

PT	Manual de instruções	2
ES	Manual de instrucciones	24

Fogão
Cocina

USER MANUAL

ZCG61211WA
ZCG61211XA

PT	ES
----	----

ZANUSSI

Índice

Informações de segurança _____	2	Forno - Utilização Diária _____	10
Instruções de segurança _____	3	Forno - Utilizar os acessórios _____	12
Descrição do produto _____	7	Forno - Sugestões e conselhos úteis _____	13
Antes da primeira utilização _____	8	Forno - Manutenção e Limpeza _____	16
Placa - Utilização Diária _____	8	O que fazer se... _____	18
Placa - Sugestões e conselhos úteis _____	9	Instalação _____	18
Placa - Manutenção e Limpeza _____	9	Preocupações ambientais _____	23

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. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do 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 aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Remova quaisquer derrames da tampa antes de a abrir. Deixe a superfície da placa arrefecer antes de a fechar.
- 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.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.



Instruções de segurança

Instalação



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

www.zanussi.com

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.

- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. 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 as estruturas que fiquem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.
- Não instale o aparelho sobre uma plataforma.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

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 fi-

zas 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.

Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

Utilização

 **Advertência** Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- 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.
- 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 sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Ficam quentes.
- Desligue ("off") a zona de cozedura após cada utilização.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho ficar instalado.
- Utilize apenas tachos e painéis estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores.
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados nos anéis e que não ficam salientes para fora da mesa de trabalho.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.



Advertência Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados

das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.

- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.



Advertência Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para assar quando cozer bolos húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.

- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

Tampa

- Não altere as especificações da tampa.
- Limpe a tampa regularmente.
- Não abra a tampa se tiver derramado algum líquido sobre ela.
- Desligue todos os queimadores antes de fechar a tampa.
- Não feche a tampa enquanto a placa e o forno não estiverem totalmente frios.
- As tampas de vidro podem quebrar quando aquecidas (se aplicável).



Grelhador a gás

 **Advertência** Risco de incêndio e queimaduras.

- Não coloque a grelha do forno com alimentos no nível de grelha mais elevado.

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.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.

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.

Assistência Técnica

- Contacte a Assistência Técnica se for necessário reparar o aparelho. Recomendamos que utilize apenas peças originais.

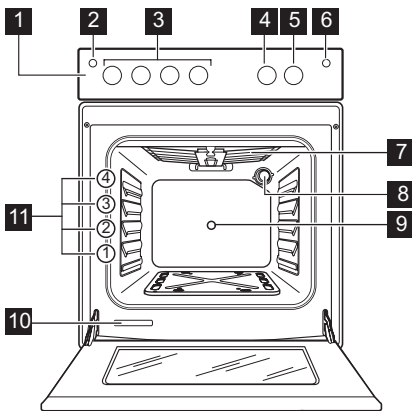
Eliminação

 **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.

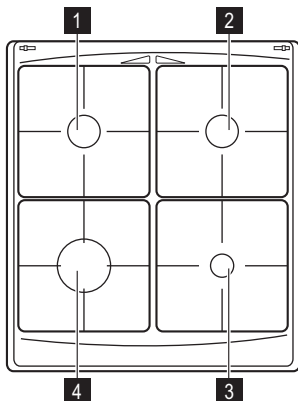
Descrição do produto

Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão do isqueiro
- 3 Botões para a placa
- 4 Botão do Conta-Minutos
- 5 Botão das funções do forno
- 6 Botão do espeto rotativo e da lâmpada do forno
- 7 Grelhador
- 8 Lâmpada do forno
- 9 Orifício para o espeto rotativo
- 10 Placa de características
- 11 Níveis da grelha

Disposição da mesa de trabalho



- 1 Queimador semi-rápido
- 2 Queimador semi-rápido
- 3 Queimador auxiliar
- 4 Queimador rápido

Acessórios

- **Grelha do forno**
Para tachos, formas de bolos, peças para assar.
- **Tabuleiro plano**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro plano de assar em alumínio**
Para bolos e biscoitos.
- **Espeto rotativo**
Para assar pedaços maiores de carne e aves.

▪ Deflector do grelhador

Para proteger os botões quando se utiliza o grelhador.

▪ Compartimento de armazenamento

Existe um compartimento de armazenamento por baixo do forno.

Para utilizar o compartimento, levante a porta dianteira inferior e puxe para baixo.

⚠️ Advertência O compartimento de armazenamento pode ficar quente quando o aparelho está em funcionamento.

Antes da primeira utilização

⚠️ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

⚠️ Cuidado Para abrir a porta do forno, agarre sempre a pega pela parte central.

Limpeza inicial

- Retire todas as peças do aparelho.
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

⚠️ Cuidado Não utilize produtos de limpeza abrasivos! Isso pode danificar a superfície. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Placa - Utilização Diária

⚠️ Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Ignição do queimador

⚠️ Advertência Tenha muito cuidado quando utilizar uma chama aberta em ambiente de cozinha. Os fabricantes declinam qualquer responsabilidade em caso de utilização errada da chama.

i Acenda o queimador sempre antes de colocar o tacho.

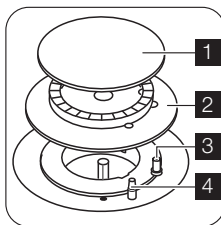
Para acender o queimador:

1. Prima e mantenha premido o botão de ignição ☆.
2. Rode o botão de comando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição máxima ⬆️. Prima o botão e mantenha-o premido.
3. Solte o botão do gerador de faísca mas mantenha o botão de comando nesta posição durante 10 segundos; isso permitirá que o termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
4. Regule a chama quando estiver homogénea.

Aquecimento prévio

Regule o forno para a temperatura máxima e ligue-o durante 45 minutos, para queimar quaisquer resíduos da superfície do compartimento. Os acessórios podem ficar mais quentes do que na utilização normal. Durante este período, é possível que se liberte um odor. Isto é normal. Certifique-se de que o compartimento se encontra devidamente ventilado.

i Se o queimador não acender após algumas tentativas, verifique se a coroa e a respectiva tampa estão nas posições correctas.



- 1 Tampa do queimador
- 2 Coroa do queimador
- 3 Ignição
- 4 Termóstato

⚠️ Advertência Se o queimador não acender após 10 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

Importante É possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico (ex: caso não exista electricidade na cozinha). Para isso, coloque uma chama próxima do queimador, rode o respectivo botão até à posição máxima de gás e pressione-o durante 10 segundos.

 Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

 A ignição pode iniciar-se automaticamente ao ligar a rede eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isto é normal.

Desligar o queimador

Para apagar a chama, rode o botão para o símbolo .

 **Advertência** Reduza sempre a chama ou apague-a antes de remover o tacho do queimador.

Placa - Sugestões e conselhos úteis

Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nas panelas.
- Quando o líquido começa a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.

 **Advertência** Utilize tachos e panelas com a parte inferior adequada à dimensão do queimador.

Não utilize recipientes para cozinhar com dimensões superiores ao disco.

Queimador	Diâmetros dos tachos
Rápido	160 - 260 mm
Semi-rápido	140 - 240 mm
Auxiliar	120 - 180 mm

Utilize tachos com um fundo o mais espesso e plano possível.

Placa - Manutenção e Limpeza

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

 **Advertência** Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.

 **Advertência** Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor ou agentes de limpeza de alta pressão.

 **Advertência** Não utilize agentes de limpeza abrasivos, esfregões de palha-de-aço ou ácidos, uma vez que podem danificar o aparelho.

- Para limpar as partes esmaltadas, tampa e coroa, lave-as com água morna e sabão.
- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano suave.

- Os suportes para panelas **não** podem ser lavados na máquina de lavar loiça; têm de ser lavados **à mão**.
- Certifique-se de que posiciona os suportes para panelas correctamente após a limpeza.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas se encontram no centro do queimador.
- **Seja extremamente cuidadoso quando da substituição dos suportes para panelas, de forma a evitar danos na superfície.**

Após a limpeza, seque o aparelho com um pano macio.

Forno - Utilização Diária

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

Funções do forno

Função do forno		Aplicação
	Posição Off (desligado)	Para desligar o aparelho.
1 - 8	Gama de níveis de regulação da temperatura	Vários de níveis de regulação da temperatura para aquecimento convencional. (1 - 135 °C; 2 - 150 °C; 3 - 165 °C; 4 - 180 °C; 5 - 195 °C; 6 - 210 °C; 7 - 230 °C; 8 - 250 °C)
	Pizza	Para fazer pizza.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos no centro do grelhador. Para tostar.  Advertência A temperatura máxima para esta função é 210 °C.
	Lâmpada do forno	Para iluminar o interior do forno sem qualquer função de cozedura. Para utilizar esta função, prima o botão da lâmpada do forno e do espeto rotativo.
	Espeto rotativo	Para assar carne em espeto. Para utilizar esta função, prima o botão da lâmpada do forno e do espeto rotativo.

Cozedura no forno a gás

Ignição do queimador a gás do forno:

1. Abra a porta do forno.
2. Prima e mantenha premido o botão de ignição ().
3. Rode o botão de comando do forno a gás para a esquerda até à posição máxima. Prima o botão e mantenha-o premido. Liberte o botão de ignição mas mantenha o botão de comando do forno a gás na mesma posição durante 10 segundos. Não o liberte até que a chama acenda.
4. Rode o botão de comando do forno a gás para a regulação de temperatura necessária.

 Se o queimador a gás do forno não acender ou se apagar acidentalmente:

1. Liberte o botão de comando do forno a gás e rode-o para a posição de desligado (Off) .
2. Abra a porta do forno.

3. Após um minuto, tente acender o queimador a gás do forno novamente.

Ignição manual:

Se não existir alimentação eléctrica temporariamente.

1. Abra a porta do forno.
2. Aproxime uma chama do orifício no fundo da cavidade do forno.
3. Ao mesmo tempo, rode o botão de comando do forno a gás para a esquerda até à temperatura máxima.
4. Quando a chama acender, mantenha o botão de comando do forno a gás na posição máxima durante 10 segundos.
5. Rode o botão de comando do forno a gás para a regulação de temperatura necessária.

 Controle a chama através dos orifícios na parte inferior do forno.

Dispositivo de segurança do forno:

O forno a gás possui um termostato. Este interrompe o fluxo de gás se a chama se extinguir.

Desligue o queimador do forno

Para apagar a chama, rode o botão para a posição de desligado (Off).

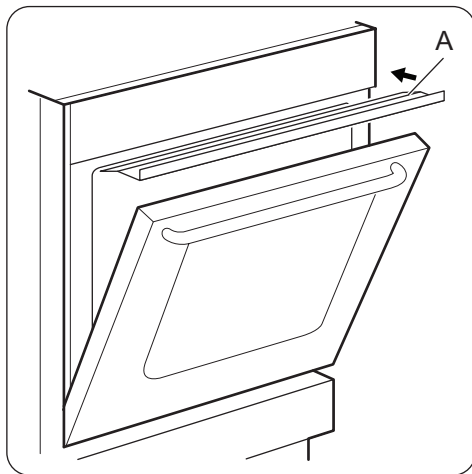
Utilização do grelhador

⚠ Advertência Não deixe o aparelho sem vigilância com o grelhador ligado. As peças acessíveis do aparelho ficam quentes. Existe o risco de queimaduras.

⚠ Advertência Mantenha as crianças afastadas quando o grelhador estiver ligado. Existe o risco de queimaduras.

⚠ Advertência Nunca utilize o grelhador com a porta do forno fechada. Existe o risco de incêndio e emissões de monóxido de carbono.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Coloque o deflector do grelhador **A** na posição acima da porta. Certifique-se de que os dois engates encaixam correctamente nos orifícios da parte superior da moldura frontal da cavidade do forno (abaixo do painel de comandos).



3. Prima e mantenha premido o botão do gerador de faísca.

4. Rode o botão de comando do forno para a posição de Grelhador . Prima o botão e mantenha-o premido.

⚠ Cuidado Certifique-se de que roda o botão totalmente, evitando as posições intermédias entre Off (Desligado) e Grill (Grelhador). Nas posições intermédias, é possível que o isqueiro permaneça activo.

5. Liberte o botão do isqueiro.
6. Mantenha o botão de comando do forno nesta posição durante cerca de 15 segundos. Não o liberte até que a chama se acenda.
7. Liberte o botão de comando do forno.
8. Pré-aqueça com o grelhador durante 5 a 10 minutos.
9. Coloque a carne na grelha do forno e coloque esta no nível de grelha 3.

⚠ Advertência Não coloque a carne no nível de grelha mais elevado. Existe o risco de incêndio.

10. Coloque um tabuleiro para assar ou outro recipiente de assar por baixo, no nível de grelha 2, para recolher os líquidos.

i Não coloque a carne directamente no tabuleiro ou no recipiente.

11. Mantenha a porta do forno ligeiramente aberta.
12. Quando o primeiro lado estiver grelhado, vire a carne com um garfo, para evitar que ela perca suculência.
13. Quando o outro lado também estiver pronto, retire a carne do forno.

i Se o grelhador não acender ou se apagar acidentalmente:

1. Liberte o botão de comando do forno a gás e rode-o para a posição de desligado (Off).
2. Abra a porta do aparelho.
3. Após um minuto, tente acender o grelhador novamente.

Ignição manual:

Se não existir alimentação eléctrica:

1. Abra a porta do aparelho.
2. Aproxime uma chama ao queimador do grelhador.
3. Rode o botão de comando do forno para a posição . Prima o botão e mantenha-o premido.

Desligar o queimador do grelhador

Para apagar a chama, rode o botão para a posição de desligado (Off).

Cronómetro

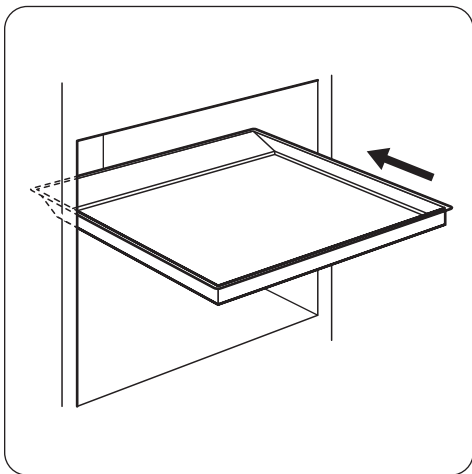
Utilize-o para definir uma contagem decrescente.

Forno - Utilizar os acessórios

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

Inserir o tabuleiro

Coloque a assadeira no centro da cavidade do forno, entre as paredes dianteira e posterior. Isto garante que o calor pode circular à frente e atrás. Certifique-se de que a assadeira fica posicionada como ilustrado na figura, com o lado inclinado para trás.



 **Advertência** Não empurre a assadeira completamente até se encostar à parede posterior da cavidade do forno. Isso impede que o calor circule à volta. Os alimentos

Em primeiro lugar, rode o botão de controlo do cronómetro (consulte "Descrição do produto") para a direita o máximo possível. De seguida, rode-o no sentido inverso para o período de tempo pretendido. É emitido um sinal quando o período de tempo expirar.

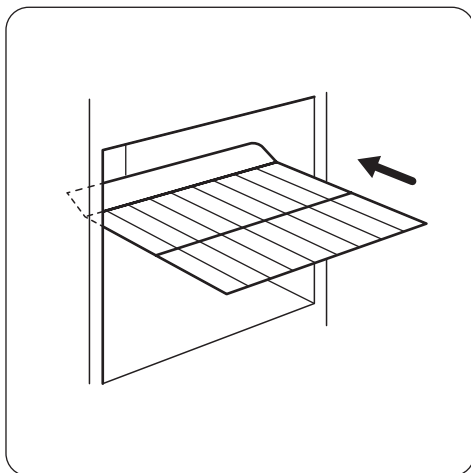
Esta função não tem efeito no funcionamento do forno.

poderão ficar queimados, sobretudo na parte de trás.

Colocar a grelha do forno

Coloque a grelha do forno no centro da cavidade do forno, entre as paredes dianteira e traseira. A grelha do forno tem uma forma especial na parte de trás que ajuda a colocá-la na posição correcta.

Certifique-se de que a grelha do forno está posicionada como indicado na figura.

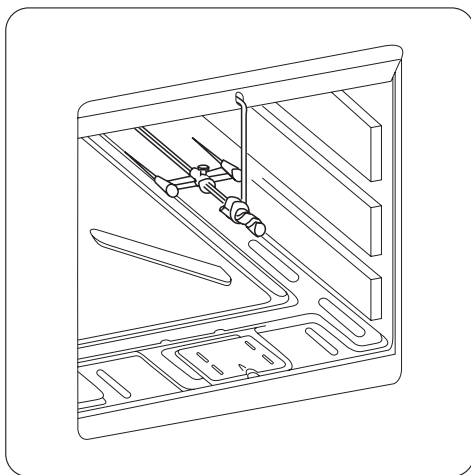


Espeto rotativo

⚠️ Advertência Tenha cuidado quando utilizar o espeto rotativo. As pinças e o espeto são aguçados. Existe o risco de ferimentos.

⚠️ Advertência Utilize luvas de forno quando remover o espeto rotativo. O espeto rotativo e o grelhador estão quentes. Existe o risco de queimaduras.

1. Abra a porta do forno.
2. Coloque o gancho de suporte na saliência existente no topo da moldura frontal do forno.
3. Instale a primeira pinça no espeto, coloque a carne no espeto rotativo e instale a segunda pinça. Certifique-se de que a carne fica no centro do espeto.
4. Aperte as pinças.
5. Coloque a ponta do espeto no orifício para o espeto rotativo. Consulte a secção "Descrição do produto".



6. Coloque a parte da frente do espeto no gancho de suporte.
7. Retire a pega do espeto rotativo.
8. Coloque o recipiente de assar no nível de grelha mais baixo.
9. Acenda o queimador do grelhador. Consulte "Utilizar o grelhador".
10. Prima o botão do espeto rotativo . Certifique-se de que o espeto rotativo roda.
11. Quando a carne estiver assada, rode o botão para a posição Off (desligado).
12. Coloque a pega no espeto rotativo.
13. Com cuidado, retire o espeto rotativo e o recipiente de assar do forno.

i O peso máximo permitido no espeto rotativo é 4 a 5 kg.

Forno - Sugestões e conselhos úteis

⚠️ Cuidado Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos. Os sumos de fruta podem manchar permanentemente o esmalte.

- O aparelho possui quatro níveis da grelha. Conte os níveis da grelha a partir do fundo do aparelho.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nas portas de vidro. Isto é nor-

mal. Ao cozinhar, afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes da cozedura.

- Limpe a humidade após cada utilização.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio enquanto cozinha. Tal pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- Pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos antes de cozinhar.
- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

- Não cozinhe alimentos com menos de 1 kg. Cozinhar pequenas quantidades torna a carne demasiado seca.

- Utilize um tabuleiro de recolha de gorduras para alimentos muito gordurosos, no sentido de 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, de modo a não desperdiçar o caldo da mesma.
- Para evitar a formação excessiva de fumo enquanto assar, coloque um pouco de água no tabuleiro de recolha de gorduras. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água cada vez que este secar.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume. Comece por monitorizar o desempenho dos cozinhados sempre que cozinhar. Ao cozinhar com este aparelho, procure as melhores condições (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para a sua loiça, receitas e quantidades.

Tabela de cozedura

Alimentos	Tipo de tabuleiro e nível de prateleira	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Posição do termóstato	Tempo de confecção/cozedura (minutos)
Tiras de massa folhada (250 g)	tabuleiro de alumínio no nível 3	10	2	25 - 30
Tiras de massa folhada (250 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	10	2	20 - 25
Bolo raso (1000 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	10	2 - 3	35 - 40
Bolo de levedura com maçãs (2000 g)	tabuleiro de alumínio no nível 3	10	5	50 - 60
Tarte de maçã (1200 + 1200 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) no nível 3	10	6	55 - 65
Bolos pequenos (500 g)	tabuleiro de alumínio no nível 3	10	2 - 3	25 - 30
Pão-de-ló sem gordura (350 g)	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm) no nível 3	10	3	30 - 35
Bolo de manteiga (1500 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	-	2 - 3	45 - 55 ¹⁾
Frango inteiro (1400 g)	Grelha do forno no nível 3 ²⁾	-	8	50 - 60

Alimentos	Tipo de tabuleiro e nível de prateleira	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Posição do termostato	Tempo de confecção/cozedura (minutos)
Pão recheado (800 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	20	7	15 - 20
Bolo recheado (1200 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	15	4 - 5	40 - 50
Pizza (1000 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	10	5 - 6	25 - 35
Cheesecake (2600 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	-	2	70 - 90
Tarte recheada de maçã Suíça (1900 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	15	6 - 7	40 - 60
Bolo-rei (2400 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	15 ³⁾	3 - 4	60 ⁴⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm) no nível 3	15	5 - 6	50 - 60
Pão recheado (750 + 750 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) no nível 3	15 ³⁾	4 - 5	50 - 60
Pão-de-ló sem gordura romeno (600 + 600 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 25 cm) no nível 3	10	2 - 3	50 - 60
Pão-de-ló sem gordura romeno - tradicional (600 + 600 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 25 cm) no nível 3	10	2 - 3	40 - 50
Torta suíça (500 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	10	2 - 3	20 - 30
Merengue (400 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	-	1 - 2	40 - 50
Petit Choux (500 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	10	3 - 4	30 - 40
Bolo raso (1500 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	15	5 - 6	30 - 40
Pão-de-ló (600 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	10	2	35 - 40
Bolo amanteigado (600 g)	tabuleiro esmaltado / de alumínio no nível 3	15	3	20 - 30

- 1) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 5 - 7 minutos.
2) Coloque o tabuleiro de assar debaixo da grelha do forno, no nível de grelha 2.
3) Posição do termostato: 8
4) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 5 - 10 minutos.

Grelhador com espeto rotativo

Alimentos	Nível da grelha	Tempo de confecção/cozedura (minutos)
Frango inteiro (1000 g)	Grelha do forno no nível 3 ¹⁾	90

1) Coloque o tabuleiro para assar debaixo da grelha do forno, no nível de grelha 1.

 Para obter os melhores resultados quando cozinhar pizza, rode o botão das funções do forno para a posição de Pizza.

Forno - Manutenção e Limpeza

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

- Limpe a parte dianteira do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar superfícies metálicas, utilize um agente de limpeza normal
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, pode remover sujidade com maior facilidade, não ficando esta queimada.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno (com um pano macio, com água morna e um agente de limpeza) após cada utilização e deixe-os secar.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente!

Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem dois painéis de vidro instalados um atrás do outro. Para facilitar a limpeza, remova a porta do forno.

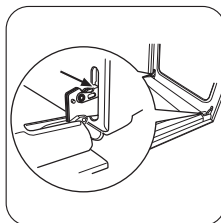
 **Advertência** A porta do forno pode fechar se tentar retirar o painel de vidro interno com a porta ainda instalada.

 **Advertência** Certifique-se de que os painéis de vidro estão frios antes de limpar a porta. Existe o risco de o vidro partir.

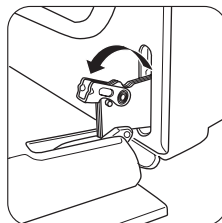
 **Advertência** Quando os painéis de vidro da porta estão danificados ou riscados, o

vidro torna-se fraco e pode partir. Para evitar isto, tem de os substituir. Para mais instruções, contacte um Centro de Assistência local.

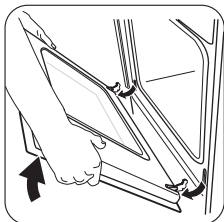
Remover a porta do forno e o painel de vidro



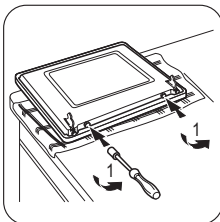
1 Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



2 Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.

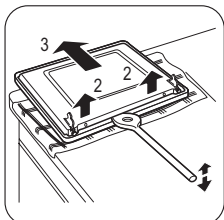


3 Feche a porta do forno para a primeira posição de abertura (meio). De seguida, puxe para a frente e remova-a do respectivo lugar.



4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano suave. Utilize uma chave de fendas para remover os 2 parafusos da extremidade inferior da porta.

Importante Não perca os parafusos.

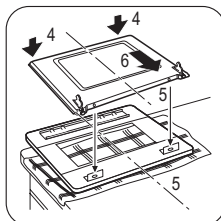


5 Utilize uma espátula de madeira ou plástico, ou algo equivalente, para abrir a porta interior. Segure a porta exterior e empurre a porta interior contra a extremidade superior da porta.

! Advertência Limpe o painel de vidro apenas com água e sabão. Agentes de limpeza abrasivos, tira-nódoas e objectos aguçados (por exemplo, facas ou raspadores) podem danificar o vidro.

Introduzir a porta e o painel de vidro

Assim que o procedimento de limpeza estiver concluído, introduza a porta do forno. Para o fazer, efectue os passos pela ordem inversa.



Lâmpada do forno

! Advertência Tenha cuidado quando substituir a lâmpada do forno. Desligue o aparelho antes de iniciar a substituição da lâmpada. Existe o risco de choque eléctrico.

! Advertência As lâmpadas utilizadas neste aparelho são lâmpadas especiais, destinadas apenas a aparelhos domésticos. Não as utilize como iluminação normal de divisões ou de partes de divisões. Se for necessário substituir a lâmpada, utilize uma lâmpada de substituição com a mesma potência e destinada a aparelhos domésticos.

Antes de substituir a lâmpada do forno:

- Desactive o aparelho.
- Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.
- Coloque um pano no fundo do forno. Isso evita danos na luz do forno e no revestimento do forno.

Substituir a lâmpada do forno:

1. A cobertura de vidro da lâmpada situa-se na parte traseira da cavidade. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do forno adequada, resistente ao calor até 300 °C. Utilize uma lâmpada do mesmo tipo em substituição. É necessário que tenha a

mesma potência e se destine a aparelhos domésticos.

4. Instale a protecção de vidro.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não existe faísca quando acende o gás	Não existe alimentação eléctrica	Certifique-se de que o aparelho está ligado e de que a alimentação eléctrica está activa.
Não existe faísca quando acende o gás	Não existe alimentação eléctrica	Verifique o fusível da instalação eléctrica da casa.
Não existe faísca quando acende o gás	A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas	Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição	O termostato não está suficientemente quente	Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante aproximadamente 5 segundos.
O anel de gás arde irregularmente	A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos	Certifique-se de que o injectador não está bloqueado e de que a coroa do queimador está isenta de partículas de alimentos.
O aparelho não funciona	O fusível na caixa de fusíveis dispara	Verifique o fusível. Se o fusível se soltar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
O forno não aquece	O forno não está ligado	Ligue o forno.
O forno não aquece	Não está definida a regulação necessária	Controle as regulações.
A lâmpada do forno não funciona	A lâmpada do forno está averiada	Substitua a lâmpada do forno.
O vapor e a água condensada depositam-se nos alimentos e na cavidade do forno	O prato foi deixado no forno durante demasiado tempo	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após a conclusão do processo de cozedura.

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

Os dados necessários para o Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de ca-

racterísticas. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

.....

Número do produto (PNC)

.....

Número de série (S.N.)

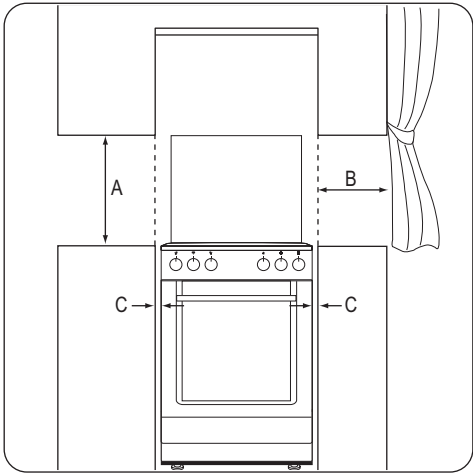
.....

Instalação



Advertência Consulte os capítulos relativos à segurança.

Localização do aparelho



Distâncias mínimas

Dimensão	mm
A	690
B	150
C	20

Dados técnicos

Dimensões	
Altura	855 mm

Dimensões	
Largura	600 mm
Profundidade	600 mm
Potência eléctrica total	20,6 W
Voltagem	230 V
Frequência	50 Hz
Categoria de gás	II2H3+
Fornecimento de gás	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3+) 28–30/37 mbar

Diâmetro do bypass

Queimador	Ø bypass em 1/100 mm.
Auxiliar	29
Semi-rápido	32
Rápido	42
Forno	44

Queimadores de gás

Queimador	Potência normal kW	Potência reduzida kW	Tipo de gás	Pressão mbar	Diâmetro do injector mm	Utilização g/h
Queimador auxiliar	1,00	0,35	Gás natural G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Butano G30	28 - 30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propano G31	37	0,50	71,41
Queimador semi-rápido	2,00	0,43	Gás natural G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Butano G30	28 - 30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propano G31	37	0,71	142,83

Queimador	Potência normal kW	Potência reduzida kW	Tipo de gás	Pressão mbar	Diâmetro do injector mm	Utilização g/h
Queimador rápido	3,00	0,72	Gás natural G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Butano G30	28 - 30	0,88	218,14
	3,00	0,72	Propano G31	37	0,88	214,24
Forno	2,70	0,90	Gás natural G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Butano G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,70	0,90	Propano G31	37	0,80	192,82
Grelhador	1,90	-	Gás natural G20	20	1,08	-
	1,90	-	Butano G30	28 - 30	0,71	138,16
	1,90	-	Propano G31	37	0,71	135,69

Ligação do gás

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível em aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Caso utilize tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis ou para que não sejam esmagados.

Ligação de tubos flexíveis não metálicos

Se for possível controlar totalmente e facilmente a ligação do gás, pode utilizar um tubo flexível. É necessário fixar bem o tubo flexível com grampos.

Para instalar, utilize um suporte de tubo. Certifique-se de que fixa firmemente o suporte de tubo à junta e prossiga com a ligação do gás. O tubo flexível está correcto se:

- Não pode aquecer mais do que a temperatura ambiente, ou seja, não excede os 30 °C.
- Não tem mais de 1500 mm de comprimento.
- Não está comprimido.
- Não está sujeito a tracção ou torção.
- Não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes.
- Pode ser facilmente examinado para verificação do seu estado.

Para preservar o estado do tubo flexível, deve verificar regularmente se:

- Não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras em nenhuma extremidade, nem em toda a sua extensão.
- O material não endureceu e mantém a sua elasticidade natural.
- Os grampos de fixação não estão enferrujados.
- Não está fora de validade.

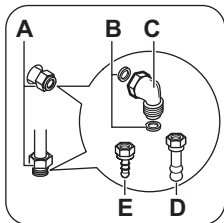
Se detectar um ou mais defeitos, não repare o tubo e substitua-o.

Importante Após a instalação, utilize uma solução de sabão e nunca uma chama para verificar se as ligações dos tubos ficaram bem vedadas.

O suporte de fornecimento de gás encontra-se atrás do painel de comandos.



Advertência Antes de efectuar a ligação do gás, desligue a ficha de alimentação eléctrica da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a válvula primária do fornecimento de gás.



- A) Ponto de ligação do gás (apenas um ponto é aplicável para o aparelho)
- B) Junta
- C) Ligação ajustável
- D) Suporte de tubo para gás natural
- E) Suporte de tubo para GPL

i O aparelho encontra-se configurado para o gás predefinido. Para alterar a configuração, escolha o suporte de tubo na lista. Utilize sempre a junta vedante.

Ajuste a diferentes tipos de gás

! **Advertência** Só uma pessoa autorizada deve efectuar a regulação aos diferentes tipos de gás.

i Este aparelho deve funcionar com gás líquido.

Com os injectores correctos, também pode funcionar com gás natural.

! **Advertência** Antes de substituir os injectores, certifique-se de que os botões do gás estão na posição de desligado e desligue o aparelho da alimentação eléctrica. Deixe o aparelho arrefecer completamente. Existe o risco de ferimentos.

Substituição dos injectores

1. Remova os suportes para painéis.
2. Remova as tampas e as coroas do queimador.
3. Com uma chave de parafusos de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza.
4. Monte novamente as peças, siga o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de

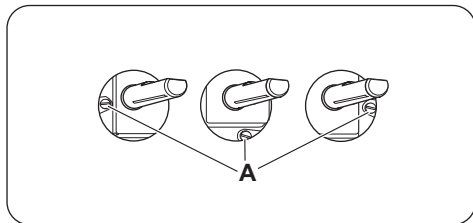
gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado ao tubo de fornecimento de gás.

Regulação do nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

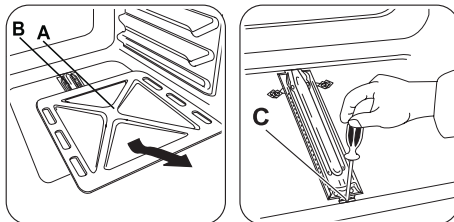
1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de by-pass (A).

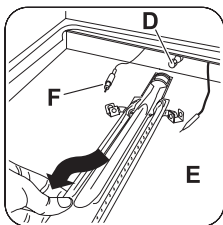


- Se mudar de gás natural para gás líquido, aperte totalmente o parafuso de ajuste.
- Se mudar de gás líquido para gás natural, desaperte o parafuso de by-pass cerca de 1/4 de volta.

! **Advertência** Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do nível máximo para a posição do nível mínimo.

Substituição do injector do forno





1. Remova a placa inferior da cavidade do forno (**A**) para aceder ao queimador do forno (**B**).
2. Liberte o parafuso (**C**) que mantém o queimador na posição correcta.
3. Com cuidado, retire o queimador do suporte do injector (**D**).
Mova-o com cuidado para o lado esquerdo. Certifique-se de que a bucha do queimador não sai do bocal do queimador. Não exerça força sobre o conector da ficha do dispositivo de ignição (**E**) nem no condutor do termostato (**F**), se aplicável.
4. Liberte o injector do queimador (**D**) com uma chave de porcas de 7 mm e retire-o. Substitua-o pelo necessário.
5. Monte o queimador na sequência inversa.
6. Substitua o autocolante do tipo de gás junto do suporte de fornecimento de gás por um relacionado com o novo tipo de gás.

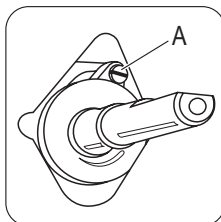
Substituir o injector do queimador do grelhador:

1. Substitua o parafuso que mantém o queimador do grelhador na posição correcta.
2. Liberte o injector do queimador com uma chave de porcas de 7 mm e retire-o. Substitua-o pelo necessário.
3. Monte o queimador na sequência inversa. Antes de fixar o parafuso, certifique-se de que o queimador está empurrado correctamente para o painel traseiro.

Ajuste do nível mínimo do queimador do forno:

1. Desligue a ficha de alimentação eléctrica da tomada.
2. Remova o botão das funções do forno.

3. Regule o parafuso de ajuste (**A**) com uma chave de parafusos de lâmina fina.



Alteração do tipo de gás	Ajuste do parafuso de ajuste
De gás natural para gás líquido	Aperte totalmente o parafuso de ajuste.
De gás líquido para gás natural	Liberte o parafuso de ajuste aproximadamente 3/4 de volta.

4. Fixe o botão das funções do forno.
5. Ligue a ficha do aparelho à tomada de alimentação.



Advertência Coloque a ficha de alimentação eléctrica na tomada eléctrica apenas quando todas as peças estiverem novamente na sua posição inicial. Existe o risco de ferimentos.

6. Acenda o queimador do forno a gás. Consulte a secção "Cozinhar em forno a gás: Ignição do queimador do forno a gás".
7. Regule o botão das funções do forno para o máximo e deixe o forno aquecer pelo menos 10 minutos.
8. Rode o botão das funções do forno do máximo para o mínimo.

Controle a chama. Se a chama se apagar, realize o procedimento desde o ponto 1 até ao ponto 7. Deve existir uma pequena chama homogénea na coroa do queimador do forno.



A temperatura do grelhador não pode ser ajustada. Para obter uma temperatura mais baixa ou um tempo de cozedura menor, o tabuleiro de grelhados deve ser afastado da chama.

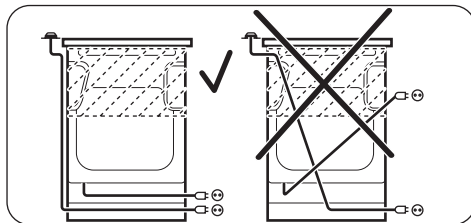
O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de incumprimento das normas de segurança.

Instalação eléctrica

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

Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

 O cabo de alimentação não deve tocar na parte do aparelho apresentada na ilustração.



Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

 **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.



Advertência Para que o aparelho não represente qualquer perigo, deve ser inutilizado antes de ser eliminado.

Para tal, desligue a ficha de alimentação eléctrica da tomada e retire o cabo de alimentação eléctrica do aparelho.

Índice de materias

Información sobre seguridad	24	Horno - Uso diario	31
Instrucciones de seguridad	25	Horno - Uso de los accesorios	34
Descripción del producto	29	Horno - Consejos útiles	35
Antes del primer uso	30	Horno - Mantenimiento y limpieza	37
Placa - Uso diario	30	Qué hacer si...	39
Placa - Consejos útiles	31	Instalación	40
Placa - Mantenimiento y limpieza	31	Aspectos medioambientales	44

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

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

Seguridad de niños y personas vulnerables

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

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del 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 y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Retire cualquier derrame de la tapa antes de abrirla. Deje que se enfríe la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- 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.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.



Instrucciones de seguridad

Instalación



Advertencia Sólo un electricista 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.
- No instale el aparato sobre una plataforma.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

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.

Conexión del gas

- Todas las conexiones de gas deben realizarse por personal cualificado.
- Antes de realizar la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Compruebe que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.

Uso

 **Advertencia** Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- 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 coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción, ya que pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores.
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos y no sobresalen por los bordes de la superficie de cocción.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No instale en el quemador un difusor de llamas.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

 **Advertencia** Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.

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



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 de horno honda para hornear las masas húmedas. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre

estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

Tapa

- No cambie las especificaciones de la tapa.
- Limpie la tapa con regularidad.
- No abra la tapa cuando haya salpicaduras en la superficie.
- Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.
- No cierre la tapa hasta que la encimera y el horno estén completamente fríos.
- Las tapas de cristal se pueden resquebrajar cuando se calientan (en su caso).



Grill de gas

 **Advertencia** Riesgo de incendio y quemaduras.

- No coloque alimentos en el nivel superior del horno.

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.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.

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.

Asistencia

- Póngase en contacto con el servicio técnico para reparar el aparato. Le recomendamos que utilice solamente recambios originales.

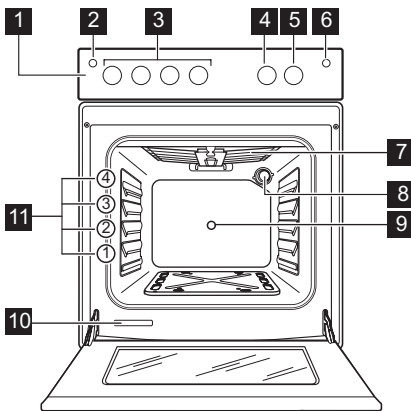
Desecho

 **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.

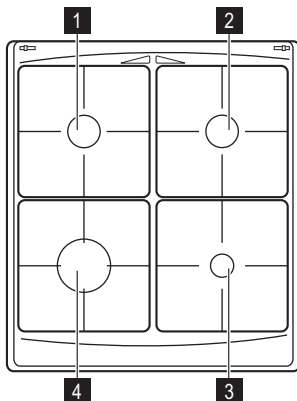
Descripción del producto

Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Tecla del generador de chispas
- 3 Mandos de la placa
- 4 Mando del minuterio
- 5 Mando de las funciones del horno
- 6 Botón para la bombilla del horno y el asador
- 7 Grill
- 8 Bombilla del horno
- 9 Orificio del asador rotativo
- 10 Placa de características
- 11 Niveles

Disposición de las zonas de cocción



- 1 Quemador semi rápido
- 2 Quemador semi rápido
- 3 Quemador auxiliar
- 4 Quemador rápido

Accesorios

- **Bandeja de horno**
Para bandejas de horno, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja plana**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja plana bañada en aluminio**
Para bizcochos y galletas.
- **Asador**
Asar grandes trozos de carne y aves.

▪ Deflector de grill

Para proteger los mandos cuando se utiliza el grill.

▪ Compartimento de almacenamiento

Debajo del horno está el compartimento de almacenamiento.
Para utilizarlo, levante la puerta frontal inferior y empuje hacia abajo.



Advertencia Se puede calentar cuando el aparato está funcionando.

Antes del primer uso

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Precaución Para abrir la puerta del horno, agarre siempre la manilla por el centro

Limpieza inicial

- Retire y limpie todas las piezas del aparato.
- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

Precaución ¡No utilice productos abrasivos! Podría dañar la superficie. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Placa - Uso diario

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido del quemador

Advertencia Tenga mucho cuidado cuando utilice el fuego destapado en el entorno de la cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

i Encienda siempre el quemador antes de colocar las cacerolas o sartenes.

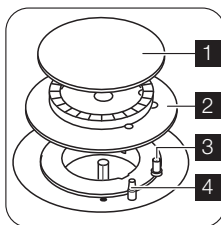
Si desea encender el quemador:

1. Mantenga pulsado el botón del generador de chispas ✨.
2. Gire el mando de control hacia la izquierda hasta la posición máxima . Mantenga pulsado el mando.
3. Suelte el botón del generador pero mantenga presionado el mando de control en esta posición durante aproximadamente 10 segundos; de esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpirá.
4. Ajuste la llama después de que se normalice.

i Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocados.

Calentamiento previo

Ajuste el horno a la temperatura máxima y déjelo en funcionamiento en vacío durante 45 minutos para quemar cualquier resto que pudiera haber en su interior. Los accesorios pueden calentarse más que durante el uso normal. Es posible que el horno despidiera un olor desagradable. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada.



- 1** Tapa del quemador
- 2** Corona del quemador
- 3** Bujía de encendido
- 4** Termopar

Advertencia Si el quemador no se enciende al cabo de 10 segundos, suelte el mando de control, gírelo hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

Importante Puede encender el quemador sin necesidad del dispositivo eléctrico (p. ej., cuando no haya electricidad en la cocina). Para ello, coloque la llama cerca del quemador, presione el mando correspondiente en la posición máxima de liberación de gas y presione durante 10 segundos.

 Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando de control hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.

 Cuando se enciende la corriente, tras la instalación o después de un corte en el suministro eléctrico, suele ser normal que el generador de las chispas se active automáticamente. Esto es correcto.

Placa - Consejos útiles

Menos consumo de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cocinando.

 **Advertencia** Utilice recipientes cuya base sea adecuada al tamaño del quemador.

No coloque encima de la placa de cocción recipientes de cocina que sobresalgan de la encimera.

Placa - Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

 **Advertencia** Apague el horno y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

 **Advertencia** Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.

 **Advertencia** No utilice limpiadores abrasivos, estropajos de acero ni productos ácidos que puedan dañar el aparato.

- Para limpiar las partes esmaltadas, la corona y la tapa, utilice agua jabonosa templada.
- Lave los elementos de acero inoxidable con agua y séquelos bien con un paño suave.

Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta el símbolo .

 **Advertencia** Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes del quemador.

Quemador	Diámetro de los utensilios
Rápido	160 - 260 mm
Semi rápido	140 - 240 mm
Auxiliar	120 - 180 mm

Utilice recipientes con la base lo más gruesa y plana posible.

- Las rejillas de soporte de los recipientes **no son** aptas para lavar en el lavavajillas; deben lavarse **a mano**.
- Una vez limpias, asegúrese de que las vuelve a colocar en su lugar.
- A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de las rejillas están en el centro del quemador.
- **Tenga mucho cuidado cuando cambie las rejillas para evitar dañar la parte superior de la placa.**

Después de limpiarlo, seque el aparato con un paño suave.

Horno - Uso diario

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Posición de apagado	Para apagar el aparato.
1 - 8	Intervalo de ajuste de niveles de temperatura	Intervalo de ajuste de niveles de temperaturas para la cocción convencional. (1 - 135 °C; 2 - 150 °C; 3 - 165 °C; 4 - 180 °C; 5 - 195 °C; 6 - 210 °C; 7 - 230 °C; 8 - 250 °C)
	Pizza	Para preparar pizza.
	Grill	Para asar alimentos de poco espesor situados en el centro del grill. Para hacer tostadas.  Advertencia La temperatura máxima para esta función es de 210 °C.
	Bombilla del horno	Para iluminar el interior del horno aunque no haya ninguna función de cocción seleccionada. Para usar esta función, pulse la tecla de la bombilla del horno y el asador.
	Asador rotativo	Para asar la carne. Para usar esta función, pulse la tecla de la bombilla del horno y el asador.

Cocción en el horno a gas

Encendido del quemador a gas del horno:

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga pulsada la tecla del generador de chispas ().
3. Gire el mando de control del horno de gas hacia la izquierda hasta la posición máxima. Mantenga pulsado el mando. Suelte la tecla del generador de chispas pero mantenga presionado el mando de control del horno de gas en esta posición durante aproximadamente 10 segundos. No lo suelte hasta que se encienda la llama.
4. Gire el mando del horno hasta la temperatura deseada.

 Si el quemador de gas del horno no se enciende o si se apaga accidentalmente:

1. Suelte el mando del horno y gírelo hacia la posición de apagado  .
2. Abra la puerta del horno.
3. Después de un minuto, intente volver a encender el quemador del horno.

Encendido manual:

Si no hay suministro eléctrico, temporalmente.

1. Abra la puerta del horno.

2. Coloque una llama cerca del agujero, en la parte inferior de la cavidad del horno.
3. Al mismo tiempo, gire el mando de control del horno de gas hacia la izquierda hasta la temperatura máxima.
4. Cuando se encienda la llama, mantenga presionado el mando del horno en la posición máxima durante aproximadamente 10 segundos.
5. Gire el mando del horno hasta la temperatura deseada.

 Controle la llama por los agujeros, en la parte inferior del horno.

Dispositivo de seguridad del horno:

El horno a gas incorpora un termopar. Si la llama se apaga, interrumpe el flujo de gas.

Apagado del quemador del horno

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado.

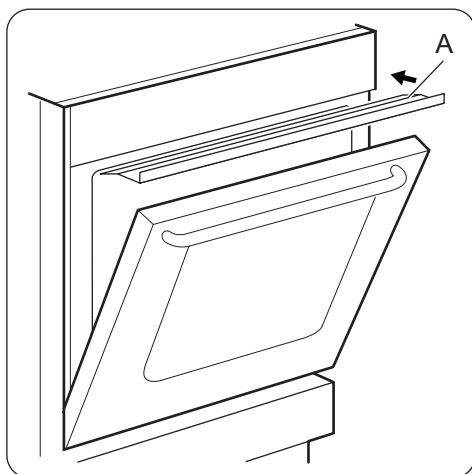
Cómo utilizar el grill

 **Advertencia** No deje el aparato sin la debida vigilancia durante el grill. Las partes accesibles del aparato se calientan. Corre el riesgo de quemarse.

⚠ Advertencia Mantenga a los niños alejados cuando funcione el grill. Corre el riesgo de quemarse.

⚠ Advertencia No utilice nunca el grill con la puerta cerrada. Existe riesgo de incendio o de emisiones de monóxido de carbono.

1. Abra la puerta del aparato.
2. Coloque el deflector **A** en posición encima de la puerta. Asegúrese de que las dos sujeciones se enganchan correctamente en los orificios de la parte superior del marco frontal de la cavidad del horno (debajo del panel de control).



3. Mantenga pulsada la tecla del generador de chispas.
4. Gire el mando de control del horno hasta la posición de Grill . Mantenga pulsado el mando.

⚠ Precaución Asegúrese de que gira el mando hasta el máximo, evitando la posición intermedia entre apagado y Grill. En las posiciones intermedias, el generador de chispas puede seguir estando activo.

5. Suelte la tecla del generador de chispas.
6. Mantenga el mando de control del horno en esta posición durante unos 15 segundos. No lo suelte hasta que se encienda la llama.

7. Suelte el mando de control del horno.
8. Precaliente el grill entre 5 y 10 minutos.
9. Coloque la carne en el estante del horno en el nivel 3.

⚠ Advertencia No coloque la carne en el nivel superior. ¡Peligro de incendio!

10. Coloque una bandeja o bandeja de asar debajo, en el nivel 2, para recoger los jugos.

i No coloque la carne directamente en la bandeja.

11. Deje la puerta del horno ligeramente abierta.
12. Cuando el primer lado esté asado, dé la vuelta a la carne con un tenedor para evitar que pierda su jugo.
13. Cuando el segundo lado también esté hecho, saque la carne del horno.

i Si el grill no se enciende o si se apaga accidentalmente:

1. Suelte el mando del horno y gírelo hacia la posición de apagado.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Después de un minuto, intente volver a encender el grill.

Encendido manual:

Si no hay alimentación:

1. Abra la puerta del aparato.
2. Mantenga una llama cerca del quemador de grill.
3. Gire el mando del horno hasta . Mantenga pulsado el mando.

Apagado del quemador del grill

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado.

Temporizador

Utilícelo para programar una cuenta atrás. Gire en primer lugar el mando del minutero (consulte "Descripción del producto") hacia la derecha hasta el máximo. A continuación, gírelo

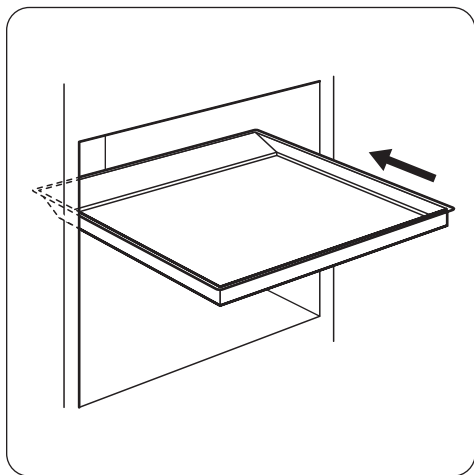
hasta el valor de tiempo que desee. Al final de la cuenta atrás se emite una señal acústica.

Horno - Uso de los accesorios

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Introducción de la placa para horno

Coloque la bandeja en el centro del interior del horno, entre la pared frontal y la trasera. De esta forma el calor puede circular por delante y por detrás de la bandeja. Asegúrese de que la bandeja está colocada como se muestra en la imagen, con el ángulo en la parte posterior.



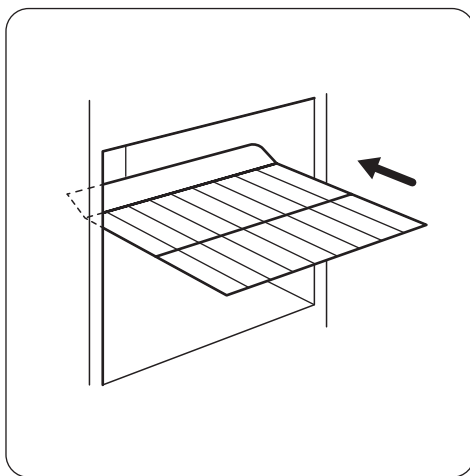
⚠ Advertencia No empuje la bandeja hasta el tope de la pared trasera del horno. De esta forma se evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida se puede quemar, especialmente en la parte posterior de la bandeja.

Colocación de la parrilla

Coloque la parrilla en el centro de la cavidad interior del horno, entre la pared frontal y la trasera. La parrilla tiene una forma especial en la parte posterior que permite insertar el accesorio en la posición correcta.

Cerciórese de situar la parrilla en la posición que se muestra en la figura.

Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

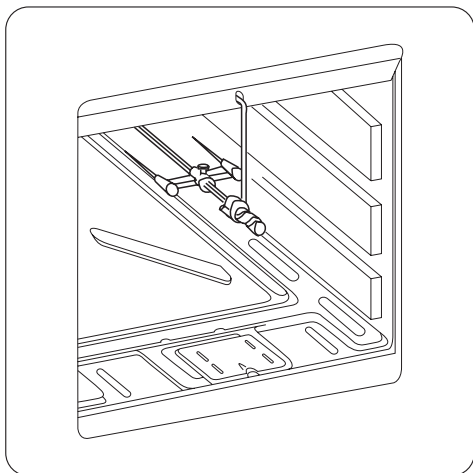


Asador rotativo

⚠ Advertencia Tome las debidas precauciones cuando utilice el asador. Las horquillas y el espadín del asador son afilados. Existe riesgo de lesiones.

⚠ Advertencia Póngase guantes para retirar el asador rotativo. El asador rotativo y el grill están calientes. Corre el riesgo de quemarse.

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque el gancho del soporte en el saliente de la parte superior del marco frontal del horno.
3. Coloque la primera horquilla en el espadín, ponga luego la carne en el asador rotativo y, finalmente, coloque la segunda horquilla. Asegúrese de que la carne está en el medio del rustipollos.
4. Apriete las horquillas.
5. Coloque la punta del espadín en el orificio del asador rotativo. Consulte la sección "Descripción del producto".



6. Coloque la parte delantera del espadín en el gancho del soporte.

7. Retire el mango del asador rotativo.
8. Coloque la bandeja de asar en el nivel más bajo.
9. Encienda el quemador de grill. Consulte la sección "Cómo utilizar el grill".
10. Pulse la tecla del asador . Asegúrese de que gira el asador.
11. Una vez asada la carne, gire el mando hasta la posición de apagado.
12. Coloque el mango del asador rotativo.
13. Quite con cuidado el asador y la bandeja del horno.

 El peso máximo que puede soportar el asador es de 4-5 kg.

Horno - Consejos útiles

 **Precaución** Utilice una bandeja de horno honda para hornear las masas húmedas. Los jugos de frutas pueden dejar manchas permanentes en el esmalte.

- El horno tiene cuatro niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en las puertas 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 cada vez que termine de utilizar el 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 revestimiento de esmalte.

Repostería

- Precaliente el horno durante unos 10 minutos antes de utilizarlo.

- 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

- No cocine carnes de menos de 1 kg para evitar que quede demasiado seca.
- Utilice una grasera 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 re tenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en el colector de la grasa. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de que se se que 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.

Cooking table

Alimento	Tipo de bandeja y nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Posición del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
Masa quebrada (250 g)	bandeja de aluminio en nivel 3	10	2	25 - 30
Masa quebrada (250 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	10	2	20 - 25
Bizcocho plano (1.000 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	10	2 - 3	35 - 40
Tarta de manzana (2.000 g)	bandeja de aluminio en nivel 3	10	5	50 - 60
Tarta de manzana (1.200 + 1.200 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en nivel 3	10	6	55 - 65
Pastelillos (500 g)	bandeja de aluminio en nivel 3	10	2 - 3	25 - 30
Bizcocho sin grasa (350 g)	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm) en nivel 3	10	3	30 - 35
Bizcocho en bandeja recogegotas (1.500 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	-	2 - 3	45 - 55 ¹⁾
Pollo entero (1.400 g)	parrilla del horno en nivel 3 ²⁾	-	8	50 - 60
Pan (800 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	20	7	15 - 20
Tarta rellena (1.200 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	15	4 - 5	40 - 50
Pizza (1.000 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	10	5 - 6	25 - 35
Tarta de queso (2.600 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	-	2	70 - 90
Flan suizo de manzana (1.900 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	15	6 - 7	40 - 60
Pastel de Navidad (2.400 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	15 ³⁾	3 - 4	60 ⁴⁾
Quiche Lorraine (1.000 g)	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm) en nivel 3	15	5 - 6	50 - 60
Pan de pueblo (750 + 750 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en nivel 3	15 ³⁾	4 - 5	50 - 60
Bizcocho rumano (600 + 600 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 25 cm) en nivel 3	10	2 - 3	50 - 60

Alimento	Tipo de bandeja y nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Posición del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
Bizcocho rumano - tradicional (600 + 600 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 25 cm) en nivel 3	10	2 - 3	40 - 50
Brazo de gitano (500 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	10	2 - 3	20 - 30
Merengue (400 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	-	1 - 2	40 - 50
Petit Choux (500 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	10	3 - 4	30 - 40
Tarta de azúcar (1.500 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	15	5 - 6	30 - 40
Bizcocho (600 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	10	2	35 - 40
Tarta de mantequilla (600 g)	bandeja de aluminio/esmaltada en nivel 3	15	3	20 - 30

- 1) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 5 - 7 minutos.
- 2) Coloque una bandeja debajo de la guía, en el nivel 2.
- 3) Posición del termostato: 8
- 4) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 5 - 10 minutos.

Grill con asador

Alimento	Nivel	Tiempo de cocción (minutos)
Pollo entero (1.000 g)	Parrilla del horno en nivel 3 ¹⁾	90

- 1) Coloque una bandeja debajo de la guía, en el nivel 1.

 Cuando prepare pizza, gire el mando de las funciones del horno a la posición Pizza para obtener mejores resultados.

Horno - Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie los accesorios internos después de cada uso. Así impedirá la acumulación de residuos que podrían llegar a quemarse.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Después de cada uso, limpie todos los accesorios del horno (con un paño suave humedecido en agua caliente y jabón) y déjelos secar.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.

Limpieza de la puerta del horno

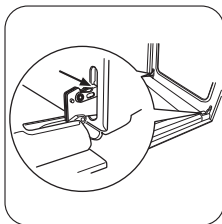
La puerta del horno tiene dos paneles de vidrio, instalados uno a continuación del otro. Para facilitar la limpieza, extraiga la puerta del horno.

⚠ Advertencia La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles interiores de cristal mientras está montada.

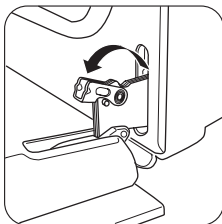
⚠ Advertencia Asegúrese de que los paneles de vidrio están fríos antes de limpiar la puerta. Existe el riesgo de que el vidrio se rompa.

⚠ Advertencia Cuando los paneles de cristal de la puerta se dañan o presentan arañazos, el cristal se debilita y puede romperse. Para evitarlo, debe sustituirlos. Para obtener más información, póngase en contacto con el servicio técnico local.

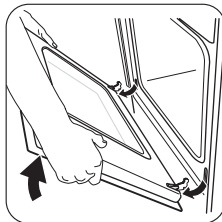
Desmontaje de la puerta del horno y de los paneles de cristal



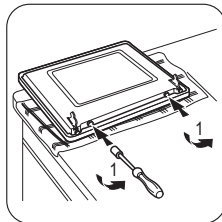
1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.

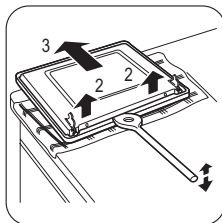


3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



4 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave. Utilice un destornillador para retirar los 2 tornillos del borde inferior de la puerta.

Importante No afloje los tornillos.



5 Utilice una paleta de madera, plástico o equivalente para abrir la puerta interior. Sujete la puerta exterior y empuje la puerta interior hacia el borde superior de la puerta.

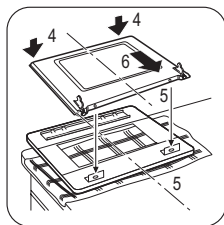
6 Levante la puerta interior.

7 Limpie el lado interior de la puerta. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Séquelos con cuidado.

⚠ Advertencia Limpie los paneles de vidrio sólo con agua y jabón. Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos y los objetos punzantes (p. ej., cuchillos o rascadores) pueden dañar el vidrio.

Instalación de la puerta y los paneles de vidrio

Cuando haya terminado de limpiar la puerta del horno, instálela. Para ello, repita el procedimiento anterior en orden inverso.



Bombilla del horno

⚠ Advertencia Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Apague siempre el aparato antes de cambiar la bombilla. Existe riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Advertencia Las bombillas que se utilizan en este aparato son especiales y se han seleccionado exclusivamente para uso en aparatos domésticos. No las use para iluminar habitaciones ni partes de habitaciones. Si es necesario cambiar la bombilla, use una de la misma potencia y diseñada específicamente para electrodomésticos.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el aparato.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.
- Coloque un paño en el fondo del horno. Así evitará daños en la bombilla del horno y la tapa de cristal.

Cambio de la bombilla del horno:

1. La tapa de cristal de la bombilla se encuentra en la parte posterior de la cavidad. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla del horno por otra termorresistente hasta 300 °C que sea apropiada. Utilice únicamente una bombilla del mismo tipo. Debe tener la misma potencia y ser específica para electrodomésticos.
4. Coloque la tapa de cristal.

Qué hacer si...

Problema	Causa posible	Solución
No se produce chispa al tratar de encender el gas	No hay suministro eléctrico	Asegúrese de que la unidad está enchufada y de que el interruptor eléctrico está encendido.
No se produce chispa al tratar de encender el gas	No hay suministro eléctrico	Verifique los fusibles de la instalación eléctrica.
No se produce chispa al tratar de encender el gas	La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	Compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocadas.
La llama se apaga justo después de encenderse	El termopar no está lo suficientemente caliente	Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 5 segundos.
El círculo de gas no arde uniformemente	La corona del quemador está bloqueada con restos de comida	Asegúrese de que el inyector principal no esté bloqueado y de que el anillo del quemador esté limpio.
El aparato no funciona	Se ha soltado un fusible de la caja de fusibles	Compruebe los fusibles. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El horno no calienta.	El horno no está encendido.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	No se han elegido las funciones necesarias.	Controle los ajustes.

Problema	Causa posible	Solución
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el interior del horno	Los platos han permanecido en el horno durante demasiado tiempo	No deje los platos en el horno más de 15 a 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 datos técnicos. La placa de

régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (Mod.)

.....

Número de producto (PNC)

.....

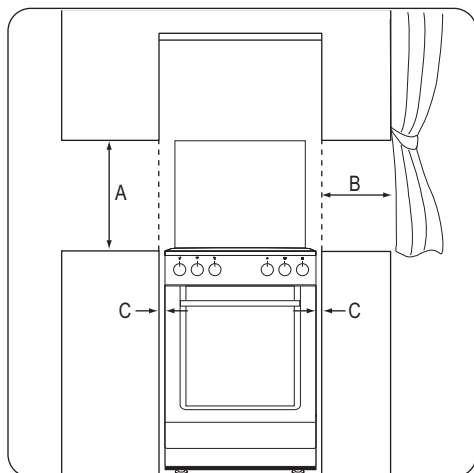
Número de serie (S.N.)

.....

Instalación

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ubicación del aparato



Distancias mínimas

Medidas	mm
A	690

Medidas	mm
B	150
C	20

Datos técnicos

Medidas	
Altura	855 mm
Ancho	600 mm
Profundidad	600 mm
Consumo eléctrico total	20,6 W
Tensión	230 V
Frecuencia	50 Hz
Categoría de gas	II2H3+
Suministro de gas	G20 (2H) 20 mbares
	G30/31 (3+) 28-30/37 mbares

Diámetros de las derivaciones

Quemador	Ø de la derivación en 1/100 mm.
Auxiliar	29
Semi rápido	32

Quemador	Ø de la derivación en 1/100 mm.
Rápido	42
Horno	44

Quemadores de gas

Quemador	Potencia normal kW	Potencia reducida kW	Tipo de gas	Presión mbares	Diámetro del inyector mm	Uso g/h
Quemador auxiliar	1,00	0,35	Gas natural G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Butano G30	28 - 30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propano G31	37	0,50	71,41
Quemador semi rápido	2,00	0,43	Gas natural G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Butano G30	28 - 30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propano G31	37	0,71	142,83
Quemador rápido	3,00	0,72	Gas natural G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Butano G30	28 - 30	0,88	218,14
	3,00	0,72	Propano G31	37	0,88	214,24
Horno	2,70	0,90	Gas natural G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Butano G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,70	0,90	Propano G31	37	0,80	192,82
Grill	1,90	-	Gas natural G20	20	1,08	-
	1,90	-	Butano G30	28 - 30	0,71	138,16
	1,90	-	Propano G31	37	0,71	135,69

Conexión de gas

Elija conexiones fijas o utilice un tubo flexible de acero inoxidable que cumpla la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, tenga cuidado de que no entren en contacto con las partes móviles ni estén retorcidos.

Conexión con tubos flexibles no metálicos

Si es posible controlar completamente y de forma sencilla la conexión de gas, puede utilizar un tubo flexible. Debe sujetar firmemente el tubo flexible con abrazaderas.
Para la instalación, utilice un soporte de tubos. Asegúrese de sujetar firmemente el soporte de

tubos a la junta, y luego continúe con la conexión de gas. El tubo flexible es correcto cuando:

- No se calienta más que la temperatura ambiente ni más de 30 °C.
- No tiene una longitud superior a 1.500 mm.
- No se comprime.
- No está sometido a tracción ni torsión.
- No está en contacto con aristas ni bordes cortantes.
- Se puede revisar con facilidad para comprobar su estado.

Para conservar el tubo flexible, debe comprobar con regularidad si:

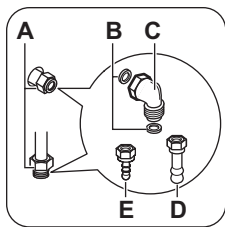
- No presenta arañazos, cortes ni marcas de quemaduras en ambos extremos ni en toda su longitud.
- El material es perfectamente elástico y no está endurecido.
- Las abrazaderas de sujeción no están oxidadas.
- No está caducado.

Si observa uno o más defectos, no repare el tubo: cámbielo.

Importante Al terminar la instalación, utilice una solución jabonosa (nunca una llama) para ver si ha sellado completamente los racores del tubo.

La rampa del suministro de gas se encuentra en la parte trasera del panel de control.

⚠ Advertencia Antes de conectar el gas, **desenchufe el aparato de la toma de corriente o desconecte el fusible de la caja de fusibles. Cierre la válvula principal del suministro de gas.**



A) Punto de conexión del gas (sólo se aplica un punto para el aparato)

- B) Junta
- C) Conexión ajustable
- D) Soporte de tubo de gas natural
- E) Soporte de tubo LPG

i El aparato viene ajustado de fábrica para gas; para cambiar el ajuste, seleccione el soporte del tubo de la lista. Utilice siempre la junta hermética.

Adaptación a otros tipos de gas

⚠ Advertencia Solo una persona autorizada debe ajustarlo a los diferentes tipos de gas.

i Este aparato está diseñado para funcionar con gas líquido.

Con los inyectores adecuados, también puede utilizarlo con gas natural.

⚠ Advertencia Antes de cambiar los inyectores, asegúrese de que los mandos del gas estén en la posición de apagado y desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Deje enfriar completamente el aparato. Existe riesgo de lesiones.

Sustitución de los inyectores

1. Retire los soportes para cacerolas.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular nº 7, desatornille y retire los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar.
4. Vuelva a montar las piezas siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la placa correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas. Encontrará esta placa en el embalaje del aparato.

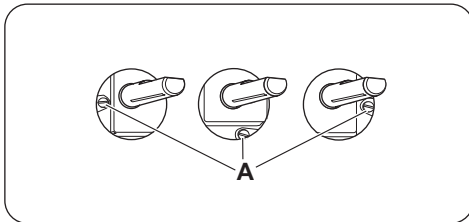
Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

Ajuste del nivel mínimo

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

1. Encienda el quemador.

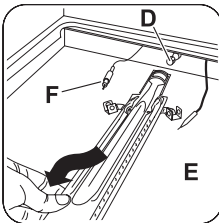
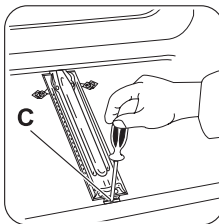
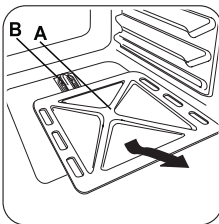
2. Gire el mando hasta la posición mínima.
3. Retire el mando.
4. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación (A).



- Si cambia del gas natural al gas líquido, apriete totalmente el tornillo de ajuste.
- Si cambia del gas líquido al gas natural, destornille el tornillo de derivación aproximadamente 1/4 de vuelta.

⚠ Advertencia Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la posición mínima.

Sustitución del inyector del horno



1. Retire la placa inferior de la cavidad del horno (A) para acceder al quemador (B).
2. Afloje el tornillo (C) que sujeta el quemador.
3. Extraiga con cuidado el quemador del soporte del inyector (D).

Desplácelo suavemente hacia la izquierda. Asegúrese de que el casquillo del quemador permanece en la boquilla. No aplique fuerza en el cable del conector de la bujía (E) ni en el conductor del termopar (F), en su caso.

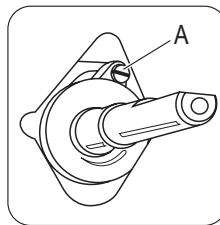
4. Afloje el inyector del quemador (D) con una llave tubular de 7 mm y extráigalo. Sustitúyalo por el necesario.
5. Monte el quemador en el orden inverso.
6. Cambie la etiqueta del tipo de gas situada al lado de la rampa del suministro de gas por la correspondiente al tipo nuevo.

Sustitución del inyector del quemador del grill:

1. Afloje el tornillo que sujeta el quemador del grill.
2. Afloje el inyector del quemador con una llave tubular de 7 mm y extráigalo. Sustitúyalo por el necesario.
3. Monte el quemador en el orden inverso. Antes de apretar el tornillo, asegúrese de que el quemador se presiona correctamente contra el panel posterior.

Nivel de ajuste mínimo del quemador:

1. Desenchufe el aparato de la toma de red.
2. Retire el mando de las funciones del horno.
3. Ajuste el tornillo de sujeción (A) con un destornillador plano.



Cambio del tipo de gas	Ajuste del tornillo de sujeción
De gas natural a gas líquido	Apriete hasta el tope el tornillo de sujeción.
De gas líquido a gas natural	Afloje el tornillo de sujeción unos 3/4 de vuelta.

4. Acople el mando de las funciones del horno.
5. Enchufe el aparato a la toma de corriente.

⚠ Advertencia Enchúfelo únicamente cuando todas las piezas estén en su posición original. Existe riesgo de lesiones.

6. Encienda el quemador. Consulte el apartado "Cocción en el horno a gas: Encendido del quemador a gas del horno".
7. Ajuste al máximo el mando de las funciones y deje que el horno se caliente durante al menos 10 minutos.
8. Gire el mando del horno del máximo al mínimo.

Controle la llama. Si la llama se apaga, realice de nuevo el procedimiento desde el punto 1 hasta el punto 7. Debe haber una llama pequeña regular en la corona del quemador.

i La temperatura del grill no puede ajustarse. Para obtener una baja temperatura o reducir el tiempo de cocción, es necesario bajar la plancha de grill con el fin de alejarla de la llama.

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♻. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

♻ Materiales de embalaje
El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de

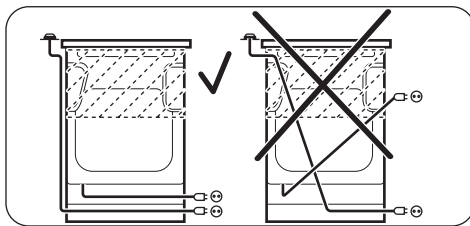
El fabricante declina toda responsabilidad si no se cumplen estas medidas de seguridad.

Instalación eléctrica

i El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo "Información de seguridad".

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

i El cable de alimentación no debe tocar la parte del aparato que se muestra en la ilustración.



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.

⚠ Advertencia Para evitar que el aparato suponga un peligro deberá inutilizarlo antes de su eliminación. Para ello, retire el enchufe y el cable de alimentación del aparato.

[illegible]

[illegible]

[illegible]



www.zanussi.com/shop



892959389-A-322013