

PT	Manual de instruções	2
ES	Manual de instrucciones	27

Forno a vapor
Horno de vapor

USER MANUAL

Índice

Informações de segurança _____	2	Funções adicionais _____	11
Instruções de segurança _____	3	Sugestões e conselhos úteis _____	11
Descrição do produto _____	5	Manutenção e limpeza _____	20
Antes da primeira utilização _____	6	O que fazer se... _____	23
Utilização diária _____	6	Instalação _____	24
Funções de relógio _____	8	Preocupações ambientais _____	26
Utilizar os acessórios _____	9		

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 apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com este em funcionamento. Pode haver libertação de ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando 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, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

 **Advertência** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando este estiver quente.
 - Não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.

Cozinhar a vapor

 **Advertência** Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- Não abra a porta do aparelho durante a cozedura a vapor. Pode haver libertação de vapor.

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.

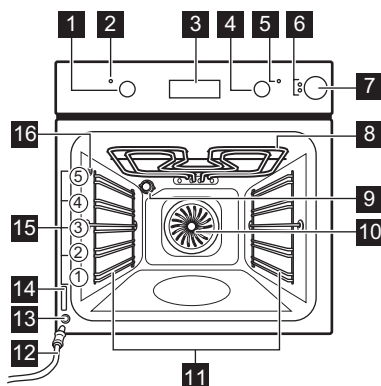
Eliminação



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 Indicador Power
- 3 Programador electrónico
- 4 Botão da temperatura
- 5 Indicador de temperatura

- 6 Indicadores do depósito de água
- 7 Gaveta da água
- 8 Grelhador
- 9 Lâmpada do forno
- 10 Ventoinha
- 11 Suporte para grelhas, amovível
- 12 Tubo de escoamento
- 13 Válvula de saída da água
- 14 Placa de características
- 15 Posições das grelhas
- 16 Entrada de vapor

Acessórios do forno

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

Antes da primeira utilização

⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

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

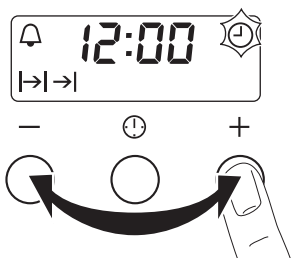
Importante Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Acertar a hora

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

Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica ou após uma falha de corrente, o indicador da Hora do Dia fica intermitente.

Prima o botão **+** ou **-** para acertar a hora.



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

i Para alterar a hora, prima repetidamente até o indicador de função Hora do dia ficar intermitente. Não pode definir a função Duração ou Fim em simultâneo.

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 uma hora.
3. Selecciona a função e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante dez minutos.
5. Selecciona a função e a temperatura máxima.
6. Deixe o aparelho funcionar durante dez minutos.

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

Utilização diária

⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão das funções do forno para uma função do forno.
O indicador de funcionamento mantém-se aceso enquanto o aparelho estiver a funcionar.

2. Rode o botão da temperatura para uma temperatura.
O indicador de temperatura mantém-se aceso enquanto a temperatura do aparelho aumenta.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição Off (desligado).

Funções do forno

Função do forno		Aplicação
	Posição Off	O aparelho está desligado (off).
	Luz	Para acender a lâmpada do forno sem ter uma função de cozedura activa.
	Aquecimento convencional	Para cozer e assar num nível do forno. Os aquecimentos superior e inferior funcionam em simultâneo.
	Aquecimento superior	Para terminar pratos cozinhados. Apenas funciona o aquecimento superior.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças. Apenas funciona o aquecimento inferior.
	Grelhador rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para tostar. Todo o grelhador funciona.
	Grelhador ventilado	Para cozinhar pedaços de carne grandes. O grelhador e a ventoinha do forno funcionam alternadamente e fazem circular ar quente em redor dos alimentos.
	Ventilado + Resistência Circ	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que um nível com a mesma temperatura de cozedura, sem mistura de sabores.
	Pizza	Para fazer pizza, quiche ou tarte. O grelhador e o aquecimento inferior fornecem calor directo e o ventilador faz circular o ar quente para cozinhar os ingredientes da pizza ou o recheio da tarte.
	Ar quente + Vapor	Para cozer pratos a vapor.

Cozinhar a vapor

- 1. Seleccione a função .
- 2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir. Encha a gaveta da água até que o indicador de “Depósito cheio” acenda. A capacidade máxima do depósito é 900 ml. É suficiente para cerca de 55 - 60 minutos de cozedura.

Importante Não coloque água directamente no gerador de vapor. Utilize apenas água como líquido. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis ou alcoólicos (aguardente, uísque, conhaque, etc.) na gaveta da água.

- 3. Empurre a gaveta da água para a posição inicial.

- 4. Prepare os alimentos em recipientes adequados.
- 5. Defina uma temperatura entre 130 °C e 250 °C. Consulte a tabela de cozedura a vapor.
- 6. Esvazie o depósito da água após o fim de cada cozedura a vapor.

 **Advertência** Aguarde no mínimo 60 minutos após cada utilização da função Ar quente + Vapor, para evitar a saída de água quente pela válvula de saída da água.

Indicador de “Depósito vazio”

O indicador mostra que o depósito está vazio e deve ser reabastecido. Para mais informações, consulte “Cozedura a vapor”.

Indicador de “Depósito cheio”

O indicador mostra que o forno está pronto para cozinhar a vapor.

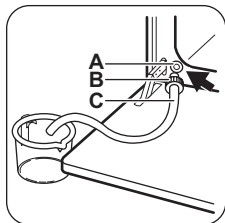
i Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança faz com que o excesso de água passe para o fundo do forno.

Remova a água com uma esponja ou um pano.

Esvaziar o depósito de água

Importante Certifique-se de que o aparelho está frio antes de iniciar o escoamento do depósito de água.

1. Prepare o tubo de escoamento (C), que pode encontrar na embalagem do manual do utilizador. Coloque o conector (B) numa das extremidades do tubo de escoamento.



2. Coloque a outra extremidade do tubo de escoamento (C) num recipiente. Coloque-o numa posição mais baixa do que a válvula de saída (A).
3. Abra a porta do forno e coloque o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Empurre o conector repetidamente quando esvaziar o depósito de água.
5. Remova o conector da válvula quando já não sair mais água.



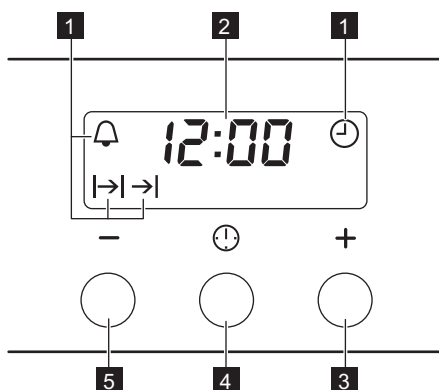
Advertência Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito de água.



O depósito pode ter alguma água mesmo com o indicador de “Depósito vazio”  aceso. Aguarde até que o fluxo de água da válvula de saída de água pare.

Funções de relógio

Programador electrónico



- 1 Indicadores de funções
- 2 Visor do tempo
- 3 Botão +
- 4 Botão de selecção
- 5 Botão -

Função de relógio		Aplicação
	Hora do dia	Para acertar, alterar ou verificar a hora do dia.
	Conta-Minutos	Para definir um tempo de contagem decrescente. Esta função não tem qualquer efeito no funcionamento do forno.
	Duração	Para definir quanto tempo o aparelho deve funcionar.
	Fim	Para definir quando o aparelho deve ser desactivado.

i Pode utilizar a função Duração  e a função Fim  em simultâneo para definir a hora a que o aparelho deve ser activado e a hora a que o aparelho deve ser desactivado. Comece por definir a função Duração  e defina depois a função Fim .

Regular as funções de relógio

1. Para a função Duração  e para a função Fim , defina uma função do forno e uma temperatura. Isto não é necessário para a função Conta-Minutos .
2. Prima o botão de selecção várias vezes até que o indicador da função de relógio necessária fique intermitente.



3. Prima **+** ou **-** para definir o tempo para a função de relógio necessária.
O visor apresenta o indicador da função de relógio que definir. Quando o tempo definido terminar, o indicador fica intermitente e é emitido um sinal sonoro durante dois minutos.

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

4. Prima um botão para desactivar o sinal.
5. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

Cancelar as funções de relógio

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

Utilizar os acessórios

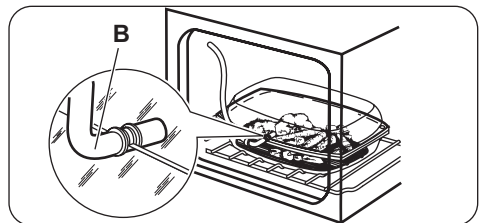
⚠ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Acessórios para cozinhar a vapor

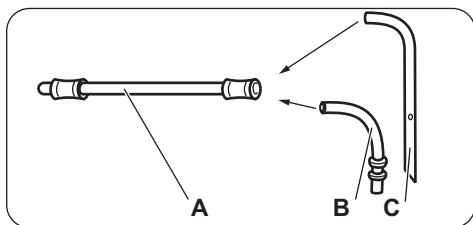
i Os acessórios do kit para vapor não são fornecidos com o aparelho. Para obter mais informação, contacte o seu fornecedor local.

Tabuleiro para as funções de cozedura a vapor. O tabuleiro tem duas peças: um orifício para o

injector (B) e uma grelha de aço para colocar no fundo do tabuleiro.

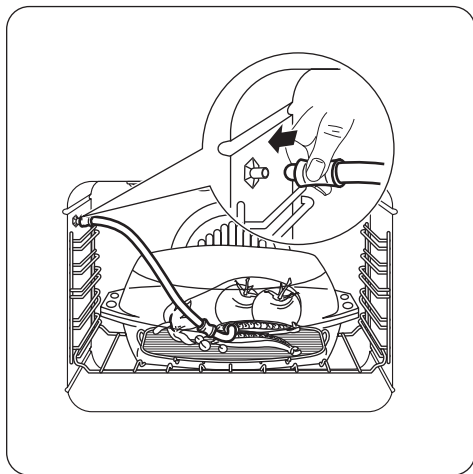


Injectores e mangueira de borracha. “A” é a mangueira de borracha, “B” é o injector para cozinhar a vapor e “C” é o injector para cozinhar com vapor directo.



Cozedura a vapor num tabuleiro

Coloque os alimentos sobre a grelha de aço no tabuleiro. Adicione alguma água. Coloque o injector (B) na mangueira de borracha. Coloque o injector (B) no orifício especial do tabuleiro. Coloque o conector que fixou à mangueira de borracha (A) na saída de vapor.



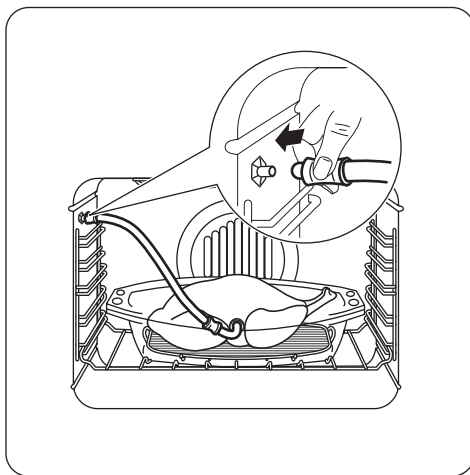
Coloque o tabuleiro na primeira ou na segunda posição, a contar de baixo. Certifique-se de que a mangueira de borracha não fica esmagada, nem que toca no aquecimento superior do forno. Regule o forno para a função de cozinhar a vapor.

Cozedura com vapor directo

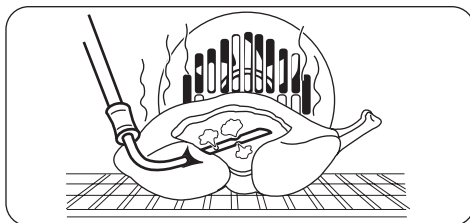
Coloque os alimentos sobre a grelha de aço no tabuleiro. Adicione alguma água. Coloque o injector (C) na mangueira de borracha. Coloque

o conector que fixou à mangueira de borracha (A) na saída de vapor.

Importante Não utilize a parte superior do tabuleiro.



Quando cozinhar alimentos como frango, pato, peru ou peixe pequeno ou grande, coloque o injector (C) directamente na parte oca do alimento. Certifique-se de que os orifícios não ficam bloqueados.



Coloque o tabuleiro na primeira ou na segunda posição, a contar de baixo. Certifique-se de que a mangueira de borracha não fica esmagada nem que toca no aquecimento superior do forno. Regule o forno para a função de cozinhar a vapor.

Para obter mais informação sobre a cozedura a vapor, consulte as tabelas de cozedura a vapor.

Importante A mangueira de borracha foi concebida especificamente para cozinhar e não contém substâncias perigosas.

Importante

Tenha cuidado quando utilizar os injectores com o forno em funcionamento. Utilize sempre

luvas de forno quando tocar nos injectores com o forno quente. Remova sempre os injectores do forno quando não pretender utilizar a função de vapor.

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-

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 componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

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

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

Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Não corte a carne até que passem 15 minutos depois de a retirar do forno, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro. Para evitar a condensação do fumo, vá acrescentando água.

Tempos de cozedura

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

Tabela para cozer e assar

BOLOS

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Receitas batidas	2	170	3 (2 e 4)	160	45-60	Em forma de bolo
Massa amantei- gada	2	170	3 (2 e 4)	160	20-30	Em forma de bolo
Cheesecake	1	170	2	165	60-80	Em forma de bolo de 26 cm
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 compo- ta	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	160	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	140-15 0	20-30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	2 e 4	140-15 0	25-35	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - três níveis	-	-	1, 3 e 5	140-15 0	30-45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pas- telaria em tiras - um nível	3	140	3	140-15 0	30-35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pas- telaria em tiras - dois níveis	-	-	2 e 4	140-15 0	35-40	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pas- telaria em tiras - três níveis	-	-	1, 3 e 5	140-15 0	35-45	Em tabuleiro para assar
Merengues - um nível	3	120	3	120	80-100	Em tabuleiro para assar
Merengues - dois níveis	-	-	2 e 4	120	80-100	Em tabuleiro para assar ¹⁾

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Pães de leite	3	190	3	190	12-20	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Eclairs - um nível	3	190	3	170	25-35	Em tabuleiro para assar
Eclairs - dois ní- veis	-	-	2 e 4	170	35-45	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	2	180	2	170	45-70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	1	160	2	150	110-120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas ca- madas	1	170	2	160	50-60	Em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		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
Pãezinhos	2	190	2 (2 e 4)	180	25-40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para as- sar ¹⁾
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		Ventilado + Resistên- cia Circ		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

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Quiches	1	180	1	180	50-60	Em forma ¹⁾
Lasanha	2	180-190	2	180-190	25-40	Em forma ¹⁾
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		Ventilado + Resistência Circ		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	2 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 PRATO	Aquecimento convencional		Ventilado + Resistência Circ		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
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

Grelhador ventilado

Carne de vaca

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Carne assada ou lombo, mal passado	por cm de espessura	1	190-200 ¹⁾	5-6
Carne assada ou lombo, médio	por cm de espessura	1	180-190 ¹⁾	6-8
Carne assada ou lombo, bem passado	por cm de espessura	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Pré-aqueça o forno.

Porco

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Pá, cachaço, presunto	1 - 1,5 kg	1	160-180	90-120
Costeleta, entrecosto	1 - 1,5 kg	1	170-180	60-90
Rolo de carne	750 g - 1 kg	1	160-170	50-60
Joelho de porco (pré-cozinhado)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Vitela

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Vitela assada	1 kg	1	160-180	90-120
Mão de vitela	1,5 - 2 kg	1	160-180	120-150

Borrego

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1,5 kg	1	150-170	100-120
Lombo de borrego	1 - 1,5 kg	1	160-180	40-60

Aves

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Partes de aves	200-250 g cada	1	200-220	30-50
Frango, metade	400-500 g cada	1	190-210	35-50
Frango, galinha	1 - 1,5 kg	1	190-210	50-70
Pato	1,5 - 2 kg	1	180-200	80-100
Ganso	3,5 - 5 kg	1	160-180	120-180
Peru	2,5 - 3,5 kg	1	160-180	120-150
Peru	4 - 6 kg	1	140-160	150-240

Peixe (cozido a vapor)

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Peixe, inteiro (até 1Kg)	1 - 1,5 kg	1	210-220	40-60

Secar - Ventilado + Resistência Circ

Cubra as prateleira do forno com papel vegetal.

LEGUMES

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira		Temperatura [°C]	Tempo [h.]
	1 nível	2 níveis		
Feijões	3	1/4	60-70	6-8
Pimentos	3	1/4	60-70	5-6
Legumes para sopa	3	1/4	60-70	5-6
Cogumelos	3	1/4	50-60	6-8
Ervas aromáticas	3	1/4	40-50	2-3

FRUTA

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira		Temperatura [°C]	Tempo [h.]
	1 nível	2 níveis		
Ameixas	3	1/4	60-70	8-10
Alperces	3	1/4	60-70	8-10
Fatias de maçã	3	1/4	60-70	6-8
Pêras	3	1/4	60-70	6-9

Ar quente + Vapor

BOLOS E PASTELARIA

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Bolo de maçã	2	160	60 - 80	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾
Tartes	2	175	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	2	160	80 - 90	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	2	160	35 - 45	Em forma de bolo de 26 cm
Panettone	2	150 -160	70 - 100	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾
Bolo de ameixa	2	160	40 - 50	Em forma de pão ¹⁾
Bolos pequenos	3 (2 e 4)	150 -160	25 - 30	Em tabuleiro para assar
Biscoitos	3 (2 e 4)	150	20 - 35	Em tabuleiro para assar
Pães de leite doces	2	180 - 200	12 - 20	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Brioches	3 (2 e 4)	180	15 - 20	Em tabuleiro para assar ¹⁾

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Pão branco	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 peças, 500 g cada peça ¹⁾
Pasteis	500	2 (2 e 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar ¹⁾
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	Em tabuleiro para assar ¹⁾

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

FLANS

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Recheados com vegetais	1	170 - 180	30 - 40	Em forma
Lasanha	2	170 - 180	40 - 50	Em forma
Batatas gratinadas	1 (2 e 4)	160 - 170	50 - 60	Em forma

CARNE

TIPO DE PRATO	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Porco assado	1000	2	180	90 - 110	Numa prateleira em grelha
Vitela	1000	2	180	90 - 110	Numa prateleira em grelha
Carne assada	1000				
mal passada		2	210	45 - 50	Numa prateleira em grelha
média		2	200	55 - 65	Numa prateleira em grelha
bem passada		2	190	65 - 75	Numa prateleira em grelha
Borrego	1000	2	175	110 - 130	Perna
Frango	1000	2	200	55 - 65	Inteiro
Peru	4000	2	170	180 - 240	Inteiro
Pato	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Inteiro
Ganso	3000	1	160 - 170	150 - 200	Inteiro
Coelho	–	2	170 - 180	60 - 90	Em pedaços

PEIXE

TIPO DE PRATO	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Truta	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 peixes
Atum	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filetes
Pescada	–	2	200	20 - 30	–

REAQUECER A VAPOR

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Caçarolas / Gratinados	2	140	15 - 25	Reaqueça num prato ¹⁾
Massas e molhos	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾
Guarnições (arroz, batatas, massas, etc.)	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾
Pratos individuais	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾
Carne	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾
Legumes	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Cozinhar no prato de cozedura com Ar quente + Vapor

LEGUMES

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Brócolos, pedaços	2	150	20 - 25
Beringelas	2	150	15 - 20
Couve-flor, pedaços	2	150	25 - 30
Tomate	2	150	15
Espargos brancos	2	150	35 - 45
Espargos verdes	2	150	25 - 35
Fatias de curgete	2	150	20 - 25
Cenouras	2	150	35 - 40
Funcho	2	150	30 - 35
Couve-rábano	2	150	25 - 30
Tiras de pimento	2	150	20 - 25
Fatias de aipo	2	150	30 - 35

CARNE

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Fiambre	2	150	55 - 65
Peito de frango escalfado	2	150	25 - 35
Lombo de porco fumado	2	150	80 - 100

PEIXE

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Truta	2	150	25 - 30
Filete de salmão	2	150	25 - 30

GUARNIÇÕES

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Arroz	2	150	35 - 40
Batatas com pele, médias	2	150	50 - 60
Batatas cozidas, em quartos	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

Manutenção e limpeza

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

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um produto de limpeza.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um produto de limpeza habitual.
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, a sujidade não ficará queimada e poderá removê-la com mais facilidade.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um produto de limpeza.

- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com produtos de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente.

Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio:

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

Limpar a junta da porta

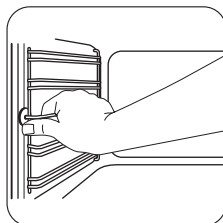
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte o Centro de Assistência Técnica.

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

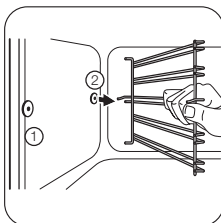
Apoios para prateleiras

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

Remover os apoios para prateleiras



1 Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



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

Instalar os apoios para prateleiras

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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

Lâmpada do forno

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

Antes de substituir a lâmpada do forno:

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

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

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

1. Rode a protecção de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.

3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada adequada para forno, resistente ao calor até 300 °C.
Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a protecção de vidro.

Limpar o depósito de água

! **Advertência** Não coloque água no depósito de água durante o procedimento de limpeza.

- i** Durante o procedimento de limpeza, pode cair alguma água da entrada de vapor para a cavidade do forno. Coloque o tabuleiro para recolha de gordura no nível de prateleira mesmo abaixo da entrada de vapor, para evitar que a água caia no fundo da cavidade do forno.

Após algum tempo, é possível que existam depósitos de calcário no seu forno. Para o evitar, limpe as partes do forno que geram vapor. Esvazie o depósito após cada cozedura a vapor.

1. Encha o depósito de água com 900 ml de água e 50 ml ácido cítrico (cinco colheres de chá). Desactive o forno e aguarde aproximadamente 60 minutos.
2. Active o forno e seleccione a função Ar quente + Vapor . Defina a temperatura de 230 °C. Desactive-o após 25 minutos e deixe-o arrefecer durante 15 minutos.
3. Active o forno e seleccione a função Ar quente + Vapor . Defina a temperatura entre 130 e 230 °C. Desactive-o após 10 minutos. Deixe-o arrefecer e prossiga com a remoção do conteúdo do depósito (consulte “Esvaziar o depósito de água”).
4. Enxágue o depósito de água e limpe os resíduos de calcário restantes no forno com um pano.
5. Limpe o tubo de escoamento à mão com água morna e detergente. Para evitar danos, não utilize ácidos, sprays ou agentes de limpeza semelhantes.

Tipos de água

- **Água macia com baixo teor de calcário** - o fabricante recomenda-a porque reduz a quantidade de procedimentos de limpeza.

- **Água da torneira** - pode utilizá-la se possuir um purificador ou descalcificador de água doméstico.
- **Água dura com elevado teor de calcário** - não tem afecta o desempenho do aparelho,

mas aumenta a quantidade de procedimentos de limpeza.

TABELA DE QUANTIDADE DE CÁLCIO INDICADA PELA OMS
(Organização Mundial de Saúde)

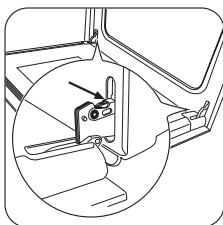
Depósito de cálcio	Dureza da água (Graus franceses)	Dureza da água (Graus alemães)	Classificação da água	Realizar descalcificação a cada
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Mole ou macia	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Dureza média	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Dura ou calcária	40 ciclos - 1,5 meses
mais de 180 mg / l	superior a 18	superior a 10	Muito dura	30 ciclos - 1 mês

Limpeza da porta do forno

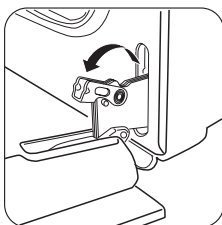
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interior para limpar.

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

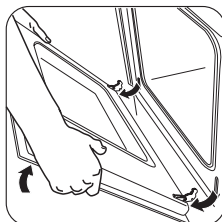
! **Cuidado** Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.



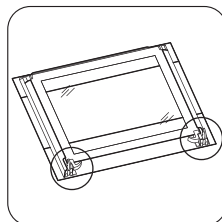
1 Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



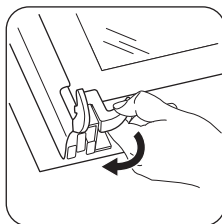
2 Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.



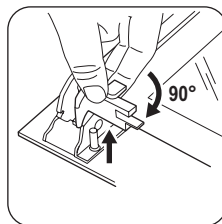
3 Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



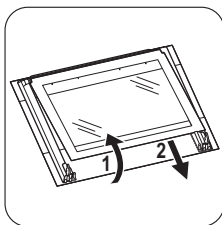
4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



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



6 Rode os dois fixadores 90° e removê-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

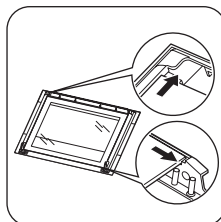
Quando a limpeza estiver concluída, instale o painel de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência oposta.

O que fazer se...

Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

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.



Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O aparelho está desactivado.	Active o aparelho.
O forno não aquece.	O relógio não está regulado.	Acerta o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	O disjuntor 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 água no interior do forno.	Há demasiada água no depósito.	Desactive o forno e limpe a água com um pano ou esponja.
O indicador "Depósito cheio"  está apagado.	Não há água suficiente no depósito.	Encha o depósito com água até o indicador acender. Se começar a sair água no interior do forno e o indicador continuar apagado, contacte um técnico de assistência qualificado.
O indicador "Depósito vazio"  está aceso.	Não há água no depósito.	Encha o depósito. Se o indicador continuar aceso, contacte um técnico de assistência qualificado.

Problema	Causa possível	Solução
A cozedura a vapor não funciona.	Não há água no depósito.	Encha o depósito de água.
A cozedura a vapor não funciona.	O orifício está obstruído com calcário.	Verifique a abertura de entrada de vapor. Remova o calcário.
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fugas de água na abertura de entrada de vapor.	Existem depósitos de calcário no forno.	Limpe o depósito de água. Consulte "Limpar o depósito de água".
O visor apresenta 12.00 .	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Acerte o relógio.
Há depósito de 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-

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

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

.....

Número do produto (PNC)

.....

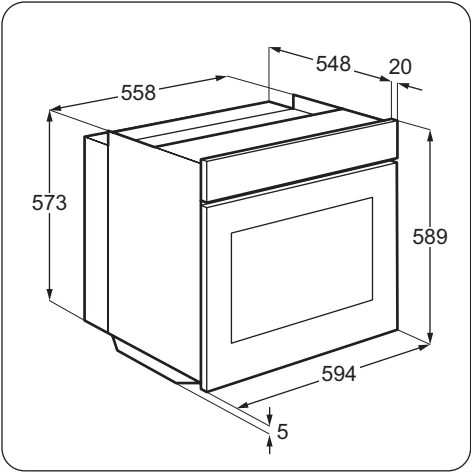
Número de série (S.N.)

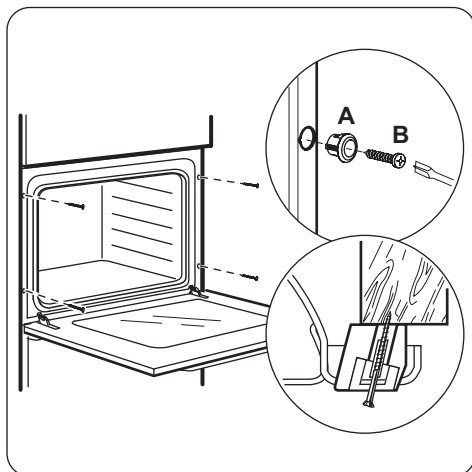
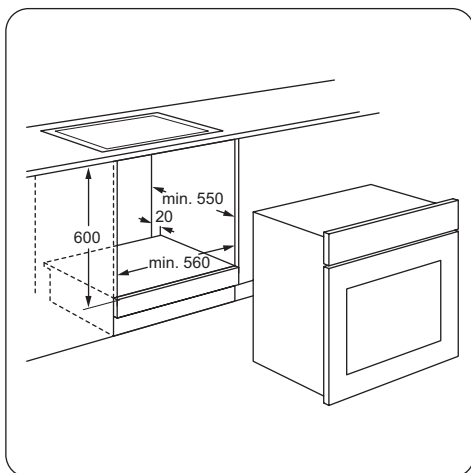
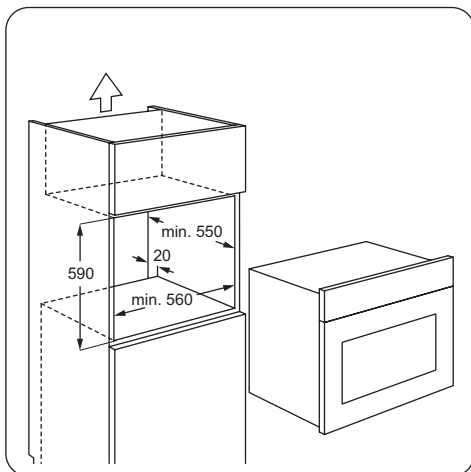
.....

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
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	27	Funciones adicionales	36
Instrucciones de seguridad	28	Consejos útiles	36
Descripción del producto	30	Mantenimiento y limpieza	45
Antes del primer uso	31	Qué hacer si...	48
Uso diario	31	Instalación	49
Funciones de reloj	33	Aspectos medioambientales	51
Uso de los accesorios	34		

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.

Conexión eléctrica



Advertencia Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- 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.

- 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 del aparato

 **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.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.

- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

 **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente 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.

Cocción al vapor

 **Advertencia** Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor. Pueden liberarse vapores.

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.

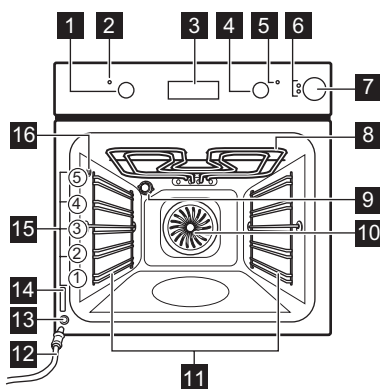
Desecho



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** Indicador del suministro eléctrico
- 3** Programador electrónico
- 4** Mando de temperatura
- 5** Indicador de temperatura
- 6** Indicadores del depósito de agua

- 7** Compartimento de agua
- 8** Grill
- 9** Bombilla del horno
- 10** Ventilador
- 11** Carril de apoyo, extraíble
- 12** Tubo de desagüe
- 13** Válvula de desagüe
- 14** Placa de características
- 15** Posiciones de las parrillas
- 16** Entrada del vapor

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".

Ajuste de la hora

i Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Cuando conecte el aparato al suministro de red, o después de un corte del mismo, el indicador de la función de la hora parpadea. Pulse la tecla **+** o **-** para ajustar la hora apropiada.



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

i Para cambiar la hora, pulse repetidamente  hasta que parpadee el indicador de la función de hora. No debe ajustar las funciones Duración  o Fin  a la vez.

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar la grasa restante.

- Ajuste la función  y la temperatura máxima.
- Deje funcionar el aparato una hora.
- Ajuste la función  y la temperatura máxima.
- Deje funcionar el aparato diez minutos.
- Ajuste la función  y la temperatura máxima.
- Deje funcionar el aparato diez 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.

Si se desea usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

Encendido y apagado del aparato

- Gire el mando del horno a la función que desee.
El indicador de funcionamiento se enciende cuando el horno está en marcha.

- Gire el mando del termostato hasta la temperatura adecuada.
El indicador de temperatura permanece encendido mientras el horno alcanza la temperatura elegida.
- Para apagar el horno, gire el mando de funciones y el mando de temperatura hasta la posición de apagado (Off).

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Apagado	El aparato está apagado.
	Luz	Para encender la bombilla del horno sin ninguna función de cocción.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo.
	Bóveda	Para terminar platos cocinados. Solo funciona la resistencia superior.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.
	Grill rápido	Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. Funciona todo el grill.
	Grill + Turbo	Para cocinar grandes trozos de carne. El grill y el ventilador del horno funcionan de forma alterna para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.
	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.
	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.
	Turbo + Vapor	Para cocinar platos al vapor.

Cocción al vapor

1. Ajuste la función .
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo. Llene el compartimento de agua hasta que se encienda el indicador de "Depósito lleno". La capacidad máxima del depósito es de 900 ml. Es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.

Importante No ponga agua directamente en el calderín.

Utilice solamente agua. No utilice agua filtrada, destilada o desmineralizada. No utilice otros líquidos.

No eche líquidos inflamables ni bebidas alcohólicas (vodka, whisky, coñac, etc.) en el compartimento de agua.

3. Coloque el compartimento de agua en su posición inicial.
4. Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
5. Ajuste la temperatura entre 130 °C y 250 °C. Consulte la tabla de cocción al vapor.
6. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.



Advertencia Espere un mínimo de 60 minutos después de usar la función Turbo + Vapor para evitar que salga agua caliente de la válvula de desagüe.

Indicador de "Depósito vacío"

El indicador muestra que el depósito está vacío y es necesario volver a llenarlo.

Para obtener más información, consulte "Cocción al vapor".

Indicador de “Depósito lleno”

El indicador muestra que el horno está preparado para cocinar al vapor.

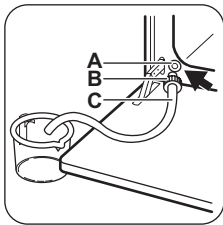
i Si pone demasiada agua en el depósito, el agua sobrante circulará hacia la parte inferior del horno por el desagüe de seguridad.

Retire el agua con una esponja o un paño.

Cómo vaciar el depósito de agua

Importante Asegúrese de que el aparato está frío antes de vaciar el depósito de agua.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.



2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).
3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua.
5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.



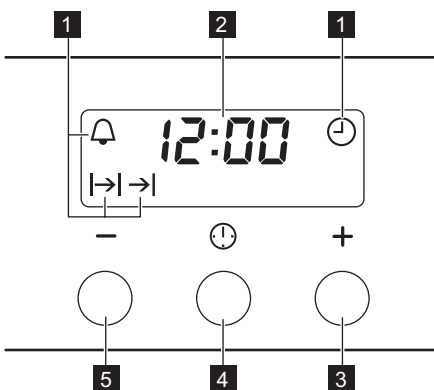
Advertencia No utilice el agua drenada para rellenar el depósito de agua.



Puede que quede un poco de agua en el depósito cuando se encienda el indicador de “Depósito vacío” . Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula.

Funciones de reloj

Programador electrónico



- 1 Indicadores de función
- 2 Hora
- 3 Tecla +
- 4 Tecla de selección
- 5 Tecla -

Función de reloj		Aplicación
	Hora	Para programar, modificar o comprobar la hora.
	Avisador	Para programar un temporizador. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
	Duración	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato.
	Fin	Para configurar cuándo se ha de desactivar el aparato.

i Puede utilizar Duración  y Fin  a la vez para ajustar la hora a la que debe encenderse y apagarse el aparato. Ajuste primero Duración  y después Fin .

Ajuste de las funciones del reloj

1. Para la Duración  y el Fin , ajuste una función y la temperatura. Este paso no es necesario para el Avisador .
2. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función de reloj apropiada.



3. Pulse **+** o **-** para seleccionar la hora de la función de reloj que desee. La pantalla muestra el indicador de la función de reloj ajustada. Cuando termina el tiempo programado, el indicador parpadea y se emite una señal acústica durante dos minutos.

i Con las funciones Duración  y Fin , el aparato se apaga automáticamente.

4. Pulse una tecla para desconectar la señal.
5. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

Cancelación de las funciones del reloj

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

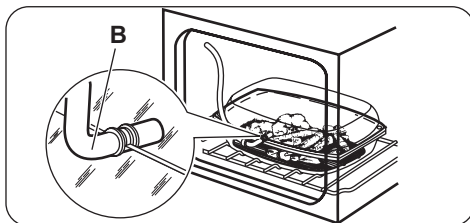
Uso de los accesorios

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

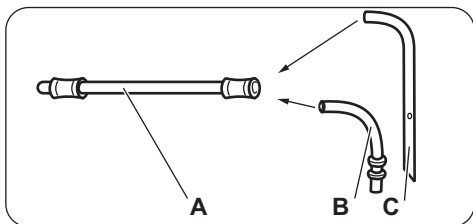
Accesorios para la cocción al vapor

i El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

Uso de la bandeja dietética con las funciones de cocción al vapor. La bandeja tiene dos elementos: un orificio para el inyector (B) y una rejilla de acero que se coloca en el fondo de la bandeja.

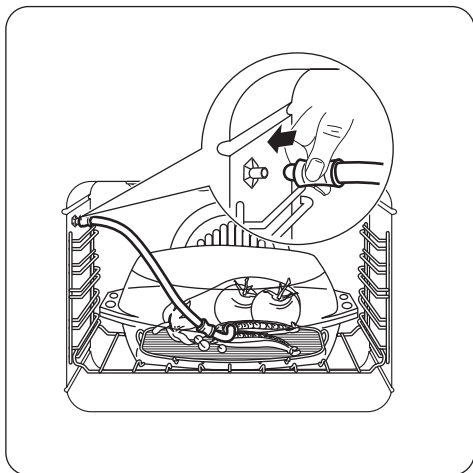


Los inyectores y el tubo de goma. "A" es el tubo de goma, "B" es el inyector para cocinar al vapor y "C" es el inyector para cocinar con vapor directo.



Cocción al vapor en la bandeja dietética

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua. Coloque el inyector (B) en el tubo de goma. Coloque el inyector (B) en el orificio especial de la bandeja dietética. Coloque el conector unido al tubo de goma (A) en la entrada del vapor.

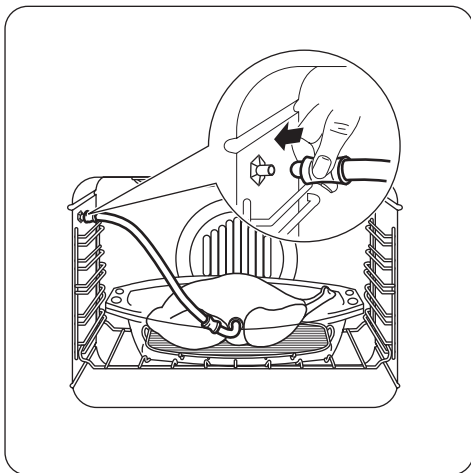


Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo. Asegúrese de que el tubo de goma no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

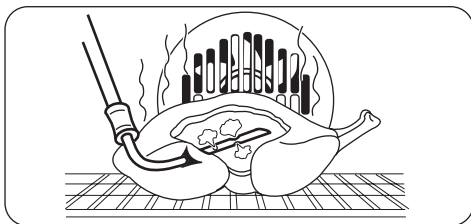
Cocción con vapor directo

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua. Coloque el inyector (C) en el tubo de goma. Coloque el conector unido al tubo de goma (A) en la entrada del vapor.

Importante No utilice la parte superior de la bandeja.



Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo, cabrito o pescados grandes, ponga el inyector (C) directamente en la parte vacía de la carne. Asegúrese de no obstruir los orificios.



Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo. Asegúrese de que el tubo de goma no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Para obtener más información sobre la cocción al vapor, consulte las tablas de cocción para cocinar al vapor.

Importante El tubo de goma está diseñado especialmente para cocinar y no contiene materiales peligrosos.

Importante

Tenga cuidado cuando use los inyectores durante el funcionamiento del horno. Utilice siempre guantes de protección al tocar los inyectores con el horno caliente. Extraiga los inyectores del horno siempre que no utilice una función de vapor.

Importante

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

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

Tenga cuidado cuando use los inyectores durante el funcionamiento del horno. Utilice siempre guantes de protección al tocar los inyectores con el horno caliente. Extraiga los inyectores del horno siempre que no utilice una función de vapor.

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.

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 establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- 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 + in-ferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Masas batidas	2	170	3 (2 y 4)	160	45-60	En molde de re-postería
Masa con mante-quilla	2	170	3 (2 y 4)	160	20-30	En molde de re-postería
Tarta de queso	1	170	2	165	60-80	En molde de re-postería de 26 cm
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	160	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	140-150	20-30	En bandeja
Pastelillos - dos niveles	-	-	2 y 4	140-150	25-35	En bandeja
Pastelillos - tres niveles	-	-	1, 3 y 5	140-150	30-45	En bandeja
Galletas/hojal-dres - un nivel	3	140	3	140-150	30-35	En bandeja
Galletas/hojal-dres - dos nive-les	-	-	2 y 4	140-150	35-40	En bandeja
Galletas/hojal-dres - tres nive-les	-	-	1, 3 y 5	140-150	35-45	En bandeja

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Merengues - un nivel	3	120	3	120	80-100	En bandeja
Merengues - dos niveles	-	-	2 y 4	120	80-100	En bandeja ¹⁾
Bollos	3	190	3	190	12-20	En bandeja ¹⁾
Bollos rellenos de crema - un nivel	3	190	3	170	25-35	En bandeja
Bollos rellenos de crema - dos niveles	-	-	2 y 4	170	35-45	En bandeja
Tartaletas	2	180	2	170	45-70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	1	160	2	150	110-120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria	1	170	2	160	50-60	En molde de repostería de 20 cm

1) Precalentar durante 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		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
Pan/Rollitos	2	190	2 (2 y 4)	180	25-40	6 - 8 panecillos en una bandeja ¹⁾
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	En una bandeja o bandeja honda ¹⁾
Bollitos	3	200	3	190	10-20	En bandeja ¹⁾

1) Precalentar durante 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALI- MENTO	Calor superior + in- ferior		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
Flan 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 parrilla	Temp [°C]	Posición de la parrilla	Temp [°C]		
Carne de vacuno	2	200	2	190	50-70	En una parrilla
Carne de 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	2 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	En trozos
Liebre	2	190	2	175	150-200	En trozos
Faisán	2	190	2	175	90-120	Entero

PESCADO

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]		
Trucha/Pargo	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 ALIMEN- TO	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

Grill + Turbo

Carne de vacuno

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rosbif o filete, poco he- cho	por cm de grosor	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rosbif o filete, al punto	por cm de grosor	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rosbif o filete, muy he- cho	por cm de grosor	1	170-180 ¹⁾	8-10

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Paletilla, cuello, jamón asado	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Chuletas, costillas y falda	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pastel de carne	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g-1 kg	1	150-170	90-120

Ternera

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ternera asada	1 kg	1	160-180	90-120
Codillo de ternera	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Cordero

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pata de cordero, cordero asado	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Costillar de cordero	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Aves

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Aves troceadas	200 - 250 g cada trozo	1	200-220	30-50
Pollo, medio	400 - 500 g cada trozo	1	190-210	35-50
Pollo, pularda	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Pato	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Ganso	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Pavo	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Pavo	4-6 kg	1	140-160	150-240

Pescado (al vapor)

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero hasta	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Secar - Turbo

Cubra las bandejas con papel de hornear.

VERDURAS

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla		Temperatura (°C)	Tiempo (h)
	1 nivel	2 niveles		
Judías	3	1/4	60-70	6-8
Pimientos	3	1/4	60-70	5-6
Verduras para sopa	3	1/4	60-70	5-6
Setas	3	1/4	50-60	6-8
Hierbas aromáticas	3	1/4	40-50	2-3

FRUTA

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla		Temperatura (°C)	Tiempo (h)
	1 nivel	2 niveles		
Ciruelas	3	1/4	60-70	8-10
Albaricoques	3	1/4	60-70	8-10
Manzana en rodajas	3	1/4	60-70	6-8
Peras	3	1/4	60-70	6-9

Turbo + Vapor

REPOSTERÍA

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Tarta de manzana	2	160	60 - 80	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Tartas	2	175	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Tarta de frutas	2	160	80 - 90	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	2	160	35 - 45	En molde de repostería de 26 cm
Panettone	2	150 -160	70 - 100	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Tarta de ciruelas	2	160	40 - 50	En molde para pan ¹⁾
Pastelillos	3 (2 y 4)	150 -160	25 - 30	En bandeja de repostería
Galletas	3 (2 y 4)	150	20 - 35	En bandeja de repostería
Bollos dulces	2	180 - 200	12 - 20	En bandeja de repostería ¹⁾
Brioche	3 (2 y 4)	180	15 - 20	En bandeja de repostería ¹⁾

1) Precaliente el horno 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Pan blanco	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza ¹⁾
Rollitos	500	2 (2 y 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería ¹⁾
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	En bandeja de reposte- ría ¹⁾

1) Precaliente el horno 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Rellenas de verdura	1	170 - 180	30 - 40	En un molde
Lasaña	2	170 - 180	40 - 50	En un molde
Patatas gratinadas	1 (2 y 4)	160 - 170	50 - 60	En un molde

CARNE

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Cerdo asado	1000	2	180	90 - 110	En una parrilla
Ternera	1000	2	180	90 - 110	En una parrilla
Rosbif	1000				
poco hecho		2	210	45 - 50	En una parrilla
hecho al punto		2	200	55 - 65	En una parrilla
muy hecho		2	190	65 - 75	En una parrilla
Cordero	1000	2	175	110 - 130	Pata
Pollo	1000	2	200	55 - 65	Entero
Pavo	4000	2	170	180 - 240	Entero
Pato	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Entero
Ganso	3000	1	160 - 170	150 - 200	Entero
Conejo	–	2	170 - 180	60 - 90	Troceado

PESCADO

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Trucha	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 pescados

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Atún	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filetes
Pescadilla	–	2	200	20 - 30	–

RECALENTAR AL VAPOR

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Estofado / Gratinado	2	140	15 - 25	Recaliente en un plato ¹⁾
Pasta y salsa	2	140	10 - 15	Recaliente en un plato ¹⁾
Guarniciones (p. ej. arroz, patatas, pasta)	2	140	10 - 15	Recaliente en un plato ¹⁾
Platos únicos	2	140	10 - 15	Recaliente en un plato ¹⁾
Carne	2	140	10 - 15	Recaliente en un plato ¹⁾
Verduras	2	140	10 - 15	Recaliente en un plato ¹⁾

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Cocción en la bandeja dietética con Turbo + Vapor

VERDURAS

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la pa- rrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Brécol, ramitos	2	150	20 - 25
Berenjenas	2	150	15 - 20
Coliflor, ramitos	2	150	25 - 30
Tomates	2	150	15
Espárragos blancos	2	150	35 - 45
Espárragos verdes	2	150	25 - 35
Calabacín, en rodajas	2	150	20 - 25
Zanahorias	2	150	35 - 40
Hinojo	2	150	30 - 35
Colinabo	2	150	25 - 30
Pimientos, en tiras	2	150	20 - 25
Apio, en rodajas	2	150	30 - 35

CARNE

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Jamón cocido	2	150	55 - 65
Pechuga de pollo pos-trada	2	150	25 - 35
Kasseler (lomo de cerdo ahumado)	2	150	80 - 100

PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Trucha	2	150	25 - 30
Filete de salmón	2	150	25 - 30

GUARNICIONES

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Arroz	2	150	35 - 40
Patatas sin pelar, hechas al punto	2	150	50 - 60
Patatas asadas, en gajos	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

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

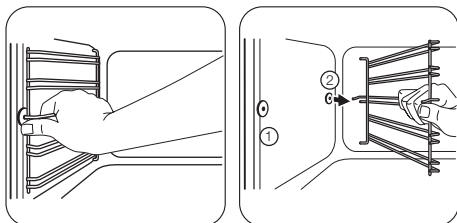
- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con el servicio técnico.

- 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.

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 del depósito de agua

⚠ Advertencia No rellene el depósito de agua durante el procedimiento de limpieza.

i Durante el procedimiento de limpieza, puede derramarse agua desde la entrada de vapor en el interior del horno. Coloque una bandeja en el nivel inmediatamente inferior a la entrada del vapor para evitar que caiga agua en la solera del horno.

Después de cierto tiempo, puede que se formen depósitos de cal en el horno. Para evitarlo, se recomienda limpiar las piezas del horno que generan el vapor. Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

1. Llene el depósito de agua con 900 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere aproximadamente 60 minutos.
2. Encienda el horno y ajuste la función Turbo + Vapor . Ajuste la temperatura a 230 °C. Apáguelo transcurridos 25 minutos y déjelo enfriar durante 15 minutos.
3. Encienda el horno y ajuste la función Turbo + Vapor . Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo transcurridos 10 minutos. Espere a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito (consulte "Cómo vaciar el depósito de agua").
4. Enjuague el depósito de agua y elimine con un paño los restos de cal del horno.
5. Limpie a mano el tubo de desagüe con agua caliente y jabón. No utilice ácidos, aerosoles ni agentes de limpieza similares para evitar daños.

Tipos de agua

- **Agua blanda con bajo contenido de cal:** recomendada por el fabricante, ya que reduce la cantidad de ciclos de limpieza.

- **Agua del grifo:** puede usarla si dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua.
- **Agua dura con gran contenido de cal:** no tiene un efecto negativo en el rendimiento

del aparato, pero aumenta la cantidad de ciclos de limpieza.

TABLA DE CONTENIDOS DEL CALCIO INDICADA POR LA OMS
(Organización Mundial de la Salud)

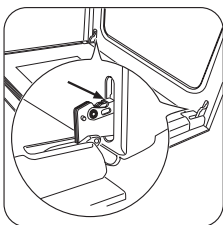
Depósito de calcio	Dureza del agua (grados franceses)	Dureza del agua (grados alemanes)	Clasificación del agua	Proceder con la descalcificación cada
0-60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Blanda	75 ciclos, 2,5 meses
60-120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Dureza media	50 ciclos, 2 meses
120-180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcárea	40 ciclos, 1,5 meses
más de 180 mg/l	más de 18	más de 10	Muy dura	30 ciclos, 1 mes

Limpieza de la puerta del horno

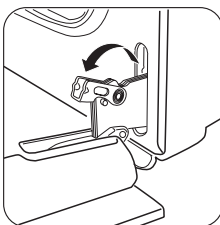
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos.

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

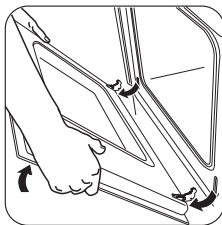
! Precaución No utilice el aparato sin los paneles de cristal.



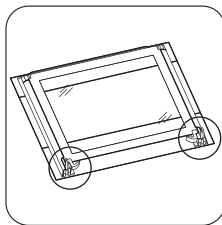
1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



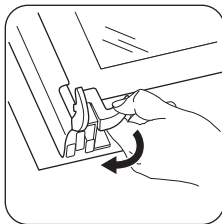
2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



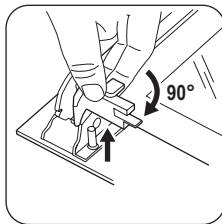
3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



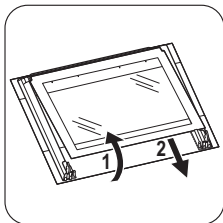
4 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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



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

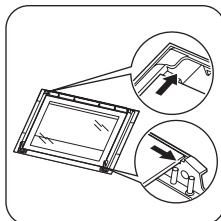


7 Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal.

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 horno no calienta.	El aparato está apagado.	Encienda el aparato.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han elegido las funciones necesarias.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	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.
Hay agua dentro del horno.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el horno y seque el agua con una esponja o un paño.
El indicador "Depósito lleno"  está apagado.	No hay suficiente agua en el depósito.	Llene el depósito de agua hasta que se encienda el indicador. Si el horno empieza a llenarse de agua y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
Se ilumina el indicador "Depósito vacío"  .	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito. Si el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
La cocción al vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de cal.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el horno.	Limpie el depósito de agua. Consulte "Limpieza del depósito de agua".
En la pantalla aparece 12.00 .	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.
Se acumula 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 - 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:

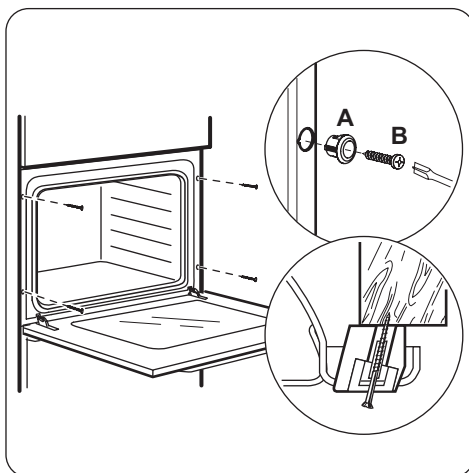
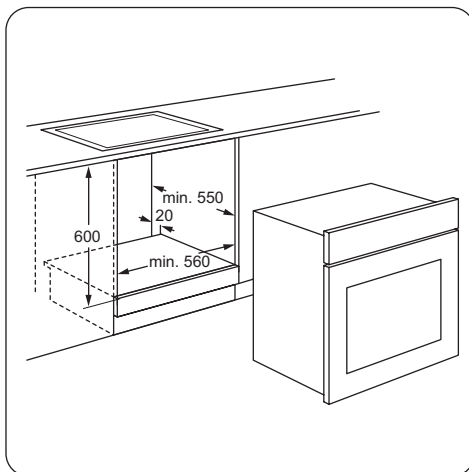
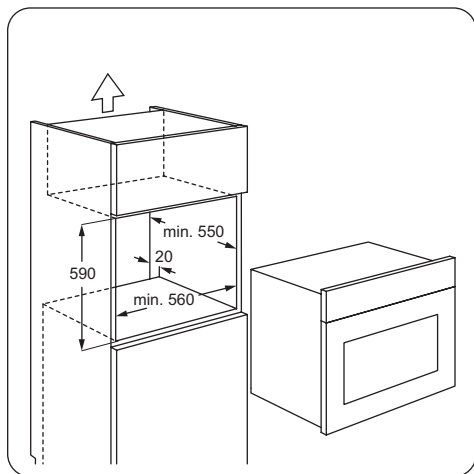
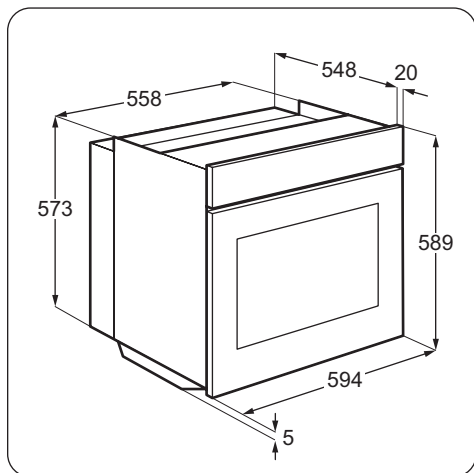
Modelo (MOD.)
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

.....
.....
.....

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 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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



Aspectos medioambientales

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

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



Material de embalaje

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



www.zanussi.com/shop



397307201-B-042013