciones Duración $\rightarrow$ y Fin $\rightarrow$, el aparato se apaga automáticamente.

CANCELACIÓN DE LAS FUNCIONES DEL RELOJ

1. Pulse la tecla varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
 2. Mantenga pulsada $-$.
- La función de reloj se apaga en unos segundos.

USO DE LOS ACCESORIOS

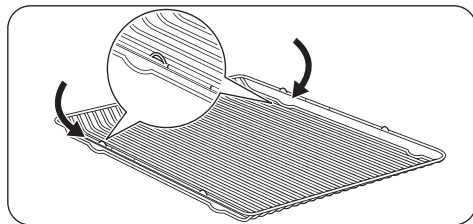


ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

INSERCIÓN DE LOS ACCESORIOS

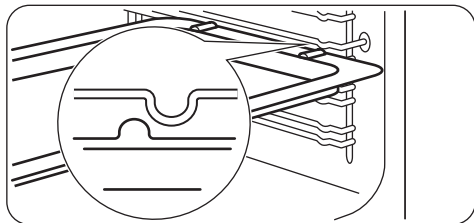
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



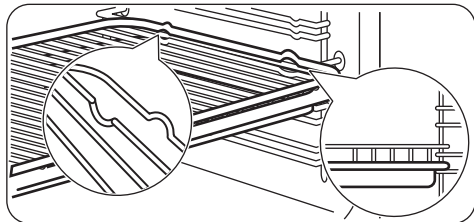
Bandeja honda:

Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los carriles.



Parrilla y bandeja honda juntas:

Posicione la bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.





- Todos los accesorios tienen pequeñas hendiduras en la parte superior de los bordes derecho e izquierdo para incrementar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco.
- El borde elevado que rodea la bandeja es un dispositivo para evitar que los utensilios de cocina se resbalen.

CARRILES TELESCÓPICOS

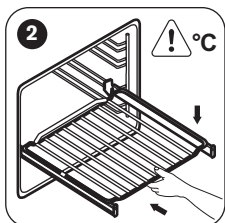
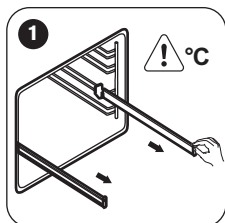


Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



PRECAUCIÓN! No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.



1 Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.

2 Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el aparato.

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

FUNCIONES ADICIONALES

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

CONSEJOS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

INFORMACIÓN GENERAL

- El aparato tiene cinco niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor

- y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen. Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

TURBO PLUS



Antes de precalentar, llene el gofrado de la cavidad con agua solo si el horno está frío. Consulte "Activación de la función Turbo PLUS".

REPOSTERÍA

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

CARNES Y PESCADOS

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

Productos de repostería

Alimento	Agua en el gofrado del interior (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Pan	100	180	35 - 40	2	Utilice la bandeja. ¹⁾
Pan/Rollitos	100	200	20 - 25	2	Utilice la bandeja. ¹⁾
Pizza casera	100	230	10 - 20	2	Utilice la bandeja. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Utilice la bandeja. ¹⁾
Galletas, bollos, cruasanes	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilice la bandeja. ¹⁾

Alimento	Agua en el gofrado del interior (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Pastel de ciruelas, pastel de manzana, rollitos de canela	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Utilice el molde para tartas. ¹⁾

1) Caliente en el horno vacío durante 5 minutos antes de cocinar.

Cocine desde congelado

Alimento	Agua en el gofrado del interior (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasaña congelada	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Cruasán congelado	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

1) Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

Preparación de alimentos

Alimento	Agua en el gofrado del interior (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan	100	110	15 - 25	2
Pan/Rollitos	100	110	10 - 20	2
Pizza casera	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Verduras	100	110	15 - 25	2
Arroz	100	110	15 - 25	2
Pasta	100	110	15 - 25	2
Carne	100	110	15 - 25	2

Asado

Alimento	Agua en el gofrado del interior (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Cerdo asado	200	180	65 - 80	2	Bandeja redonda Pyrex
Rosbif	200	200	50 - 60	2	Bandeja redonda Pyrex
Pollo	200	210	60 - 80	2	Bandeja redonda Pyrex

CUADRO DE ESPECIFICACIONES PARA HORNEAR Y ASAR

Repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	60 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana ¹⁾	170	2	160	2 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	170	2	160	2	50 - 60	En molde de repostería de 26 cm

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pastel de Navidad/ pastel de fruta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pasteles pequeños: un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	En bandeja
Pasteles pequeños: tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja
Galletas/ hojaldres - un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	En bandeja
Galletas/ hojaldres - dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja
Galletas/ hojaldres - tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bandeja
Merenques: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Merenques - dos niveles ¹⁾	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Bollos rellenos de crema: un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos rellenos de crema: dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria	170	1	160	2 (izquierda y derecha)	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan
Pan/Rollos ¹⁾	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En bandeja de repostería o bandeja honda para asar
Galletas ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudín de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudín de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne de res	200	2	190	2	50 - 70	En una parrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Trucha/ Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pescados

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Atún/ Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

GRILL



Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Filetes de solomillo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Filetes de vacuno	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salchichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Chuletas de cerdo	4	600	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (cortado en 2)	2	1000	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Brochetas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Pechuga de pollo	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburguesa	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de pescado	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sándwiches tostados	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tostadas	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

GRILL + TURBO

Carne de res

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, poco hecho ¹⁾	por cm de grosor	190 - 200	5 - 6	1 ó 2
Rosbif o filete, al punto ¹⁾	por cm de grosor	180 - 190	6 - 8	1 ó 2
Rosbif o filete, muy hecho ¹⁾	por cm de grosor	170 - 180	8 - 10	1 ó 2

1) Precaliente el horno.

Lomo de cerdo

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Chuleta, costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ó 2
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ó 2
Codillo de cerdo (precocinado)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ó 2

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ó 2

Cordero

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero, cordero asado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ó 2
Espalda de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ó 2

Aves

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	0,2 - 0,25 g cada trozo	200 - 220	30 - 50	1 ó 2
Medias aves	0,4 - 0,5 g cada trozo	190 - 210	35 - 50	1 ó 2
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ó 2
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ó 2
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ó 2
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ó 2
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ó 2

Pescado (al vapor)

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ó 2

SECAR - TURBO

- Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.
- Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta

y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Judías	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Setas	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

NOTAS SOBRE LA LIMPIEZA

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor que con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

APARATOS DE ACERO INOXIDABLE O ALUMINIO

 Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

LIMPIEZA DEL GOFRADO DE LA CAVIDAD

El procedimiento de limpieza elimina los restos de cal del gofrado de la cavidad después del proceso de cocción húmeda.



Se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de Turbo PLUS.

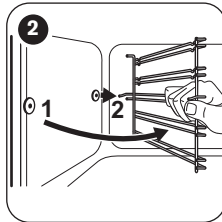
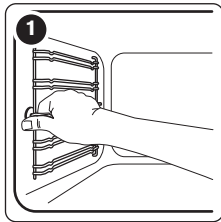
1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno. Use como máximo un 6% de vinagre sin hierbas.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

LIMPIEZA DE LA JUNTA DE LA PUERTA

- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

EXTRACCIÓN DE LOS CARRILES DE APOYO

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



- 1 Tire de la parte delantera del carril lateral para separarlo de la pared.
- 2 Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extraígallo.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.

LIMPIEZA CON AGUA

El procedimiento de limpieza con agua utiliza la humedad para eliminar las partículas de grasa y los restos de alimentos en el horno.

1. Coloque 200 ml de agua en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno.
2. Ajuste la función Turbo PLUS y pulse la telca Más vapor .
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 minutos.
5. Apague el aparato y deje que se enfríe.

6. Cuando el aparato se haya enfriado, limpie las superficies interiores del horno con un paño.



ADVERTENCIA! Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de tocarlo. Corre el riesgo de quemarse.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

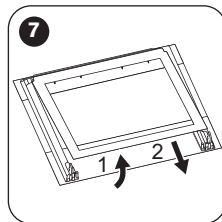
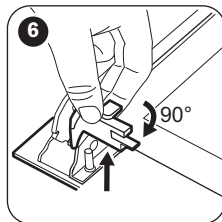
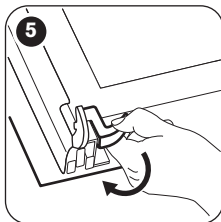
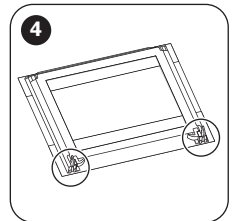
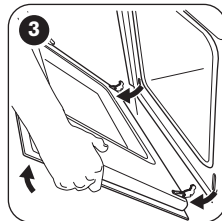
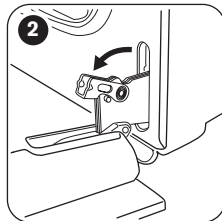
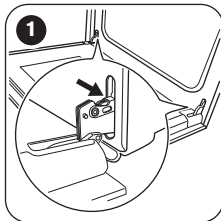
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Retire la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlo.



La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel interior de cristal antes de quitar la puerta del horno.



PRECAUCIÓN! No utilice el aparato sin el panel interior de cristal.



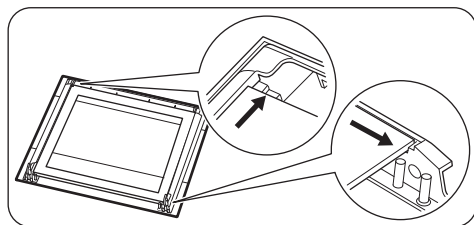
- 1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.
- 2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.

- 3 Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.
- 4 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
- 5 Libere el sistema de bloqueo para retirar el panel interior de cristal.
- 6 Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.
- 7 Levante con cuidado primero y retire después el panel de cristal.

Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque. Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



ADVERTENCIA! Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla. La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.



PRECAUCIÓN! Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

QUÉ HACER SI...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.
No se cocina bien con la función Turbo PLUS.	No ha activado la función Turbo PLUS.	Consulte "Activación de la función Turbo PLUS".
No se cocina bien con la función Turbo PLUS.	No ha llenado de agua el relieve de la cavidad.	Consulte "Activación de la función Turbo PLUS".
No se cocina bien con la función Turbo PLUS.	No ha activado correctamente la función Turbo PLUS con la tecla más vapor.	Consulte "Activación de la función Turbo PLUS".
Desea activar la función Turbo pero el indicador de la tecla Vapor más está encendido.	La función Turbo PLUS está activada.	Pulse la tecla Vapor más  para detener la función Turbo PLUS.
El agua del relieve de la cavidad no hierve.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura a 110°C como mínimo. Consulte el capítulo "Consejos".
El agua sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.	Desactive el horno y asegúrese de que el aparato esté frío. Retire el agua con un paño o una esponja. Añada la cantidad adecuada de agua al gofrado de la cavidad. Consulte el procedimiento correspondiente.

DATOS DE ASISTENCIA

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el distribuidor o un centro autorizado de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de

características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

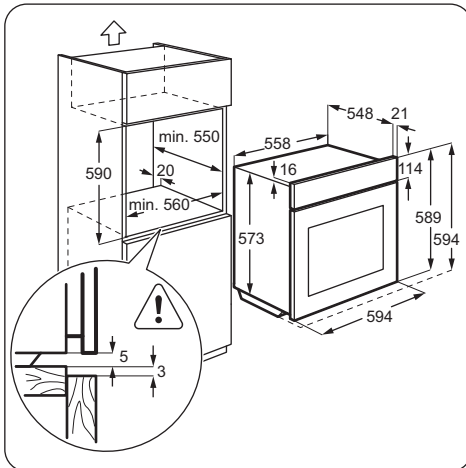
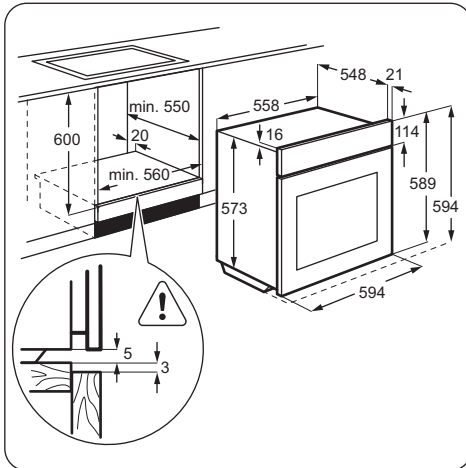
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

INSTALACIÓN

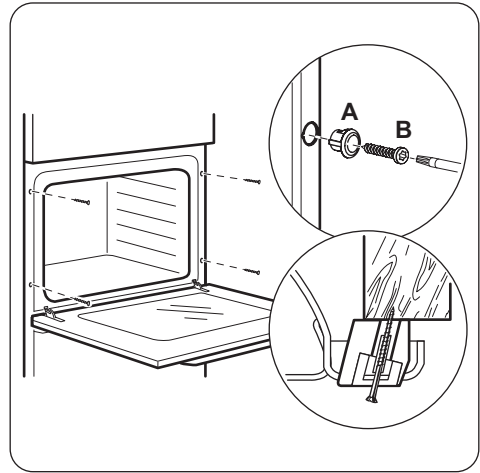


ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

EMPOTRADO



FIJACIÓN DEL APARATO AL MUEBLE



INSTALACIÓN ELÉCTRICA



El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

CABLE

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).



EFICACIA ENERGÉTICA

FICHA DE PRODUCTO E INFORMACIÓN SEGÚN EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Zanussi
Identificación del modelo	ZOB65632XA
Índice de eficiencia energética	100.0
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.85 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	30.7 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

AHORRO DE ENERGÍA

El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Consejos generales

- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
- Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
- En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.

- Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.
- Utilice el calor residual para calentar otros alimentos.

- **Cocción ventilada:** en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.
- **Mantener calor:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados

con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



867310843-C-022016