

|    |                         |    |
|----|-------------------------|----|
| EN | User manual             | 2  |
| PT | Manual de instruções    | 16 |
| ES | Manual de instrucciones | 30 |

Oven  
Forno  
Horno

# USER MANUAL

# Contents

|                     |   |                        |    |
|---------------------|---|------------------------|----|
| Safety information  | 2 | Additional functions   | 6  |
| Safety instructions | 3 | Helpful hints and tips | 6  |
| Product description | 5 | Care and cleaning      | 10 |
| Before first use    | 5 | What to do if...       | 12 |
| Daily use           | 5 | Installation           | 13 |
| Clock functions     | 6 | Environment concerns   | 14 |

Subject to change without notice.

## Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### Children and vulnerable people safety

-  **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
  - Do not let children play with the appliance.
  - Keep all packaging away from children.
  - Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
  - If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
  - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.



## Safety instructions

### Installation



**Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

### Electrical connection



**Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Use this appliance in a household environment.

### Use



**Warning!** Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

## Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

 **Warning!** Risk of electrical shock.

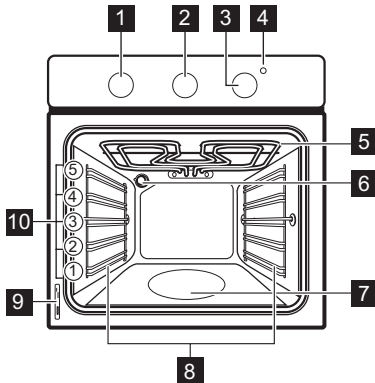
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

## Disposal

 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

## Product description



**1** Knob for the oven functions

**2** Knob for the timer

**3** Knob for the temperature

**4** Temperature indicator

**5** Grill

**6** Oven lamp

**7** Aqua cleaning container

**8** Shelf support, removable

**9** Rating plate

**10** Shelf positions

### Oven accessories

#### ▪ Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.

#### ▪ Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as pan to collect fat.

## Before first use

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

### Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

**Important!** Refer to the chapter "Care and cleaning".

### Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

## Daily use

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

### Activating and deactivating the appliance

1. Turn the oven functions control knob to an oven function.
2. Turn the temperature control knob to a temperature.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes. Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.

3. To deactivate the appliance, turn the oven functions control knob and the temperature control knob to the Off position.

Oven functions

| Oven function                                                                     |                                      | Application                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Off position                         | The appliance is off.                                                                                                                                                                     |
|   | Conventional Cooking / Aqua Cleaning | To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.<br>For more information about Aqua Cleaning, refer to the chapter "Care and cleaning". |
|  | Bottom Heat                          | To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.                                                                                                     |
|  | Top Heat                             | To finish cooked dishes. Only the top heating element operates.                                                                                                                           |
|  | Grilling                             | To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf.<br>To make toast.                                                                                                |

Clock functions

Minute Minder + End of Cooking

Use it to set an automatic switch-off time for an oven function.

- 1. Set an oven function and the temperature.
- 2. Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period.
- 3. After the time period is completed, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates.

**Normal setting**  : Turn the knob for the timer to  . In this position you operate the appliance manually. The Minute Minder + End of Cooking is off.

Additional functions

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous over-

heating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Helpful hints and tips

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft

inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

### Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

### Baking and roasting table

## CAKES

| TYPE OF DISH                     | Conventional Cooking |           | Cooking time [min] | Notes                                                  |
|----------------------------------|----------------------|-----------|--------------------|--------------------------------------------------------|
|                                  | Shelf position       | Temp [°C] |                    |                                                        |
| Whisked recipes                  | 2                    | 170       | 45 - 60            | In a cake mould                                        |
| Shortbread dough                 | 2                    | 170       | 20 - 30            | In a cake mould                                        |
| Buttermilk cheesecake            | 1                    | 170       | 70 - 80            | In a 26 cm cake mould on a wire shelf                  |
| Apple cake (Apple pie)           | 2                    | 170       | 80 - 100           | In two 20 cm cake moulds on a wire shelf <sup>1)</sup> |
| Strudel                          | 3                    | 175       | 60 - 80            | In a baking tray                                       |
| Jam-tart                         | 2                    | 170       | 30 - 40            | In a 26 cm cake mould                                  |
| Sponge cake                      | 2                    | 170       | 50 - 60            | In a 26 cm cake mould                                  |
| Christmas cake / Rich fruit cake | 2                    | 160       | 90 - 120           | In a 20 cm cake mould <sup>1)</sup>                    |
| Plum cake                        | 1                    | 175       | 50 - 60            | In a bread tin <sup>1)</sup>                           |
| Small cakes                      | 3                    | 170       | 20 - 30            | In a baking tray                                       |
| Biscuits / pastry strips         | 3                    | 140       | 30 - 35            | In a baking tray                                       |
| Meringues                        | 3                    | 120       | 80 - 100           | In a baking tray                                       |
| Buns                             | 3                    | 190       | 15 - 20            | In a baking tray <sup>1)</sup>                         |

### Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

### Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

| TYPE OF DISH      | Conventional Cooking |           | Cooking time [min] | Notes                               |
|-------------------|----------------------|-----------|--------------------|-------------------------------------|
|                   | Shelf position       | Temp [°C] |                    |                                     |
| Eclairs           | 3                    | 190       | 25 - 35            | In a baking tray                    |
| Plate tarts       | 2                    | 180       | 45 - 70            | In a 20 cm cake mould               |
| Rich fruit cake   | 1                    | 160       | 110 - 120          | In a 24 cm cake mould               |
| Victoria sandwich | 1                    | 170       | 50 - 60            | In a 20 cm cake mould <sup>1)</sup> |

1) Preheat the oven for 10 minutes.

## BREAD AND PIZZA

| TYPE OF DISH | Conventional Cooking |           | Cooking time [min] | Notes                                        |
|--------------|----------------------|-----------|--------------------|----------------------------------------------|
|              | Shelf position       | Temp [°C] |                    |                                              |
| White bread  | 1                    | 190       | 60 - 70            | 1 - 2 pieces, 500 gr per piece <sup>1)</sup> |
| Rye bread    | 1                    | 190       | 30 - 45            | In a bread tin                               |
| Pizza        | 1                    | 230 - 250 | 10 - 20            | In a baking tray or a deep pan <sup>1)</sup> |
| Scones       | 3                    | 200       | 10 - 20            | In a baking tray <sup>1)</sup>               |

1) Preheat for 10 minutes.

## FLANS

| TYPE OF DISH   | Conventional Cooking |           | Cooking time [min] | Notes                    |
|----------------|----------------------|-----------|--------------------|--------------------------|
|                | Shelf position       | Temp [°C] |                    |                          |
| Pasta flan     | 2                    | 200       | 40 - 50            | In a mould               |
| Vegetable flan | 2                    | 200       | 45 - 60            | In a mould               |
| Quiches        | 1                    | 180       | 50 - 60            | In a mould <sup>1)</sup> |
| Lasagne        | 2                    | 180 - 190 | 25 - 40            | In a mould <sup>1)</sup> |
| Cannelloni     | 2                    | 180 - 190 | 25 - 40            | In a mould <sup>1)</sup> |

1) Preheat for 10 minutes.

## MEAT

| TYPE OF DISH             | Conventional Cooking |           | Cooking time [min] | Notes           |
|--------------------------|----------------------|-----------|--------------------|-----------------|
|                          | Shelf position       | Temp [°C] |                    |                 |
| Beef                     | 2                    | 200       | 50 - 70            | On a wire shelf |
| Pork                     | 2                    | 180       | 90 - 120           | On a wire shelf |
| Veal                     | 2                    | 190       | 90 - 120           | On a wire shelf |
| English roast beef, rare | 2                    | 210       | 50 - 60            | On a wire shelf |

| TYPE OF DISH                  | Conventional Cooking |           | Cooking time [min] | Notes           |
|-------------------------------|----------------------|-----------|--------------------|-----------------|
|                               | Shelf position       | Temp [°C] |                    |                 |
| English roast beef, medium    | 2                    | 210       | 60 - 70            | On a wire shelf |
| English roast beef, well done | 2                    | 210       | 70 - 75            | On a wire shelf |
| Shoulder of pork              | 2                    | 180       | 120 - 150          | With rind       |
| Shin of pork                  | 2                    | 180       | 100 - 120          | Two pieces      |
| Lamb                          | 2                    | 190       | 110 - 130          | Leg             |
| Chicken                       | 2                    | 220       | 70 - 85            | Whole           |
| Turkey                        | 2                    | 180       | 210 - 240          | Whole           |
| Duck                          | 2                    | 175       | 120 - 150          | Whole           |
| Goose                         | 2                    | 175       | 150 - 200          | Whole           |
| Rabbit                        | 2                    | 190       | 60 - 80            | Cut in pieces   |
| Hare                          | 2                    | 190       | 150 - 200          | Cut in pieces   |
| Pheasant                      | 2                    | 190       | 90 - 120           | Whole           |

## FISH

| TYPE OF DISH       | Conventional Cooking |           | Cooking time [min] | Notes         |
|--------------------|----------------------|-----------|--------------------|---------------|
|                    | Shelf position       | Temp [°C] |                    |               |
| Trout / Sea bream  | 2                    | 190       | 40 - 55            | 3 - 4 fish    |
| Tuna fish / Salmon | 2                    | 190       | 35 - 60            | 4 - 6 fillets |

## Grilling



Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

| TYPE OF DISH       | Quantity |      | Grilling       |           | Cooking time [min] |          |
|--------------------|----------|------|----------------|-----------|--------------------|----------|
|                    | Pieces   | [g]  | Shelf position | Temp [°C] | 1st side           | 2nd side |
| Fillet steaks      | 4        | 800  | 4              | max.      | 12 - 15            | 12 - 14  |
| Beef steaks        | 4        | 600  | 4              | max.      | 10 - 12            | 6 - 8    |
| Sausages           | 8        | -    | 4              | max.      | 12 - 15            | 10 - 12  |
| Pork chops         | 4        | 600  | 4              | max.      | 12 - 16            | 12 - 14  |
| Chicken (cut in 2) | 2        | 1000 | 4              | max.      | 30 - 35            | 25 - 30  |
| Kebabs             | 4        | -    | 4              | max.      | 10 - 15            | 10 - 12  |
| Breast of chicken  | 4        | 400  | 4              | max.      | 12 - 15            | 12 - 14  |
| Hamburger          | 6        | 600  | 4              | max.      | 20 - 30            | -        |
| Fish fillet        | 4        | 400  | 4              | max.      | 12 - 14            | 10 - 12  |
| Toasted sandwiches | 4 - 6    | -    | 4              | max.      | 5 - 7              | -        |

| TYPE OF DISH | Quantity |     | Grilling       |           | Cooking time [min] |          |
|--------------|----------|-----|----------------|-----------|--------------------|----------|
|              | Pieces   | [g] | Shelf position | Temp [°C] | 1st side           | 2nd side |
| Toast        | 4 - 6    | -   | 4              | max.      | 2 - 4              | 2 - 3    |

## Preserving - Bottom Heat

### Soft fruit

| PRESERVE                                                  | Temperature [°C] | Cooking time until simmering [min] | Further cooking time at 100 °C [min] |
|-----------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries | 160 – 170        | 35 – 45                            | –                                    |

### Stone fruit

| PRESERVE              | Temperature [°C] | Cooking time until simmering [min] | Further cooking time at 100 °C [min] |
|-----------------------|------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Pears, quinces, plums | 160 – 170        | 35 – 45                            | 10 – 15                              |

### Vegetables

| PRESERVE                  | Temperature [°C] | Cooking time until simmering [min] | Further cooking time at 100 °C [min] |
|---------------------------|------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Carrots <sup>1)</sup>     | 160 – 170        | 50 – 60                            | 5 – 10                               |
| Cucumbers                 | 160 – 170        | 50 – 60                            | –                                    |
| Mixed pickles             | 160 – 170        | 50 – 60                            | 5 – 10                               |
| Kohlrabi, peas, asparagus | 160 – 170        | 50 – 60                            | 15 – 20                              |

1) After you deactivate the appliance, leave the preserve in the oven.

## Care and cleaning

-  **Warning!** Refer to the Safety chapters.

  - Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
  - To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
  - Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
  - Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
  - If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

## **Stainless steel or aluminium appliances:**

Clean the oven door with a wet sponge only.  
Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

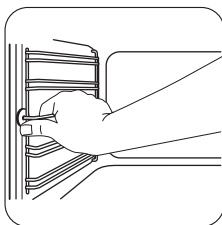
### **Cleaning the door gasket**

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

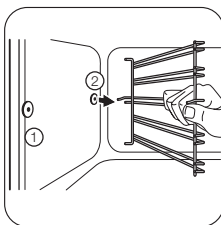
### **Shelf supports**

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

### **Removing the shelf supports**



- 1** Pull the front of the shelf support away from the side wall.



- 2** Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

### **Installing the shelf supports**

Install the shelf supports in the opposite sequence.

-  The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

### **Aqua cleaning**

The Aqua cleaning procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Put 300 ml of water into the Aqua cleaning container at the bottom of the oven.

2. Set the oven function .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance operate for 30 minutes.
5. Deactivate the appliance and let it cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

 **Warning!** Make sure that the appliance is cool before you touch it. There is a risk of burns.

### **Oven lamp**

 **Warning!** Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

### **Before you change the oven lamp:**

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

 Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

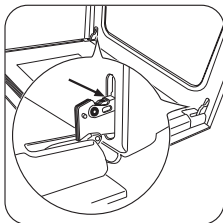
1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.  
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

### **Cleaning the oven door**

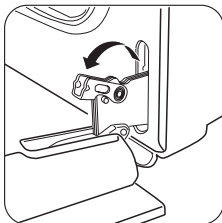
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

 The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

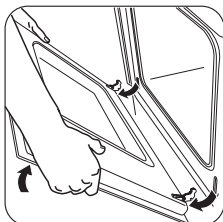
 **Caution!** Do not use the appliance without the glass panels.



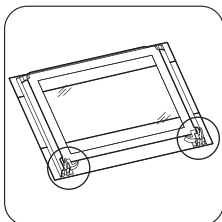
**1** Open the door fully and hold the two door hinges.



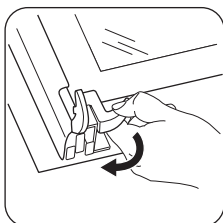
**2** Lift and turn the levers on the two hinges.



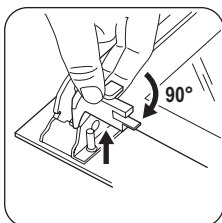
**3** Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



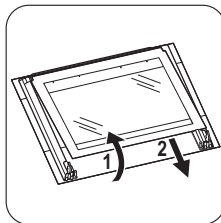
**4** Put the door on a soft cloth on a stable surface.



**5** Release the locking system to remove the internal glass panel.



**6** Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



**7** Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.

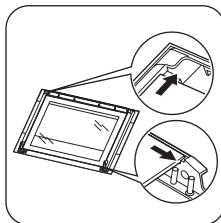
Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

### Installing the door and the glass panel

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.



## What to do if...

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

| Problem                         | Possible cause                  | Remedy                                                    |
|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| The appliance does not operate. | The appliance is not activated. | Activate the appliance. Refer to the chapter "Daily Use". |

| Problem                                                     | Possible cause                                            | Remedy                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not operate.                             | The Minute Minder + End of Cooking programmer is not set. | Set the Minute Minder + End of Cooking programmer. Refer to the chapter "Clock functions".           |
| The appliance does not operate.                             | The fuse in the fuse box is re-leased.                    | Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician. |
| The oven lamp does not operate.                             | The oven lamp is defective.                               | Replace the oven lamp.                                                                               |
| Steam and condensation collect on the food and in the oven. | You left the dish in the oven for too long.               | Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.           |

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

.....

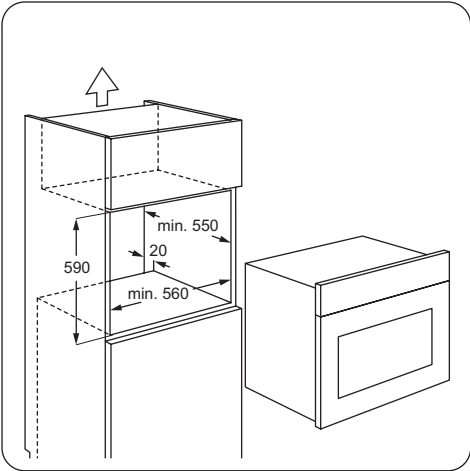
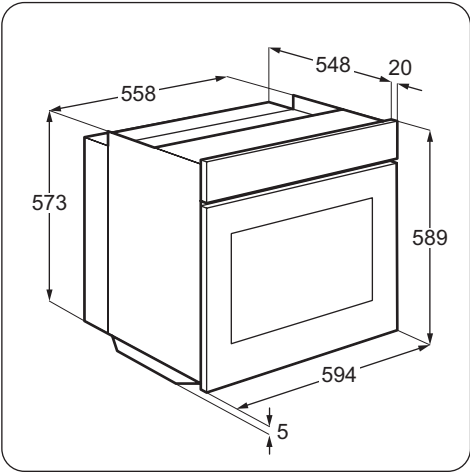
.....

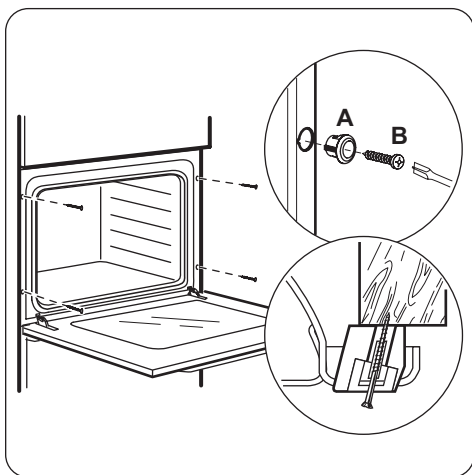
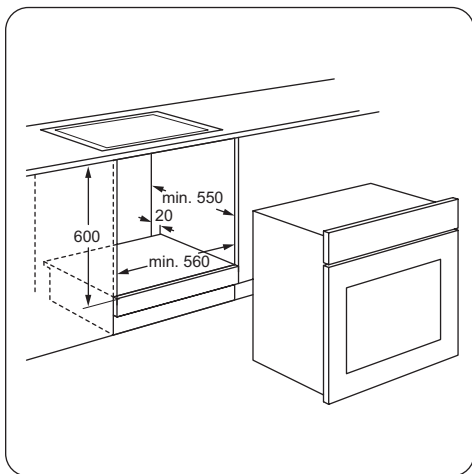
.....

Installation

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Building In





## Electrical installation

**Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

**i** The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is only supplied with a main cable.

### Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

| Total power    | Section of the cable     |
|----------------|--------------------------|
| maximum 1380 W | 3 x 0.75 mm <sup>2</sup> |
| maximum 2300 W | 3 x 1 mm <sup>2</sup>    |
| maximum 3680 W | 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>  |

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).



## Environment concerns

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste

handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



#### Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS,

etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

## Índice

|                                    |    |                                   |    |
|------------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| Informações de segurança _____     | 16 | Funções adicionais _____          | 21 |
| Instruções de segurança _____      | 17 | Sugestões e conselhos úteis _____ | 21 |
| Descrição do produto _____         | 19 | Manutenção e limpeza _____        | 25 |
| Antes da primeira utilização _____ | 19 | O que fazer se... _____           | 27 |
| Utilização diária _____            | 20 | Instalação _____                  | 28 |
| Funções de relógio _____           | 20 | Preocupações ambientais _____     | 29 |

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 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 da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

## Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

 **Advertência** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- 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 forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- 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 estão 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.

## Segurança geral

- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos aquecimentos do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Para remover os apoios para grelhas e tabuleiros, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para grelhas e tabuleiros, para fora da parede lateral. Instale os apoios para grelhas e tabuleiros na sequência inversa.



### Instruções de segurança

#### Instalação



**Advertência** A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado por baixo e ao lado de estruturas seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades 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 devidamente 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. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- Não permita que os cabos eléctricos toquem na porta do aparelho, especialmente se 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 de alimentação eléctrica à tomada 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.
- 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.

## Utilização

 **Advertência** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com ele em funcionamento. Pode haver libertação de ar 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.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando ele estiver a funcionar.
- 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, ou 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 este estiver quente.
  - Não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos. Caso contrário, os sumos de fruta podem provocar manchas permanentes.

## Manutenção e limpeza

 **Advertência** Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes da manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha de alimentação eléctrica da tomada.
- 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 a Assistência Técnica.
- 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.
- Manter gorduras ou restos de alimentos no aparelho pode 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.

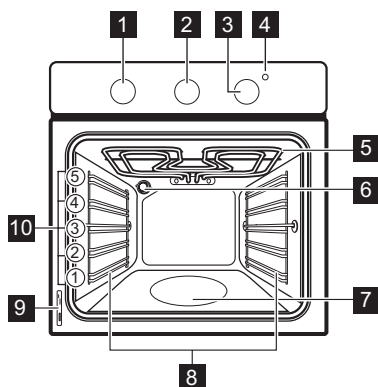
### Luz interior

- O tipo de lâmpada normal ou de halogénio utilizado 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.

## Descrição do produto



**1** Botão das funções do forno

**2** Botão do temporizador

**3** Botão da temperatura

- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

### Eliminação

**⚠ Advertência** Risco de ferimentos e asfixia.

- 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.

**4** Indicador de temperatura

**5** Grelhador

**6** Lâmpada do forno

**7** Recipiente Aqua cleaning

**8** Suporte para grelhas, amovível

**9** Placa de características

**10** Posições das grelhas

### Acessórios do forno

#### ▪ Prateleira em grelha

Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

#### ▪ Grelha/Assadeira

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

## Antes da primeira utilização

**⚠ Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Limpeza inicial

- Retire todos os acessórios e guias laterais amovíveis (se aplicável).
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

**Importante** Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

### Pré-aquecimento

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

1. Selecciona a função  e a temperatura máxima.

2. Deixe o aparelho funcionar durante 45 minutos.
3. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
4. 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 é suficiente.

## Utilização diária

 **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão de controlo das funções do forno para uma função do forno.
2. Rode o botão de comando da temperatura para uma temperatura.

O indicador de temperatura mantém-se aceso enquanto a temperatura do aparelho aumenta.

3. Para desligar o aparelho, rode o botão de controlo das funções do forno e o botão de comando da temperatura para a posição Off (desligado).

### Funções do forno

| Função do forno                                                                     |                                                  | Aplicação                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Posição Off                                      | O aparelho está desligado (off).                                                                                                                                                               |
|     | Aquecimento Con-<br>vencional / Aqua<br>Cleaning | Para cozer e assar num nível do forno. Os aquecimentos superior e inferior funcionam em simultâneo.<br>Para mais informação sobre o Aqua Cleaning, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza". |
|    | Aquecimento inferior                             | Para cozer bolos com bases estaladiças. Apenas funciona o aquecimento inferior.                                                                                                                |
|   | Aquecimento superi-<br>or                        | Para terminar pratos cozinhados. Apenas funciona o aquecimento superior.                                                                                                                       |
|  | Grelhador                                        | Para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades no meio da prateleira. Para tostar.                                                                                                      |

## Funções de relógio

### Cronómetro + Fim de cozedura

Utilize-o para definir um tempo de desactivação para uma função do forno.

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.
2. Rode o botão do temporizador tanto quanto possível e rode-o novamente até chegar ao tempo pretendido.

3. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se.

**Regulação normal**  : Rode o botão do temporizador para  . Nesta posição, o aparelho funciona em modo manual. A função Cronómetro + Fim de cozedura está desactivada.

## 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 sobre-

aquecimento 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 conselhos úteis

- O aparelho possui cinco níveis para prateleiras. Conte os níveis para prateleiras a partir da parte inferior 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.

### Tabela para cozer e assar

## BOLOS

- 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.
- Não corte a carne até que passem 15 minutos depois de a retirar do forno, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro. Para evitar a condensação do fumo, vá acrescentando água.

### 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 definições (nível de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

| TIPO DE PRATO                | Cozedura convencional |            | Tempo de cozedura [min.] | Notas                                                                      |
|------------------------------|-----------------------|------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                              | Posição da prateleira | Temp. [°C] |                          |                                                                            |
| Receitas batidas             | 2                     | 170        | 45-60                    | Em forma de bolo                                                           |
| Massa amanteigada            | 2                     | 170        | 20-30                    | Em forma de bolo                                                           |
| Cheesecake                   | 1                     | 170        | 70-80                    | Em forma de bolo de 26 cm ou prateleira em grelha                          |
| Bolo de maçã (tarte de maçã) | 2                     | 170        | 80-100                   | Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha <sup>1)</sup> |
| Strudel                      | 3                     | 175        | 60-80                    | Em tabuleiro para cozer                                                    |
| Tarte de compota             | 2                     | 170        | 30-40                    | Em forma de bolo de 26 cm                                                  |
| Pão de ló                    | 2                     | 170        | 50-60                    | Em forma de bolo de 26 cm                                                  |
| Bolo de Natal/Bolo de fruta  | 2                     | 160        | 90-120                   | Em forma de bolo de 20 cm <sup>1)</sup>                                    |
| Bolo de ameixa               | 1                     | 175        | 50-60                    | Em forma de pão <sup>1)</sup>                                              |
| Bolos pequenos               | 3                     | 170        | 20-30                    | Em tabuleiro para cozer                                                    |
| Biscoitos/pastéis            | 3                     | 140        | 30-35                    | Em tabuleiro para cozer                                                    |
| Merengues                    | 3                     | 120        | 80-100                   | Em tabuleiro para cozer                                                    |
| Pãezinhos                    | 3                     | 190        | 15-20                    | Em tabuleiro para cozer <sup>1)</sup>                                      |
| Eclairs                      | 3                     | 190        | 25-35                    | Em tabuleiro para cozer                                                    |
| Tartes                       | 2                     | 180        | 45-70                    | Em forma de bolo de 20 cm                                                  |
| Bolo de fruta                | 1                     | 160        | 110-120                  | Em forma de bolo de 24 cm                                                  |
| Bolo de duas camadas         | 1                     | 170        | 50-60                    | Em forma de bolo de 20 cm <sup>1)</sup>                                    |

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## PÃO E PIZZA

| TIPO DE PRATO  | Cozedura convencional |            | Tempo de cozedura [min.] | Notas                                                           |
|----------------|-----------------------|------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|                | Posição da prateleira | Temp. [°C] |                          |                                                                 |
| Pão branco     | 1                     | 190        | 60-70                    | 1-2 peças, 500g cada peça <sup>1)</sup>                         |
| Pão de centeio | 1                     | 190        | 30-45                    | Em forma de pão                                                 |
| Pizza          | 1                     | 230-250    | 10-20                    | Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar <sup>1)</sup> |
| Scones         | 3                     | 200        | 10-20                    | Em tabuleiro para cozer <sup>1)</sup>                           |

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

# TORTAS

| TIPO DE PRATO      | Cozedura convencional |            | Tempo de cozedura [min.] | Notas                  |
|--------------------|-----------------------|------------|--------------------------|------------------------|
|                    | Posição da prateleira | Temp. [°C] |                          |                        |
| Empadas            | 2                     | 200        | 40-50                    | Em forma               |
| Tortas de vegetais | 2                     | 200        | 45-60                    | Em forma               |
| Quiches            | 1                     | 180        | 50-60                    | Em forma <sup>1)</sup> |
| Lasanha            | 2                     | 180-190    | 25-40                    | Em forma <sup>1)</sup> |
| Canelones          | 2                     | 180-190    | 25-40                    | Em forma <sup>1)</sup> |

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

# CARNE

| TIPO DE PRATO                       | Cozedura convencional |            | Tempo de cozedura [min.] | Notas                     |
|-------------------------------------|-----------------------|------------|--------------------------|---------------------------|
|                                     | Posição da prateleira | Temp. [°C] |                          |                           |
| Carne de vaca                       | 2                     | 200        | 50-70                    | Numa prateleira em grelha |
| Porco                               | 2                     | 180        | 90-120                   | Numa prateleira em grelha |
| Vitela                              | 2                     | 190        | 90-120                   | Numa prateleira em grelha |
| Carne assada à inglesa, mal passada | 2                     | 210        | 50-60                    | Numa prateleira em grelha |
| Carne assada à inglesa, média       | 2                     | 210        | 60-70                    | Numa prateleira em grelha |
| Carne assada à inglesa, bem passada | 2                     | 210        | 70-75                    | Numa prateleira em grelha |
| Pá de porco                         | 2                     | 180        | 120-150                  | Com courato               |
| Lombo de porco                      | 2                     | 180        | 100-120                  | Duas peças                |
| Borrego                             | 2                     | 190        | 110-130                  | Perna                     |
| Frango                              | 2                     | 220        | 70-85                    | Inteiro                   |
| Peru                                | 2                     | 180        | 210-240                  | Inteiro                   |
| Pato                                | 2                     | 175        | 120-150                  | Inteiro                   |
| Ganso                               | 2                     | 175        | 150-200                  | Inteiro                   |
| Coelho                              | 2                     | 190        | 60-80                    | Em pedaços                |
| Lebre                               | 2                     | 190        | 150-200                  | Em pedaços                |
| Faisão                              | 2                     | 190        | 90-120                   | Inteiro                   |

# PEIXE

| TIPO DE PRATO | Cozedura convencional |            | Tempo de cozedura [min.] | Notas       |
|---------------|-----------------------|------------|--------------------------|-------------|
|               | Posição da prateleira | Temp. [°C] |                          |             |
| Truta/Dourada | 2                     | 190        | 40-55                    | 3-4 peixes  |
| Atum/Salmão   | 2                     | 190        | 35-60                    | 4-6 filetes |

### Grelhador



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

| TIPO DE PRATO         | Quantidade |      | Grelhador             |            | Tempo de cozedura [min.] |          |
|-----------------------|------------|------|-----------------------|------------|--------------------------|----------|
|                       | Peças      | [g]  | Posição da prateleira | Temp. [°C] | 1.º lado                 | 2.º lado |
| Bifes do lombo        | 4          | 800  | 4                     | máx.       | 12-15                    | 12-14    |
| Bife de novilho       | 4          | 600  | 4                     | máx.       | 10-12                    | 6-8      |
| Salsichas             | 8          | -    | 4                     | máx.       | 12-15                    | 10-12    |
| Costeletas de porco   | 4          | 600  | 4                     | máx.       | 12-16                    | 12-14    |
| Frango (cortado em 2) | 2          | 1000 | 4                     | máx.       | 30-35                    | 25-30    |
| Espetadas             | 4          | -    | 4                     | máx.       | 10-15                    | 10-12    |
| Peito de frango       | 4          | 400  | 4                     | máx.       | 12-15                    | 12-14    |
| Hambúrguer            | 6          | 600  | 4                     | máx.       | 20-30                    | -        |
| Filetes de peixe      | 4          | 400  | 4                     | máx.       | 12-14                    | 10-12    |
| Sanduíches            | 4-6        | -    | 4                     | máx.       | 5-7                      | -        |
| Tostas                | 4-6        | -    | 4                     | máx.       | 2-4                      | 2-3      |

### Conservar - Aquecimento inferior

### Frutos vermelhos

| CONSERVAR                                       | Temperatura [°C] | Tempo de cozedura até começar a ferver [min.] | Tempo de cozedura a 100 °C [min.] |
|-------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------|
| Morangos, amoras, framboesas, groselhas maduras | 160 – 170        | 35 – 45                                       | –                                 |

### Fruta com caroço

| CONSERVAR                | Temperatura [°C] | Tempo até começar a ferver [min.] | Tempo de cozedura a 100 °C [min.] |
|--------------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Pêras, marmelos, ameixas | 160 – 170        | 35 – 45                           | 10 – 15                           |

## Legumes

| CONSERVAR                        | Temperatura [°C] | Tempo de cozedura até começar a ferver [min.] | Tempo de cozedura a 100 °C [min.] |
|----------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------|
| Cenouras <sup>1)</sup>           | 160 – 170        | 50 – 60                                       | 5 – 10                            |
| Pepinos                          | 160 – 170        | 50 – 60                                       | –                                 |
| Picles mistos                    | 160 – 170        | 50 – 60                                       | 5 – 10                            |
| Couve-rábano, ervilhas, espargos | 160 – 170        | 50 – 60                                       | 15 – 20                           |

1) Deixe a conserva no forno, após desactivar o aparelho.

## Manutenção e limpeza

**⚠ Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um produto de limpeza.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um produto de limpeza habitual.
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, a sujidade não ficará queimada e poderá removê-la com mais facilidade.
- 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 produto de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com produtos de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente.

### **i Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio:**

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

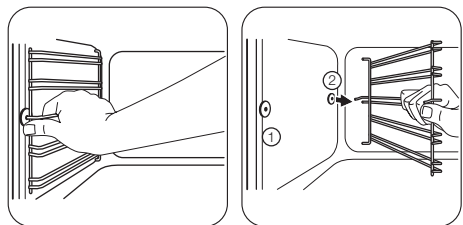
### Limpar a junta da porta

- 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 o Centro de Assistência Técnica.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

### Apoios para prateleiras

Pode retirar os apoios para prateleiras para limpar as paredes laterais.

### Remover 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.

### Instalar os apoios para prateleiras

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

**i** As extremidades arredondadas dos apoios para prateleiras têm de ficar viradas para a frente.

### Aqua cleaning

O aqua cleaning utiliza vapor para ajudar a remover gordura e resíduos de alimentos do forno.

1. Coloque 300 ml de água no recipiente Aqua cleaning, na parte inferior do forno.
2. Selecciona a função do forno .
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 o interior do forno com um pano.

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

### Lâmpada do forno

**!** **Advertência** Tenha cuidado quando substituir a lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

#### Antes de substituir a lâmpada do forno:

- Desactive o forno.
- Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

**i** Coloque um pano no fundo do forno para proteger a lâmpada do forno e a protecção de vidro.

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

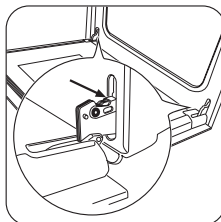
1. Rode a protecção de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada adequada para forno, resistente ao calor até 300 °C. Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a protecção de vidro.

### Limpeza da porta do forno

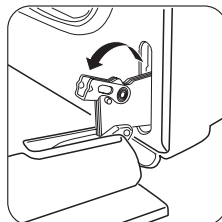
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interior para limpar.

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

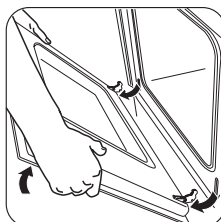
**!** **Cuidado** Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.



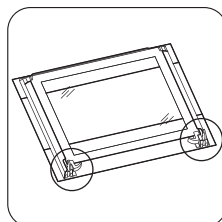
**1** Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



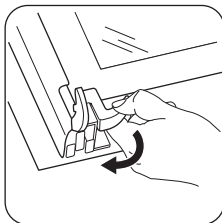
**2** Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.



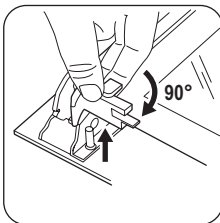
**3** Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



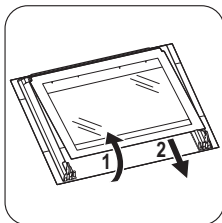
**4** Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



**5** Liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interior.



**6** Rode os dois fixadores 90° e remova-os dos respectivos lugares.



**7** Com cuidado, levante (passo 1) e remova (passo 2) o painel de vidro.

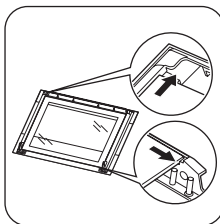
Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

### Instalar a porta e o painel de vidro

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

A zona com a serigrafia tem de ficar voltada para o interior do forno. 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 interior correctamente nos respectivos alojamentos. Observe a ilustração.



## O que fazer se...

**⚠ Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

| Problema                                             | Causa possível                                            | Solução                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona.                             | O aparelho não está activado.                             | Active o aparelho. Consulte o capítulo "Utilização diária".                                               |
| O aparelho não funciona.                             | O Conta-minutos + Final de cozedura não está configurado. | Configure o Conta-minutos + Final de cozedura. Consulte o capítulo "Funções de relógio".                  |
| O aparelho não funciona.                             | O disjuntor do quadro eléctrico está desligado.           | Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado. |
| A lâmpada do forno não acende.                       | A lâmpada do forno está avariada.                         | Substitua a lâmpada do forno.                                                                             |
| Há vapor e água condensada nos alimentos e no forno. | Deixou um prato no forno demasiado tempo.                 | Não deixe os pratos no forno por mais de 15-20 minutos após a conclusão da cozedura.                      |

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o Centro de Assistência Técnica.  
Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de caracte-

Recomendamos que anote os dados aqui:  
Modelo (MOD.)  
Número do produto (PNC)  
Número de série (S.N.)

rísticas. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho.

.....

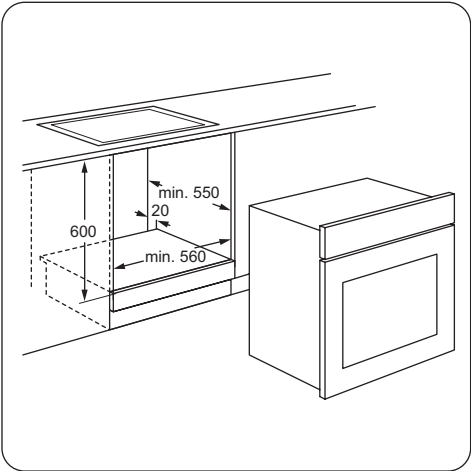
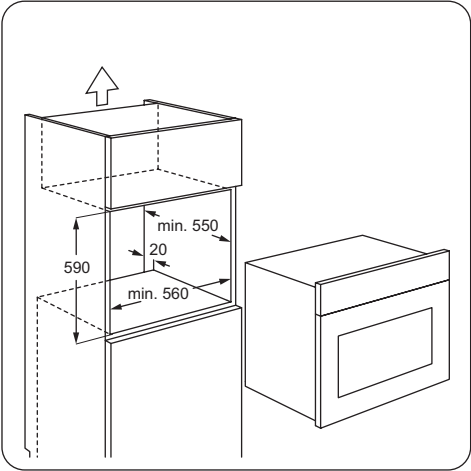
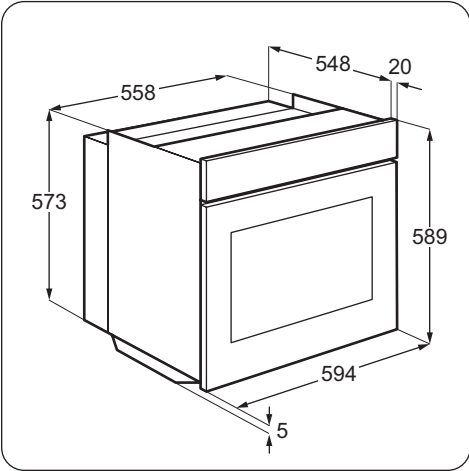
.....

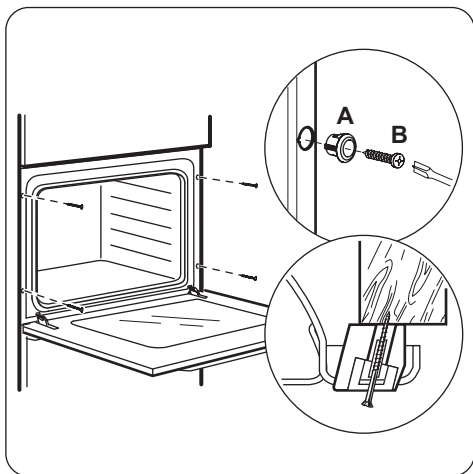
.....

Instalação

 **Advertência** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Encastre





## Instalação eléctrica

**⚠ Advertência** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

**i** O fabricante não é responsável pelo não cumprimento das precauções de segurança do capítulo "Informações de segurança".

## Preocupações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a

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) e a tabela:

| Potência total   | Secção do cabo           |
|------------------|--------------------------|
| máximo de 1380 W | 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> |
| máximo de 2300 W | 3 x 1 mm <sup>2</sup>    |
| máximo de 3680 W | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>  |

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).



reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.



### Material da embalagem

O material utilizado na embalagem é ecológico e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

## Índice de materias

|                             |    |                           |    |
|-----------------------------|----|---------------------------|----|
| Información sobre seguridad | 30 | Funciones adicionales     | 35 |
| Instrucciones de seguridad  | 31 | Consejos útiles           | 35 |
| Descripción del producto    | 33 | Mantenimiento y limpieza  | 39 |
| Antes del primer uso        | 33 | Qué hacer si...           | 41 |
| Uso diario                  | 34 | Instalación               | 42 |
| Funciones de reloj          | 34 | Aspectos medioambientales | 44 |

Salvo modificaciones.

## 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

 **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

## Seguridad general

- 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.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- 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.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



### Instrucciones de seguridad

#### Instalación



**Advertencia** Sólo un técnico cualificado puede instalar el 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.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
  - El aparato debe quedar conectado 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. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
  - Evite que el cable de red 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.

#### Conexión eléctrica



**Advertencia** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- 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 correctos: 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.

## Uso

 **Advertencia** Existe riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras funciona.
- 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.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.

- 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 recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
  - No coloque papel de aluminio directamente sobre la base del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.

## Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar 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 técnico.
- Tenga mucho 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 sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- 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 debe utilizarse para la iluminación doméstica.

**⚠ Advertencia** Riesgo de descargas eléctricas.

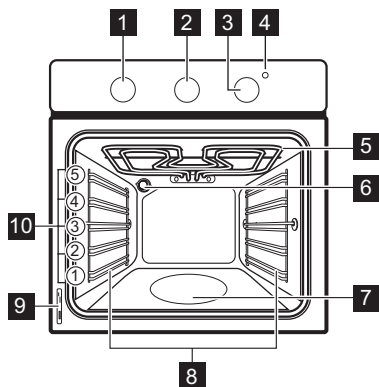
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas con las mismas especificaciones.

### Desecho

**⚠ Advertencia** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

## Descripción del producto



- 1** Mando de las funciones del horno
- 2** Mando del temporizador

- 3** Mando de temperatura
- 4** Indicador de temperatura
- 5** Grill
- 6** Bombilla del horno
- 7** Contenedor de limpieza con agua
- 8** Carril de apoyo, extraíble
- 9** Placa de características
- 10** Posiciones de las parrillas

### Accesorios del horno

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Grill / Bandeja de asar**  
Para hornear y asar o como grasera.

## Antes del primer uso

**⚠ Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Limpieza inicial

- Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles (en su caso).

- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

**Importante** Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

## Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante 45 minutos.
3. Ajuste la función  y la temperatura máxima.

4. 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 totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

## Uso diario

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno hasta la función que desee.
2. Gire el mando de control de la temperatura hasta la temperatura adecuada.

El indicador de temperatura permanece encendido mientras el horno alcanza la temperatura elegida.

3. Para desactivar el aparato, gire el mando de función del horno y el mando de control de la temperatura a la posición de desconexión.

### Funciones del horno

| Función del horno                                                                   |                                               | Aplicación                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Apagado                                       | El aparato está apagado.                                                                                                                                                                                                |
|     | Calor superior + inferior / Limpieza con agua | Para hornear y asar en un nivel del horno. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo.<br>Para obtener más información sobre la limpieza con agua, consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza". |
|   | Calor inferior                                | Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.                                                                                                                                        |
|  | Bóveda                                        | Para terminar platos cocinados. Solo funciona la resistencia superior.                                                                                                                                                  |
|  | Grill                                         | Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.                                                                                                   |

## Funciones de reloj

### Minutero + Final de la cocción

Úselo para programar una hora de desconexión automática de una función del horno.

1. Ajuste una función y la temperatura.
2. Gire el mando del temporizador hasta el máximo y a continuación al período de tiempo necesario.

3. Transcurrido el período de tiempo, suena una señal. El aparato se apaga.

**Ajuste normal**  : Gire el mando del temporizador hasta . En esta posición, el aparato funciona de forma manual. La función Minutero + Final de la cocción está desactivada.

## 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 aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el aparato.

### 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 útiles

- El horno tiene cinco niveles o alturas. 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.

### Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción.

- 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.
- 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 que se seque cada vez.

### 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 mejores ajustes (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

REPOSTERÍA

| TIPO DE ALIMENTO                       | Cocción convencional       |            | Tiempo de coc-<br>ción (min) | Notas                                                                     |
|----------------------------------------|----------------------------|------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                        | Posición de la<br>parrilla | Temp. (°C) |                              |                                                                           |
| Masas batidas                          | 2                          | 170        | 45-60                        | En molde de repostería                                                    |
| Masa con mantequilla                   | 2                          | 170        | 20-30                        | En molde de repostería                                                    |
| Tarta de queso                         | 1                          | 170        | 70-80                        | En un molde de repostería de 26 cm en un estante de rejilla               |
| Tarta o pastel de man-<br>zana         | 2                          | 170        | 80-100                       | En 2 moldes de repostería de 20 cm en un estante de rejilla <sup>1)</sup> |
| Strudel                                | 3                          | 175        | 60-80                        | En bandeja de repostería                                                  |
| Tarta de mermelada                     | 2                          | 170        | 30-40                        | En molde de repostería de 26 cm                                           |
| Bizcocho                               | 2                          | 170        | 50-60                        | En molde de repostería de 26 cm                                           |
| Pastel de Navidad /<br>Tarta de frutas | 2                          | 160        | 90-120                       | En molde de repostería de 20 cm <sup>1)</sup>                             |
| Tarta de ciruelas                      | 1                          | 175        | 50-60                        | En molde de pan <sup>1)</sup>                                             |
| Pastelillos                            | 3                          | 170        | 20-30                        | En bandeja de repostería                                                  |
| Galletas / Pastas                      | 3                          | 140        | 30-35                        | En bandeja de repostería                                                  |
| Merengues                              | 3                          | 120        | 80-100                       | En bandeja de repostería                                                  |
| Bollos                                 | 3                          | 190        | 15-20                        | En bandeja de repostería <sup>1)</sup>                                    |
| Bollos de crema                        | 3                          | 190        | 25-35                        | En bandeja de repostería                                                  |
| Tartaletas                             | 2                          | 180        | 45-70                        | En molde de repostería de 20 cm                                           |
| Tarta de frutas                        | 1                          | 160        | 110-120                      | En molde de repostería de 24 cm                                           |
| Tarta Victoria                         | 1                          | 170        | 50-60                        | En molde de repostería de 20 cm <sup>1)</sup>                             |

1) Precaliente el horno 10 minutos.

PAN Y PIZZA

| TIPO DE ALIMENTO | Cocción convencional       |               | Tiempo de coc-<br>ción (min) | Notas                                           |
|------------------|----------------------------|---------------|------------------------------|-------------------------------------------------|
|                  | Posición de la<br>parrilla | Temp.<br>(°C) |                              |                                                 |
| Pan blanco       | 1                          | 190           | 60-70                        | 1-2 piezas, 500 g cada pie-<br>za <sup>1)</sup> |

| TIPO DE ALIMENTO | Cocción convencional    |            | Tiempo de cocción (min) | Notas                                        |
|------------------|-------------------------|------------|-------------------------|----------------------------------------------|
|                  | Posición de la parrilla | Temp. (°C) |                         |                                              |
| Pan de centeno   | 1                       | 190        | 30-45                   | En molde de pan                              |
| Pizza            | 1                       | 230-250    | 10-20                   | En una bandeja o bandeja honda <sup>1)</sup> |
| Bollitos         | 3                       | 200        | 10-20                   | En bandeja de repostería <sup>1)</sup>       |

1) Precalentar durante 10 minutos.

FLANES

| TIPO DE ALIMENTO | Cocción convencional    |            | Tiempo de cocción (min) | Notas                     |
|------------------|-------------------------|------------|-------------------------|---------------------------|
|                  | Posición de la parrilla | Temp. (°C) |                         |                           |
| Pudin de pasta   | 2                       | 200        | 40-50                   | En un molde               |
| Flan de verduras | 2                       | 200        | 45-60                   | En un molde               |
| Quiches          | 1                       | 180        | 50-60                   | En un molde <sup>1)</sup> |
| Lasaña           | 2                       | 180-190    | 25-40                   | En un molde <sup>1)</sup> |
| Canelones        | 2                       | 180-190    | 25-40                   | En un molde <sup>1)</sup> |

1) Precalentar durante 10 minutos.

CARNE

| TIPO DE ALIMENTO   | Cocción convencional    |            | Tiempo de cocción (min) | Notas                    |
|--------------------|-------------------------|------------|-------------------------|--------------------------|
|                    | Posición de la parrilla | Temp. (°C) |                         |                          |
| Carne de vacuno    | 2                       | 200        | 50-70                   | En un estante de rejilla |
| Cerdo              | 2                       | 180        | 90-120                  | En un estante de rejilla |
| Ternera            | 2                       | 190        | 90-120                  | En un estante de rejilla |
| Rosbif poco hecho  | 2                       | 210        | 50-60                   | En un estante de rejilla |
| Rosbif en su punto | 2                       | 210        | 60-70                   | En un estante de rejilla |
| Rosbif muy hecho   | 2                       | 210        | 70-75                   | En un estante de rejilla |
| Paletilla de cerdo | 2                       | 180        | 120-150                 | Con piel                 |
| Morcillo de cerdo  | 2                       | 180        | 100-120                 | Dos piezas               |
| Cordero            | 2                       | 190        | 110-130                 | Pata                     |
| Pollo              | 2                       | 220        | 70-85                   | Entero                   |
| Pavo               | 2                       | 180        | 210-240                 | Entero                   |
| Pato               | 2                       | 175        | 120-150                 | Entero                   |
| Ganso              | 2                       | 175        | 150-200                 | Entero                   |
| Conejo             | 2                       | 190        | 60-80                   | Troceado                 |
| Liebre             | 2                       | 190        | 150-200                 | Troceada                 |

| TIPO DE ALIMENTO | Cocción convencional    |            | Tiempo de cocción (min) | Notas  |
|------------------|-------------------------|------------|-------------------------|--------|
|                  | Posición de la parrilla | Temp. (°C) |                         |        |
| Faisán           | 2                       | 190        | 90-120                  | Entero |

## PESCADO

| TIPO DE ALIMENTO | Cocción convencional    |            | Tiempo de cocción (min) | Notas          |
|------------------|-------------------------|------------|-------------------------|----------------|
|                  | Posición de la parrilla | Temp. (°C) |                         |                |
| Trucha/Pargo     | 2                       | 190        | 40-55                   | 3 - 4 pescados |
| Atún/Salmón      | 2                       | 190        | 35-60                   | 4-6 filetes    |

### Grill


 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

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

### Conservar - Calor inferior

## Frutas silvestres

| CONSERVA                                          | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min) | Tiempo de cocción restante a 100 °C (min) |
|---------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Fresas, arándanos, fram-buesas, grosellas maduras | 160 – 170        | 35 – 45                                                | –                                         |

## Frutas con hueso

| CONSERVA                    | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min) | Tiempo de cocción restante a 100 °C (min) |
|-----------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Peras, membrillos, ciruelas | 160 – 170        | 35 – 45                                                | 10 – 15                                   |

## Verduras

| CONSERVA                         | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min) | Tiempo de cocción restante a 100 °C (min) |
|----------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Zanahorias <sup>1)</sup>         | 160 – 170        | 50 – 60                                                | 5 – 10                                    |
| Pepinos                          | 160 – 170        | 50 – 60                                                | –                                         |
| Encurtidos variados              | 160 – 170        | 50 – 60                                                | 5 – 10                                    |
| Colinabos, guisantes, espárragos | 160 – 170        | 50 – 60                                                | 15 – 20                                   |

1) Después de apagar el aparato, deje la conserva en el horno.

## Mantenimiento y limpieza



**Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con jabón neutro.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se queme.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. 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. Podría 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.

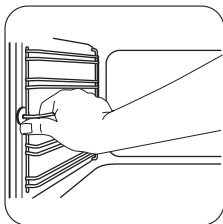
### Limpieza de la junta de la puerta

- 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 el servicio técnico.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

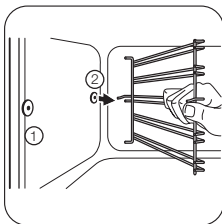
### Carriles de apoyo

Puede extraer los carriles de apoyo para limpiar las paredes laterales.

## Para retirar los carriles de apoyo



**1** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared.



**2** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extraírgalo.

## Instalación de los carriles de apoyo

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

**i** Los extremos redondeados de los carriles de apoyo deben apuntar hacia la parte delantera.

## Limpieza con agua

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

1. Coloque 300 ml de agua en el contenedor de limpieza con agua en el fondo del horno.
2. Programe la función del horno
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. Puede quemarse.

## Bombilla del horno

**!** **Advertencia** Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

## Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

**i** Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la luz y la tapa de cristal. Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

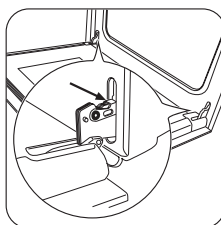
1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra preparada para soportar temperaturas de hasta 300 °C.  
Utilice una bombilla de horno del mismo tipo.
4. Coloque la tapa de cristal.

## Limpieza de la puerta del horno

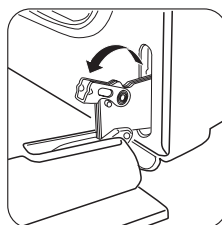
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos.

**i** La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

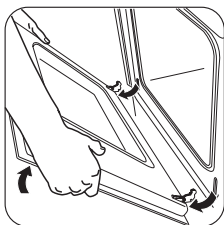
**!** **Precaución** No utilice el aparato sin los paneles de cristal.



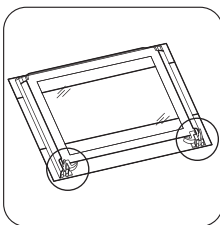
**1** Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



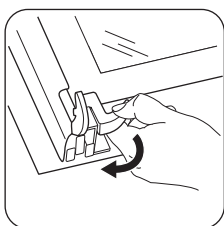
**2** Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



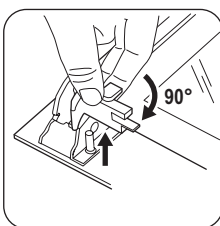
**3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



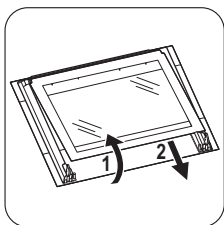
**4** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



**5** Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



**6** Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.



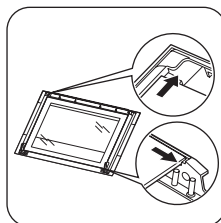
**7** Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal.

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

### Instalación de la puerta y el panel de cristal

Cuando haya terminado la limpieza, instale los paneles 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. Consulte la ilustración.



## Qué hacer si...

**⚠ Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

| Problema                                                         | Posible causa                                                                    | Solución                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.                                          | El aparato está apagado.                                                         | Active el aparato. Consulte el capítulo "Uso diario".                                                             |
| El aparato no funciona.                                          | El programador de la función Minutero + Final de la cocción no está configurado. | Configure el programador de la función Minutero + Final de la cocción. Consulte el capítulo "Funciones de reloj". |
| El aparato no funciona.                                          | Ha saltado un fusible de la caja de fusibles.                                    | Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.    |
| La bombilla del horno no funciona.                               | La bombilla es defectuosa.                                                       | Cambie la bombilla del horno.                                                                                     |
| Se acumulan vapor y condensación en los alimentos y en el horno. | Los platos han permanecido en el horno demasiado tiempo.                         | No deje los platos en el horno más de 15 o 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.                       |

Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico. Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de características. La placa

de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (MOD.)

.....

Número de producto (PNC)

.....

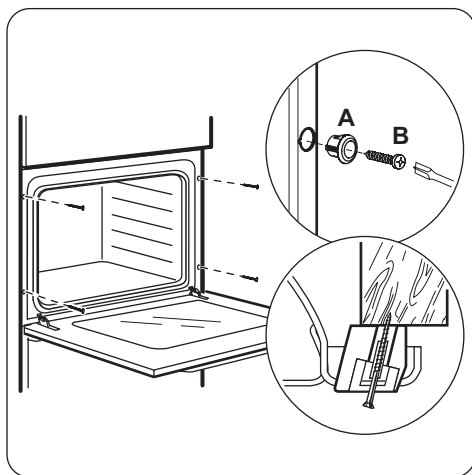
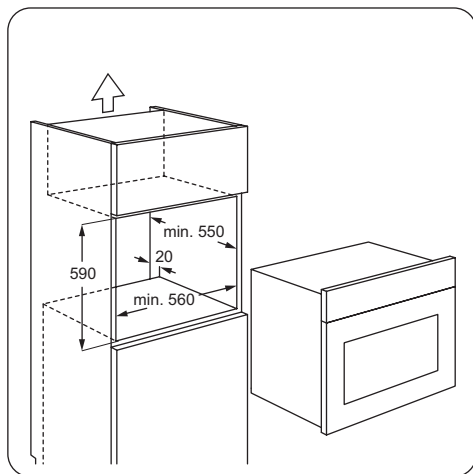
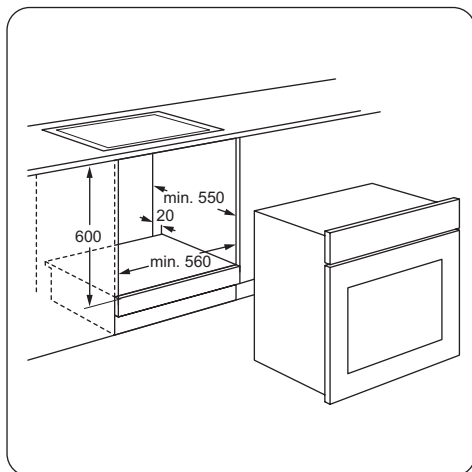
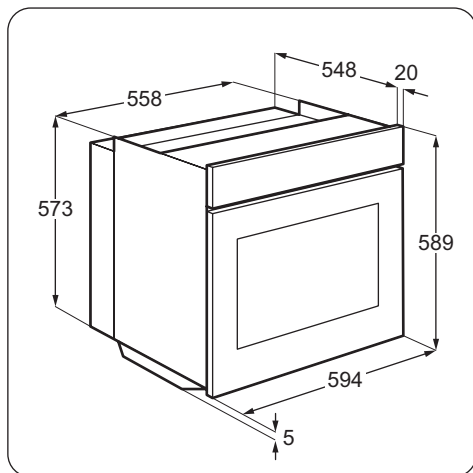
Número de serie (S.N.)

.....

## Instalación

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

## Empotrado



## Instalación eléctrica

**⚠ Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

**i** El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo "Información 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) y la tabla:

| Potencia total   | Sección del cable        |
|------------------|--------------------------|
| máximo de 1380 W | 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> |

| Potencia total    | Sección del cable       |
|-------------------|-------------------------|
| máximo de 2300 W  | 3 x 1 mm <sup>2</sup>   |
| máximo de 3.680 W | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

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



## Aspectos medioambientales

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto

no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.



### Material de embalaje

El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, tales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery. There is no handwriting or other markings on the page.

[illegible]



[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



397222301-G-462012