

EN	User manual	2
IT	Istruzioni per l'uso	16
PT	Manual de instruções	31
ES	Manual de instrucciones	46

Oven
Forno
Forno
Horno

USER MANUAL

Contents

Safety information	2	Additional functions	6
Safety instructions	3	Helpful hints and tips	7
Product description	5	Care and cleaning	11
Before first use	5	What to do if...	13
Daily use	5	Installation	13
Clock functions	6	Environment concerns	15

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.
- 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.
- 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

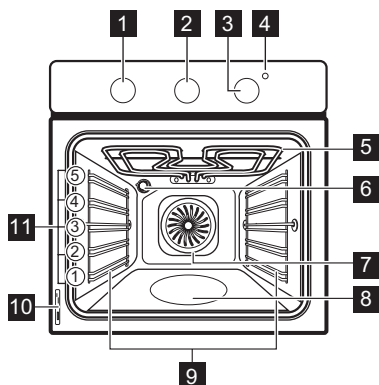
 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- 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** Fan
- 8** Aqua cleaning container
- 9** Shelf support, removable
- 10** Rating plate
- 11** Shelf positions

Oven accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **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. For more information about Aqua Cleaning, refer to the chapter "Care and cleaning".
	Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
	Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.

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.

Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	1	160	70 - 80	In a 26 cm cake mould on a wire shelf
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf ¹⁾

- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

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		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	170	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould ¹⁾
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin ¹⁾
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Meringues	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Buns	3	190	3	180	15 - 20	In a baking tray ¹⁾
Eclairs	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	1	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould ¹⁾

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece ¹⁾
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan ¹⁾

TYPE OF DISH	Conventional Cook- ing		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi- tion	Temp [°C]	Shelf posi- tion	Temp [°C]		
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray ¹⁾

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cook- ing		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi- tion	Temp [°C]	Shelf posi- tion	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cook- ing		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi- tion	Temp [°C]	Shelf posi- tion	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	Two pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole

TYPE OF DISH	Conventional Cook- ing		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi- tion	Temp [°C]	Shelf posi- tion	Temp [°C]		
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cook- ing		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi- tion	Temp [°C]	Shelf posi- tion	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Sal- mon	2	190	2	175	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 posi- tion	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	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one

which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

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.

i 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.

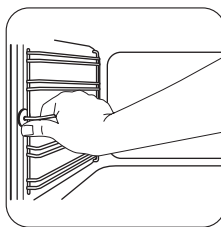
Cleaning the door gasket

- 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.

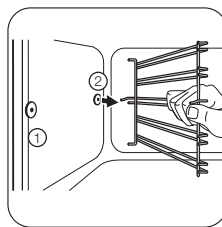
Shelf supports

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.

- i** 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.

i 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.

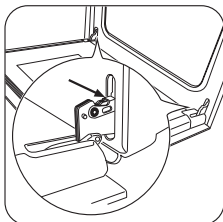
1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

Cleaning the oven door

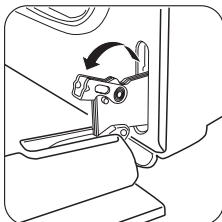
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

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

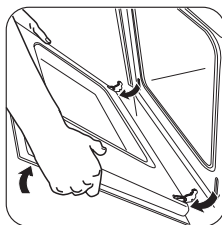
! **Caution!** Do not use the appliance without the glass panels.



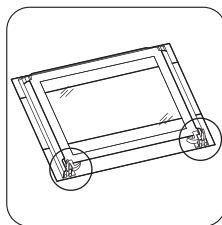
1 Open the door fully and hold the two door hinges.



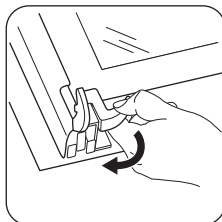
2 Lift and turn the levers on the two hinges.



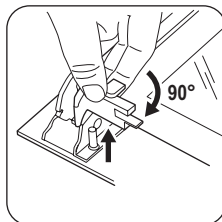
3 Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



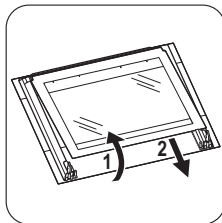
4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.



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.

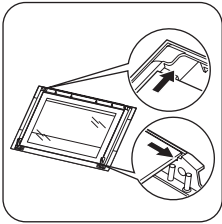
Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

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 instal-

lation 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".
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 released.	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.

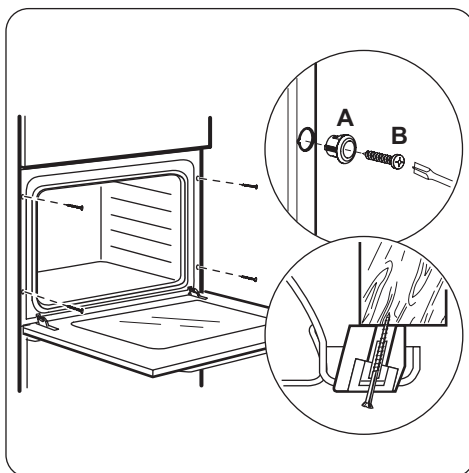
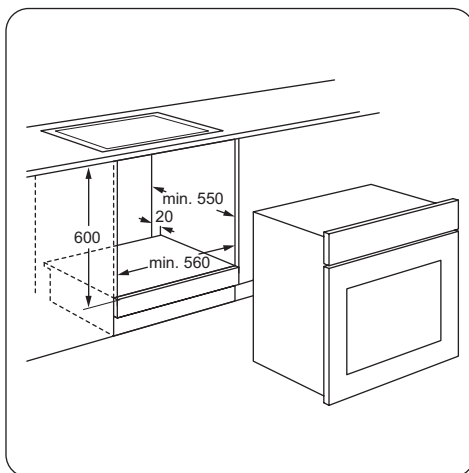
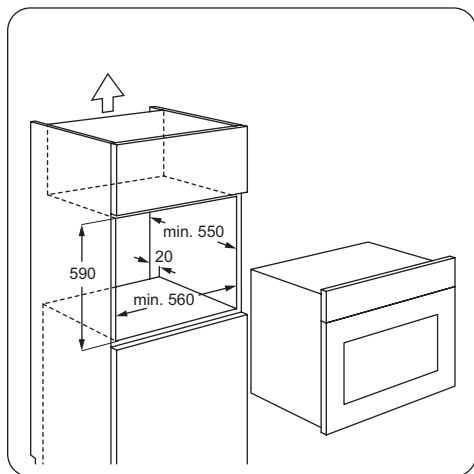
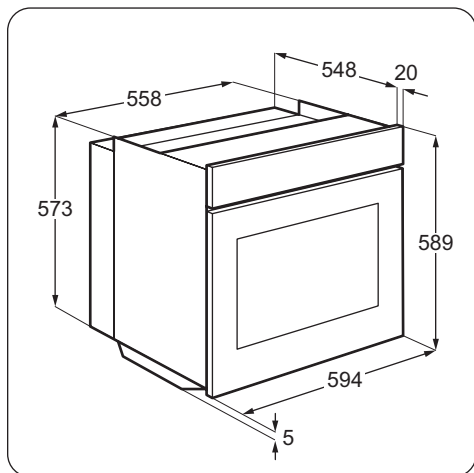
We recommend that you write the data here:

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.

www.zanussi.com

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 ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm ²

The hearth 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.

Indice

Informazioni per la sicurezza	16	Funzioni aggiuntive	21
Istruzioni di sicurezza	17	Consigli e suggerimenti utili	21
Descrizione del prodotto	19	Pulizia e cura	25
Preparazione al primo utilizzo	20	Cosa fare se...	28
Utilizzo quotidiano	20	Installazione	28
Funzioni del timer	21	Considerazioni ambientali	30

Con riserva di modifiche.

Informazioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

 **Avvertenza!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

Avvertenze di sicurezza generali

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Non usare idropulitrici a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.



Istruzioni di sicurezza

Installazione



Avvertenza! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre di guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.

- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

Collegamento elettrico



Avvertenza! Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un

eletttricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.

- Evitare che i cavi rimangano a contatto della porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati. Interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

Utilizzo

 **Avvertenza!** Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli ap-

positi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.

- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

 **Avvertenza!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.

Pulizia e manutenzione

⚠ Avvertenza! Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grassi o alimenti all'interno dell'apparecchiatura possono causare incendi.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino spray per il forno, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.

- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

Luce interna

- Il tipo di lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.

⚠ Avvertenza! Rischio di scosse elettriche.

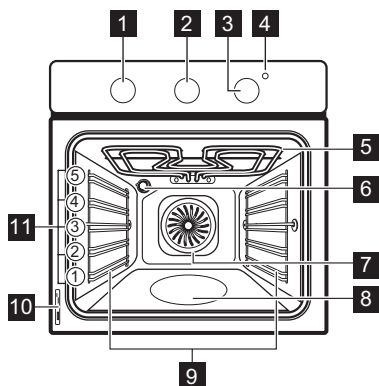
- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

Smaltimento

⚠ Avvertenza! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

Descrizione del prodotto



- 1** Manopola delle funzioni forno
- 2** Manopola del timer

- 3** Manopola della temperatura
- 4** Indicatore della temperatura
- 5** Grill
- 6** Lampadina del forno
- 7** Ventola
- 8** Contenitore pulizia con acqua
- 9** Supporto ripiano, smontabile
- 10** Targhetta dei dati
- 11** Posizioni della griglia

Accessori del forno

- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Lamiera dolci**
Per torte e biscotti.

▪ **Grill/Leccarda**

Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

Preparazione al primo utilizzo

 **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima pulizia

- Togliere tutti gli accessori e i supporti ripiani rimovibili (se presenti).
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta.

Importante Vedere capitolo "Pulizia e cura".

Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 45 minuti.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

Utilizzo quotidiano

 **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Per impostare la temperatura, ruotare l'apposita manopola di regolazione.

L'indicatore della temperatura si accende quando l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento.

3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare la manopola di regolazione delle funzioni del forno e la manopola di regolazione della temperatura in posizione di spento.

Funzioni del forno

Funzione del forno		Uso
	Posizione di spento	L'apparecchiatura è spenta.
	Cottura tradizionale/ Pulizia con acqua	Per cuocere e arrostito su un solo livello. Le resistenze superiore e inferiore funzionano contemporaneamente. Per ulteriori informazioni sulla Pulizia con acqua, fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".
	Cottura ventilata	Per arrostito o arrostito e cuocere al forno cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano, senza trasferimento di sapori.
	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore in piccole quantità nella parte centrale del ripiano. Per preparare i toast.

Funzione del forno		Uso
	Grill rapido	Per grigliare cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per preparare i toast. Funziona l'intero elemento grill.
	Cottura pizza	Per la cottura di una pizza, quiche o torta. Il grill e la resistenza inferiore forniscono il calore direttamente mentre la ventola fa circolare l'aria per dorare in superficie la pizza o cuocere uniformemente le torte farcite.
	Cottura finale	Per dorare torte con fondi friabili. Funziona solo la resistenza inferiore.

Funzioni del timer

Contaminuti - Fine della cottura

Per impostare un orario di spegnimento automatico di una funzione del forno.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Ruotare la manopola del timer fino al limite massimo, quindi portarla sul tempo necessario.

3. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne.

Impostazione normale  : Ruotare la manopola del timer su . In questa posizione si aziona l'apparecchiatura manualmente. La funzione Contaminuti - Fine della cottura è spenta.

Funzioni aggiuntive

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un

surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

Consigli e suggerimenti utili

- L'apparecchiatura presenta cinque livelli con ripiano. Contare i livelli con ripiano dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno

e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatte il consumo di energia.

- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

- Al termine dell'uso dell'apparecchiatura eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due lamiere dolci contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.

- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione eccessiva di fumo all'interno del forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

Tabella per la cottura al forno ed arrosto

TORTE E DOLCI

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Pietanze frullate	2	170	3	160	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	2	170	3	160	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	1	170	1	160	70 - 80	In uno stampo per dolci da 26 cm su di una griglia
Torta di mele (Apple pie)	2	170	2 (sinistra e destra)	160	80 - 100	In due stampi per dolci da 20 cm su di una griglia ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In una piastra da forno
Crostata	2	170	2 (sinistra e destra)	165	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	2	170	2	160	50 - 60	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/ Torta di frutta ricca	2	170	2	150	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm ¹⁾

TIPO DI PIAT- TO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cot- tura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In uno stampo per il pane ¹⁾
Torte piccole - un livello	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In una piastra da forno
Torte piccole - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	25 - 35	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - un livello	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	35 - 40	In una piastra da forno
Meringhe	3	120	3	120	80 - 100	In una piastra da forno
Focaccine	3	190	3	180	15 - 20	In una piastra da forno ¹⁾
Bigné	3	190	3	170	25 - 35	In una piastra da forno
Tortine alla pia- stra	2	180	2	170	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta ricca	1	160	2	150	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pasticcini per il tè	1	170	1	160	50 - 60	In uno stampo per dolci da 20 cm ¹⁾

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

PANE E PIZZA

TIPO DI PIAT- TO	Cottura tradizio- nale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]		
Pane bianco	1	190	1	190	60 - 70	1-2 pezzi, ciascuno da 500 gr. ¹⁾
Pane di segale	1	190	1	180	30 - 45	In uno stampo per il pane
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In una piastra da forno o in una casseruola per arrosti profonda ¹⁾
Focaccine	3	200	3	190	10 - 20	In una piastra da forno ¹⁾

1) Preriscaldare per 10 minuti.

FLAN

TIPO DI PIAT- TO	Cottura tradizio- nale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]		
Sformato di pa- sta	2	200	2	180	40 - 50	In uno stampo
Sformato di ver- dure	2	200	2	175	45 - 60	In uno stampo
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	In uno stampo ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In uno stampo ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In uno stampo ¹⁾

1) Preriscaldare per 10 minuti.

CARNE

TIPO DI PIAT- TO	Cottura tradizio- nale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]		
Manzo	2	200	2	190	50 - 70	Su di una griglia
Maiale	2	180	2	180	90 - 120	Su di una griglia
Vitello	2	190	2	175	90 - 120	Su di una griglia
Roast beef ingle- se al sangue	2	210	2	200	50 - 60	Su di una griglia
Roast beef ingle- se a cottura me- dia	2	210	2	200	60 - 70	Su di una griglia
Roast beef ingle- se ben cotto	2	210	2	200	70 - 75	Su di una griglia
Spalla di maiale	2	180	2	170	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	2	180	2	160	100 - 120	Due pezzi
Agnello	2	190	2	175	110 - 130	Cosciotto
Pollo	2	220	2	200	70 - 85	Intero
Tacchino	2	180	2	160	210 - 240	Intero
Canard	2	175	2	220	120 - 150	Intero
Oca	2	175	1	160	150 - 200	Intero
Coniglio	2	190	2	175	60 - 80	Tagliato a pezzi
Lepre	2	190	2	175	150 - 200	Tagliato a pezzi

TIPO DI PIAT-TO	Cottura tradizio- nale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]		
Fagiano	2	190	2	175	90 - 120	Intero

PESCE

TIPO DI PIAT-TO	Cottura tradizio- nale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]	Posi- zione ripiano	Temp. [°C]		
Trota/Orata	2	190	2	175	40 - 55	3- 4 pesci
Tonno/Salmone	2	190	2	175	35 - 60	4-6 filetti

Grill



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

TIPO DI PIETANZA	Quantità		Grill		Tempo di cottura (in mi- nuti)	
	Pezzi	(g)	Posizione griglia	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Bistecche di filetto	4	800	4	max.	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	4	max.	10-12	6-8
Salsicce	8	-	4	max.	12-15	10-12
Braciole di maiale	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Petto di pollo	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Filetto di pesce	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toast farciti	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toast	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi

possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

Pulizia e cura

⚠ Avvertenza! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento anti-aderente.

i Apparecchiature in acciaio inox o alluminio:

Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

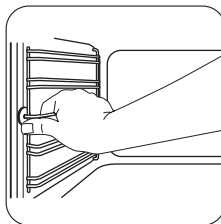
Pulizia della guarnizione della porta

- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare il Centro di Assistenza.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

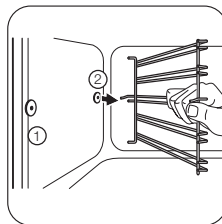
Supporti ripiani

È possibile rimuovere i supporti ripiani per pulire le pareti laterali.

Rimozione dei supporti ripiani



1 Estrarre la parte anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale.



2 Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.

Come montare i supporti ripiani

Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

i Le estremità arrotondate dei supporti ripiani devono essere rivolte in avanti.

Pulizia con acqua

La procedura di pulizia con acqua utilizza il vapore per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

1. Versare 300 ml di acqua nel contenitore di pulizia con acqua sul fondo del forno.
2. Impostare la funzione del forno **Δ**.
3. Impostare la temperatura su 90°C.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 30 minuti.
5. Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
6. Una volta raffreddata l'apparecchiatura, pulire le superfici interne del forno con un panno.

⚠ Avvertenza! Accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda prima di toccarla. Vi è il rischio di scottature.

Lampadina forno

⚠ Avvertenza! Si prega di prestare attenzione in fase di sostituzione della lampadina del forno. Sussiste il rischio di scosse elettriche.

Prima di sostituire la lampadina del forno:

- Disattivare il forno.
- Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

i Per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro stendere un panno sul fondo del forno.

Tenere sempre la lampada alogena con uno straccio per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

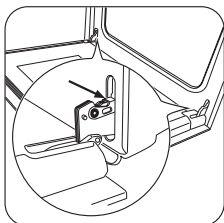
1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina del forno con un'altra lampadina idonea, termoresistente a 300 °C.
Utilizzare lo stesso tipo di lampadina.
4. Rimontare la calotta di vetro.

Pulizia della porta del forno

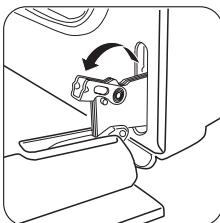
La porta del forno è dotata di due pannelli di vetro. È possibile rimuovere la porta e il pannello di vetro interno per pulirli.

i La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere il pannello di vetro prima di togliere la porta del forno.

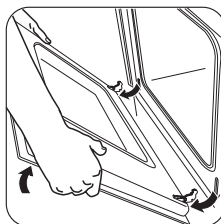
! **Attenzione** Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.



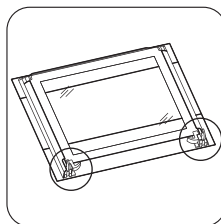
1 Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



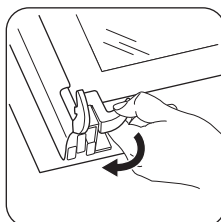
2 Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



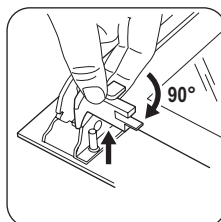
3 Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (metà). Tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



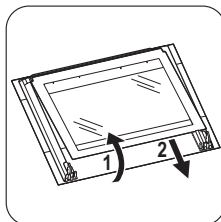
4 Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



5 Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello di vetro interno.



6 Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



7 Sollevare con cura (passo 1) ed estrarre (passo 2) il pannello di vetro.

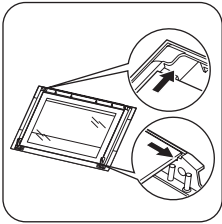
Pulire il pannello in vetro con dell'acqua sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione.

Installazione della porta e del pannello di vetro

Al termine della pulizia, rimontare il pannello di vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura

illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice dei pannelli di vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto. Accertarsi di installare il pannello di vetro interno nelle sedi corrette. Fare riferimento all'immagine.



Cosa fare se...

Avvertenza! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Problema	Causa possibile	Solution
L'apparecchiatura non funziona.	L'apparecchiatura è disattivata.	Accendere il forno. Consultare il capitolo "Utilizzo quotidiano".
L'apparecchiatura non funziona.	La funzione Contaminuti - Fine della cottura non è stata impostata.	Impostare la funzione Contaminuti - Fine della cottura. Fare riferimento al capitolo "Funzioni dell'orologio".
L'apparecchiatura non funziona.	È scattato il fusibile nella scatola dei fusibili.	Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più di una volta, contattare un elettricista qualificato.
La lampadina del forno non si accende.	La lampadina del forno è guasta.	Sostituire la lampadina del forno.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel forno.	Gli alimenti sono stati lasciati nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti.

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza.

Le informazioni necessarie per il centro di assistenza sono indicate sulla targhetta dei dati. La

targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

Si consiglia di annotarle in questo spazio:

Modello (MOD.)

.....

Numero Prodotto (PNC)

.....

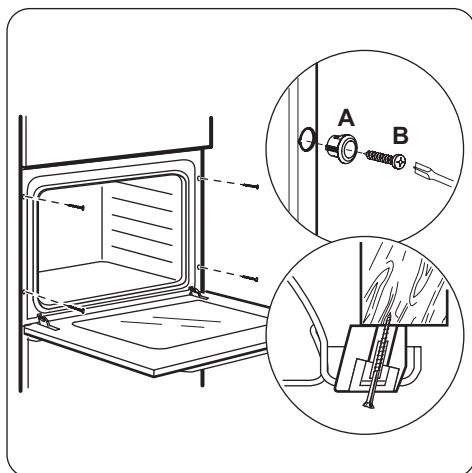
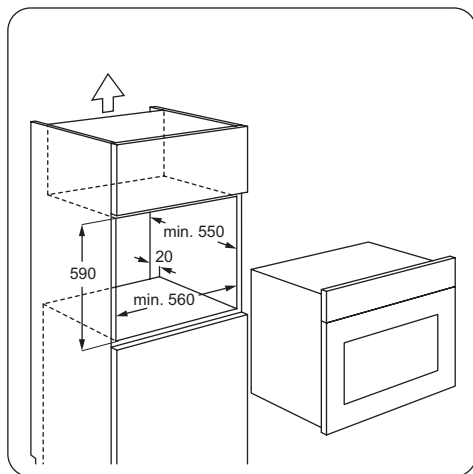
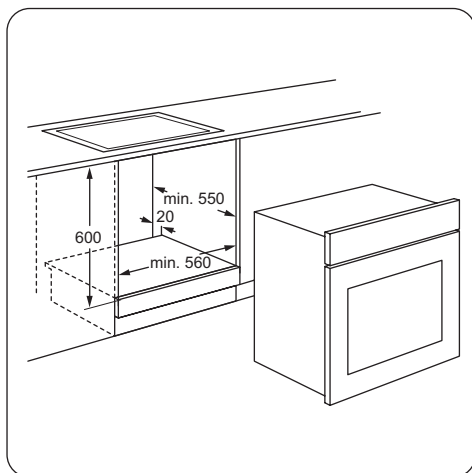
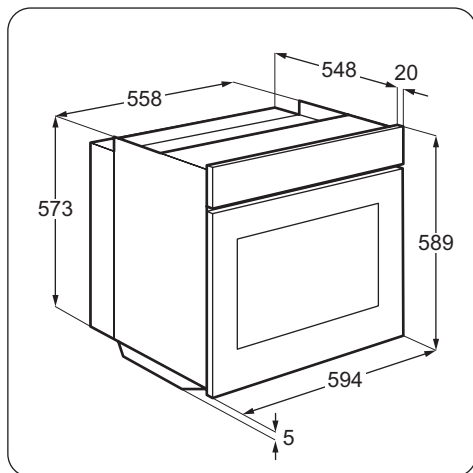
Numero di serie (S.N.)

.....

Installazione

Avvertenza! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Incasso



Installazione dell'impianto elettrico

⚠ Avvertenza! L'installazione dell'impianto elettrico deve essere eseguita da personale qualificato.

i Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

Cavo

Tipi di cavo adatti all'installazione o per la sostituzione: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Per la sezione del cavo fare riferimento alla potenza totale (sulla targhetta dei dati) ed alla tabella:

Potenza totale	Sezione del cavo
massimo 1.380 W	3 x 0,75 mm ²

Potenza totale	Sezione del cavo
massimo 2.300 W	3 x 1 mm ²
massimo 3.680 W	3 x 1,5 mm ²

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).



Considerazioni ambientali

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più

dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



Materiale d'imballaggio

I materiali utilizzati sono ecologici e riciclabili. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Índice

Informações de segurança _____	31	Funções adicionais _____	36
Instruções de segurança _____	32	Sugestões e conselhos úteis _____	36
Descrição do produto _____	34	Manutenção e limpeza _____	40
Antes da primeira utilização _____	34	O que fazer se... _____	43
Utilização diária _____	35	Instalação _____	43
Funções de relógio _____	36	Preocupações ambientais _____	45

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.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com este em funcionamento. Pode haver libertação de ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se este tiver estado em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se esta estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando este 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, ao lado 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.

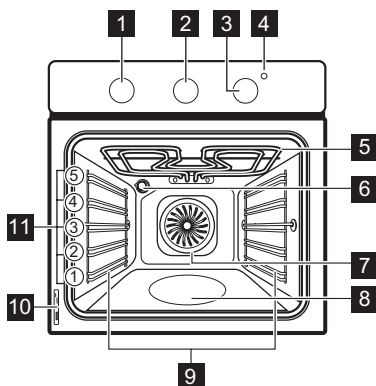
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

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.

Descrição do produto



- 1** Botão das funções do forno
- 2** Botão do temporizador
- 3** Botão da temperatura
- 4** Indicador de temperatura

- 5** Grelhador
- 6** Lâmpada do forno
- 7** Ventoinha
- 8** Recipiente Aqua cleaning
- 9** Suporte para grelhas, amovível
- 10** Placa de características
- 11** Posições das grelhas

Acessórios do forno

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

- Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras 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. Selecciona 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- vencional / Aqua Cleaning	Para cozer e assar num nível do forno. Os aquecimentos superior e inferior funcionam em simultâneo. Para mais informação sobre o Aqua Cleaning, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que um nível com a mesma temperatura de cozedura, sem mistura de sabores.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades no meio da prateleira. Para tostar.
	Grelhador rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para tostar. Todo o grelhador funciona.
	Pizza	Para fazer pizza, quiche ou tarte. O grelhador e o elemento de aquecimento inferior fornecem calor directo e o ventilador faz circular o ar quente para cozinhar os ingredientes da pizza ou o recheio da tarte.
	Aquecimento inferi- or	Para cozer bolos com bases estaladiças. Apenas funciona o aqueci- mento inferior.

Funções de relógio

Cronómetro + Fim de cozedura

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

1. Selecione 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.

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-

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.

quecimento 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 compo-

nentes 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.
- 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 tabulei-

ro. 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.

Tabela para cozer e assar

BOLOS

No início, monitore 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	Aquecimento Convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Receitas batidas	2	170	3	160	45-60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	2	170	3	160	20-30	Em forma de bolo
Cheesecake	1	170	1	160	70-80	Em forma de bolo de 26 cm ou prateleira em grelha
Bolo de maçã (tarte de maçã)	2	170	2 (esquerda e direita)	160	80-100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	Em tabuleiro para assar
Tarte de composta	2	170	2 (esquerda e direita)	165	30-40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	2	170	2	160	50-60	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico	2	170	2	150	90-120	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾
Bolo de ameixa	1	175	2	160	50-60	Em forma de pão ¹⁾
Bolos pequenos - um nível	3	170	3	140-150	20-30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	2 e 4	140-150	25-35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - um nível	3	140	3	140-150	30-35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - dois níveis	-	-	2 e 4	140-150	35-40	Em tabuleiro para assar
Merengues	3	120	3	120	80-100	Em tabuleiro para assar

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Pães de leite	3	190	3	180	15-20	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Eclairs	3	190	3	170	25-35	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	2	180	2	170	45-70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta ri-co	1	160	2	150	110-120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas camadas	1	170	1	160	50-60	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Pão branco	1	190	1	190	60-70	1-2 peças, 500g cada peça ¹⁾
Pão de centeio	1	190	1	180	30-45	Em forma de pão
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10-20	Em tabuleiro para assar ¹⁾

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

FLANS

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Flan de massa	2	200	2	180	40-50	Em forma
Flan de vegetais	2	200	2	175	45-60	Em forma
Quiches	1	180	1	180	50-60	Em forma ¹⁾
Lasanha	2	180-190	2	180-190	25-40	Em forma ¹⁾

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Canelones	2	180-190	2	180-190	25-40	Em forma ¹⁾

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Carne de vaca	2	200	2	190	50-70	Numa prateleira em grelha
Porco	2	180	2	180	90-120	Numa prateleira em grelha
Vitela	2	190	2	175	90-120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	2	210	2	200	50-60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	2	210	2	200	60-70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	2	210	2	200	70-75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	2	180	2	170	120-150	Com courato
Lombo de porco	2	180	2	160	100-120	Duas peças
Borrego	2	190	2	175	110-130	Perna
Frango	2	220	2	200	70-85	Inteiro
Peru	2	180	2	160	210-240	Inteiro
Pato	2	175	2	220	120-150	Inteiro
Ganso	2	175	1	160	150-200	Inteiro
Coelho	2	190	2	175	60-80	Em pedaços
Lebre	2	190	2	175	150-200	Em pedaços
Faisão	2	190	2	175	90-120	Inteiro

PEIXE

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Truta/Dourada	2	190	2	175	40-55	3-4 peixes

TIPO DE PRATO	Aquecimento convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Atum/Salmão	2	190	2	175	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

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que

contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

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 quei-

- mada 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.

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.

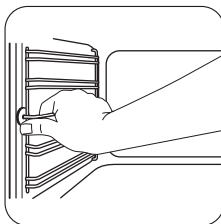
Limpar a junta da porta

- 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.

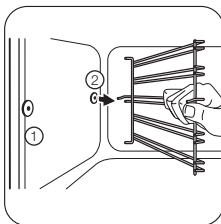
Apoios para prateleiras

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.

-  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. Selecione 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.

 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.

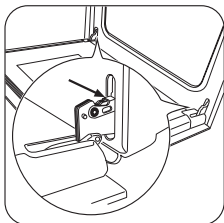
1. Rode a protecção de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada adequada para forno, resistente ao calor até 300 °C.
Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a protecção de vidro.

Limpeza da porta do forno

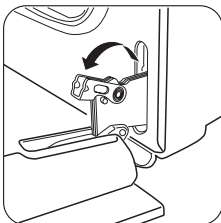
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interior para limpar.

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

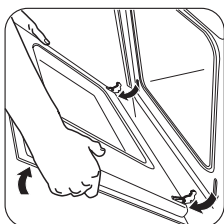
! **Cuidado** Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.



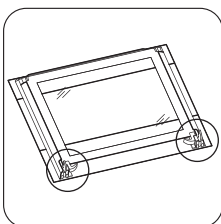
1 Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



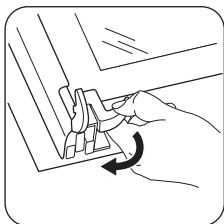
2 Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.



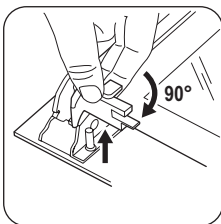
3 Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



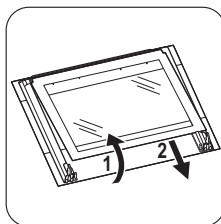
4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



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



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



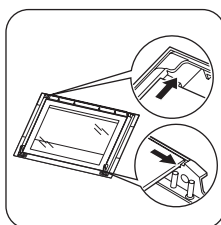
7 Com cuidado, levante (passo 1) e remova (passo 2) o painel de vidro.

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-

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

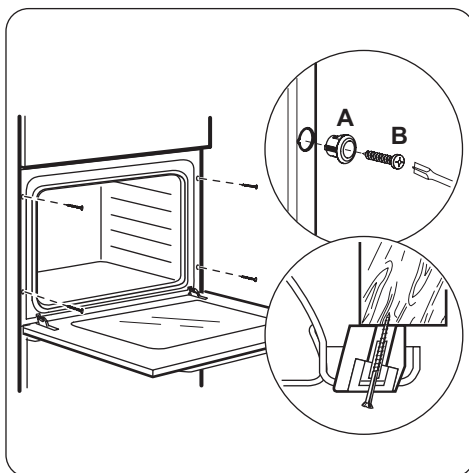
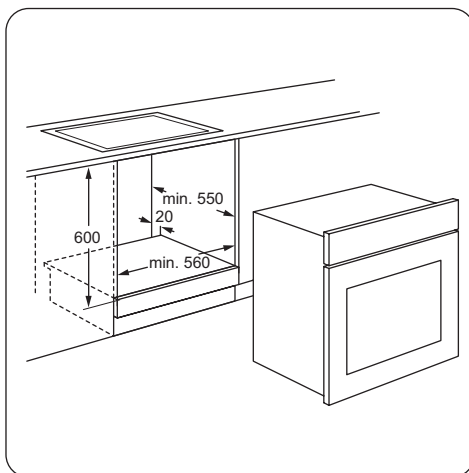
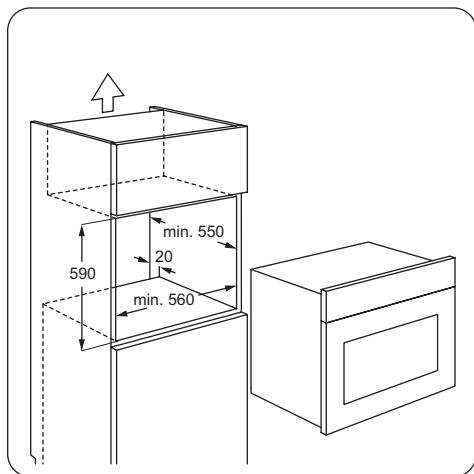
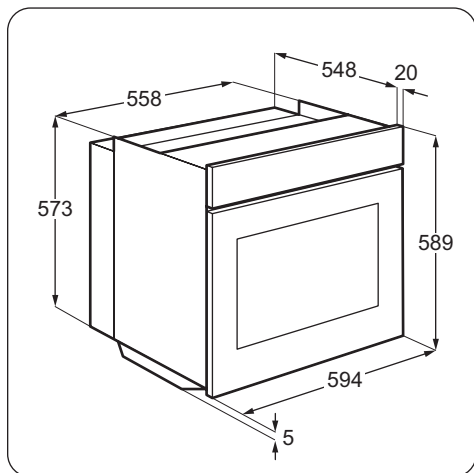
Recomendamos que anote os dados aqui:

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

Instalação

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

Encastre



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".

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 ²

Potência total	Secção do cabo
máximo de 2300 W	3 x 1 mm ²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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).



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

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 _ _ _ _ _	46	Funciones adicionales _ _ _ _ _	51
Instrucciones de seguridad _ _ _ _ _	47	Consejos útiles _ _ _ _ _	51
Descripción del producto _ _ _ _ _	49	Mantenimiento y limpieza _ _ _ _ _	55
Antes del primer uso _ _ _ _ _	49	Qué hacer si... _ _ _ _ _	57
Uso diario _ _ _ _ _	50	Instalación _ _ _ _ _	58
Funciones de reloj _ _ _ _ _	51	Aspectos medioambientales _ _ _ _ _	60

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** 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 está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- 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.
- 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 o 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 utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - No coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.

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.

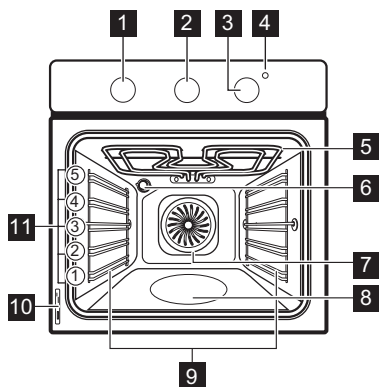
Desecho



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** Ventilador
- 8** Contenedor de limpieza con agua
- 9** Carril de apoyo, extraíble
- 10** Placa de características
- 11** Posiciones de las parrillas

Accesorios del horno

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **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. Para obtener más información sobre la limpieza con agua, consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
	Grill rápido	Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. Funciona todo el grill.
	Pizza	Para hacer pizza, quiche o tarta. Las resistencias inferior y del grill ofrecen calor directo y el ventilador hace circular el aire caliente para cocinar los ingredientes de la pizza o el relleno de la tarta.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.

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.

Cuadro de especificaciones para hornear y asar

PASTELES

TIPO DE ALI- MENTO	Calor superior + infe- rior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Masas batidas	2	170	3	160	45-60	En molde de re- postería
Masa con man- tequilla	2	170	3	160	20-30	En molde de re- postería
Tarta de queso	1	170	1	160	70-80	En molde de re- postería de 26 cm en una parrilla
Tarta o pastel de manzana	2	170	2 (izquierda y derecha)	160	80-100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	En bandeja
Tarta de merme- lada	2	170	2 (izquierda y derecha)	165	30-40	En molde de re- postería de 26 cm
Bizcocho	2	170	2	160	50-60	En molde de re- postería de 26 cm
Pastel de Navi- dad/Pastel de fruta	2	170	2	150	90-120	En molde de re- postería de 20 cm ¹⁾
Pastel de cirue- las	1	175	2	160	50-60	En molde para pan ¹⁾
Pastelillos - un nivel	3	170	3	140-15 0	20-30	En bandeja
Pastelillos - dos niveles	-	-	2 y 4	140-15 0	25-35	En bandeja
Galletas/pastas - un nivel	3	140	3	140-15 0	30-35	En bandeja
Galletas/pastas - dos niveles	-	-	2 y 4	140-15 0	35-40	En bandeja
Merengues	3	120	3	120	80-100	En bandeja
Bollos	3	190	3	180	15-20	En bandeja ¹⁾
Bollos rellenos de crema	3	190	3	170	25-35	En bandeja

TIPO DE ALI- MENTO	Calor superior + infe- rior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Tartaletas	2	180	2	170	45-70	En molde de re- postería de 20 cm
Pastel de fruta	1	160	2	150	110-120	En molde de re- postería de 24 cm
Tarta Victoria	1	170	1	160	50-60	En molde de re- postería de 20 cm ¹⁾

1) Precaliente el horno 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALI- MENTO	Calor superior + infe- rior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Pan blanco	1	190	1	190	60-70	1-2 piezas, 500 g cada pieza ¹⁾
Pan de centeno	1	190	1	180	30-45	En molde de pan
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	En bandeja de re- postería o bandeja honda para asar ¹⁾
Bollitos	3	200	3	190	10-20	En bandeja de re- postería ¹⁾

1) Precalentar durante 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALI- MENTO	Calor superior + infe- rior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Pudin de pasta	2	200	2	180	40-50	En un molde
Tarta de verduras	2	200	2	175	45-60	En un molde
Quiches	1	180	1	180	50-60	En un molde ¹⁾
Lasaña	2	180-190	2	180-190	25-40	En un molde ¹⁾
Canelones	2	180-190	2	180-190	25-40	En un molde ¹⁾

1) Precalentar durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE ALI- MENTO	Calor superior + in- ferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parri- lla	Temp. (°C)	Posición de la parri- lla	Temp. (°C)		
Carne de vacuno	2	200	2	190	50-70	En una parrilla
Cerdo	2	180	2	180	90-120	En una parrilla
Ternera	2	190	2	175	90-120	En una parrilla
Rosbif poco he- cho	2	210	2	200	50-60	En una parrilla
Rosbif en su punto	2	210	2	200	60-70	En una parrilla
Rosbif muy he- cho	2	210	2	200	70-75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	2	180	2	170	120-150	Con piel
Morcillo de cer- do	2	180	2	160	100-120	Dos piezas
Cordero	2	190	2	175	110-130	Pata
Pollo	2	220	2	200	70-85	Entero
Pavo	2	180	2	160	210-240	Entero
Pato	2	175	2	220	120-150	Entero
Ganso	2	175	1	160	150-200	Entero
Conejo	2	190	2	175	60-80	Troceado
Liebre	2	190	2	175	150-200	Troceada
Faisán	2	190	2	175	90-120	Entero

PESCADO

TIPO DE ALI- MENTO	Calor superior + in- ferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parri- lla	Temp. (°C)	Posición de la parri- lla	Temp. (°C)		
Trucha/Besugo	2	190	2	175	40-55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	2	190	2	175	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

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de

los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

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.

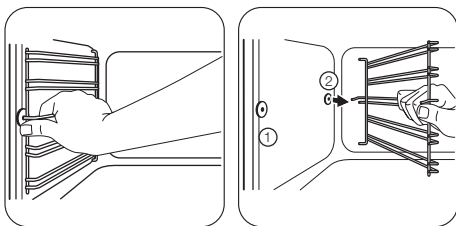
Limpieza de la junta de la puerta

- 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 extráigalo.

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.

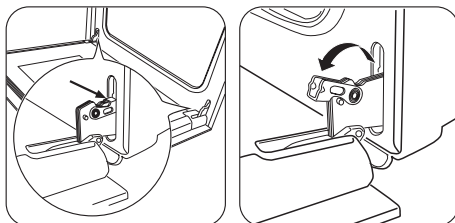
1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra preparada para soportar temperaturas de hasta 300 °C. Utilice una bombilla de horno del mismo tipo.
4. Coloque la tapa de cristal.

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.

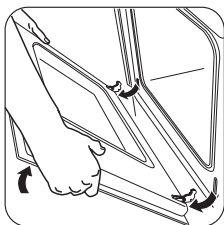
i La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

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

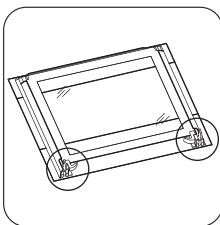


1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.

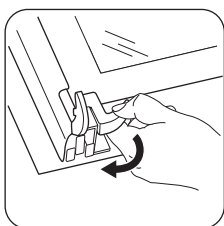
2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



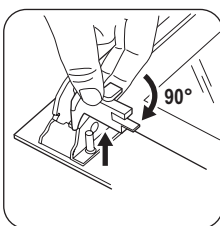
3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



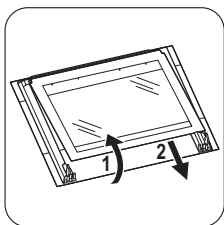
4 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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.



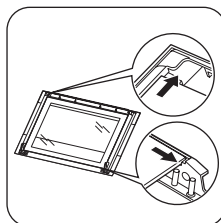
7 Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal.

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.)

.....

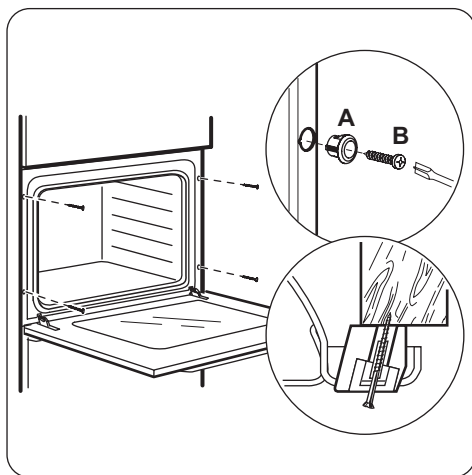
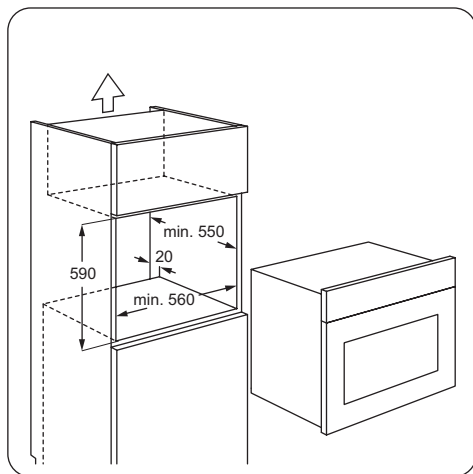
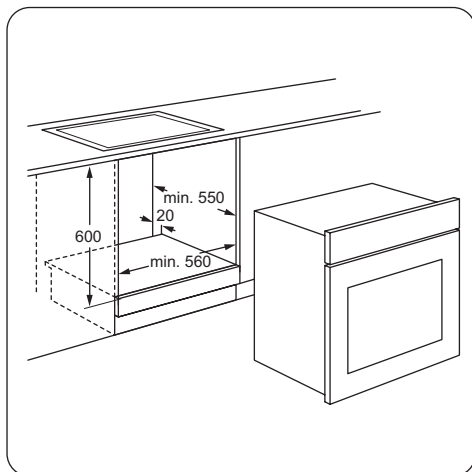
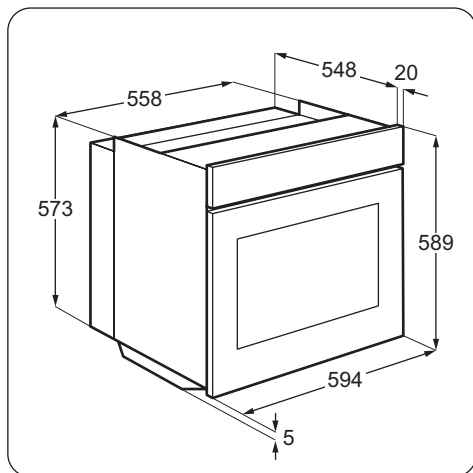
.....

.....

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 ²

Potencia total	Sección del cable
máximo de 2300 W	3 x 1 mm ²
máximo de 3.680 W	3 x 1,5 mm ²

El cable de tierra (cable verde/amarillo) tiene que tener 2 cm más que los cables del neutro y de fase (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 appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery designed for writing. The edges of the paper are slightly irregular, suggesting it might be a scan of a physical document. There is no handwriting or other markings on the page.

[illegible]

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.



www.zanussi.com/shop



397222401-D-322012