

PT	Manual de instruções	2
ES	Manual de instrucciones	25

Fogão
Cocina

USER MANUAL

Índice

Informações de segurança	2	Funções de relógio	11
Instruções de segurança	4	Utilizar os acessórios	12
Descrição do produto	7	Forno - Sugestões e conselhos úteis	14
Antes da primeira utilização	8	Forno - Manutenção e Limpeza	19
Placa - Utilização Diária	8	O que fazer se...	21
Placa - Sugestões e conselhos úteis	9	Instalação	22
Placa - Manutenção e Limpeza	10	Preocupações ambientais	24
Forno - Utilização Diária	10		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

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

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- O 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.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Tenha cuidado quando tocar na gaveta de arrumação. Pode estar quente.
- 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.
- O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos eléctricos aplicáveis.
- 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.

- 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 fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha de alimentação eléctrica à tomada apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

Utilização



Advertência Risco de ferimentos, queimaduras 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 ele em funcionamento. Pode haver libertação de ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando ele estiver a funcionar.
- 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.
- Se a superfície do aparelho apresentar quebras, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.

 **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 que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou 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.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.

 **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 uma forma funda para bolos muito húmidos. Caso contrário, os sumos de 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.

 **Advertência** Certifique-se de que instala algum meio de estabilização para evitar que o aparelho tombe. Consulte o capítulo "Instalação".

Manutenção e limpeza

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

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

- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

Luz interior

- O tipo de lâmpada normal ou de halogénio utilizado neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

 **Advertência** Risco de choque eléctrico.

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

Assistência Técnica

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

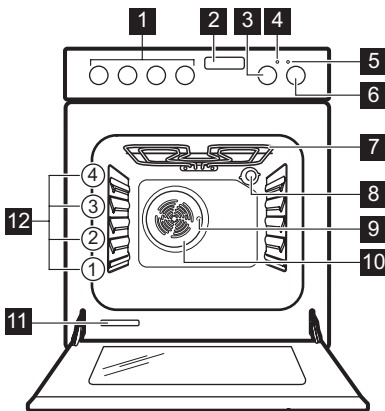
Eliminação

 **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.

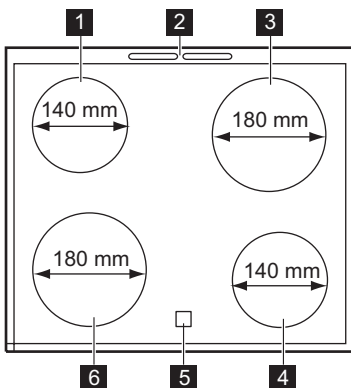
Descrição do produto

Descrição geral



- 1 Botões para a placa
- 2 Programador eletrônico
- 3 Botão da temperatura do forno
- 4 Indicador de temperatura
- 5 Indicador de controle da placa
- 6 Botão das funções do forno
- 7 Resistência de aquecimento
- 8 Lâmpada do forno
- 9 Espeto rotativo
- 10 Ventilador
- 11 Placa de características
- 12 Níveis da grelha

Disposição da mesa de trabalho



- 1 Zona de cozedura de 1200 W
- 2 Saída de vapor
- 3 Zona de cozedura de 1800 W
- 4 Zona de cozedura de 1200 W
- 5 Indicador de calor residual
- 6 Zona de cozedura de 1800 W

Acessórios

▪ Grelha do forno

Para tachos, formas de bolos, peças para assar.

▪ Tabuleiro plano

Para bolos e biscoitos.

▪ Gaveta de arrumação

Abaixo da cavidade do forno encontra-se a gaveta de arrumação.



Advertência A gaveta de arrumação pode ficar quente quando o aparelho está em funcionamento.

▪ Espeto rotativo

Para assar peças grandes de carne e aves.

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".

Acertar a hora

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

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

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



Placa - Utilização Diária

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

Graus de cozedura

Botão de comando	Função
0	Posição Off (desligado)
1 - 9	Graus de cozedura (1 - grau de cozedura mais baixo, 9 - grau de cozedura mais elevado)

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

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

Pré-aquecimento

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

- Selecione a função  e a temperatura máxima.
- Deixe o aparelho funcionar durante uma hora.
- Selecione a função . A temperatura máxima para esta função é 210 °C.
- Deixe o aparelho funcionar durante dez minutos.
- Selecione a função  e a temperatura máxima.
- Deixe o aparelho funcionar durante dez minutos.

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

- Rode o botão de comando para o grau de cozedura necessário. O indicador de controlo da placa acende-se.
- Para terminar o processo de cozedura, rode o botão de comando para a posição **0**. Se todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas, o indicador de controlo da placa desliga-se.

 Utilize o calor residual para reduzir o consumo de energia. Desactive a zona de cozedura aproximadamente 5 - 10 minutos antes do fim da cozedura.

Indicação de calor residual

O indicador de calor residual acende quando um foco está quente.



Advertência Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

Placa - Sugestões e conselhos úteis

Tachos e afins



- O fundo do tacho deve ser o mais espesso e nivelado possível.
- Os tachos com base em aço, alumínio ou cobre poderão deixar descolorações na superfície de vitrocerâmica.

Economizar energia



- Coloque sempre que possível as tampas nos tachos.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Desligue as zonas de cozedura antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor residual.
- Os fundos dos tachos e as zonas de cozedura deverão ter dimensões idênticas.

Exemplos de modos de cozinhar

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Coloque uma tampa no tacho.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite durante o processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
6 - 7	Fritar ligeiramente: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		

Os dados da tabela servem apenas como referência.

Placa - Manutenção e Limpeza

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

 **Advertência** Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

Limpe o aparelho após cada utilização.
Utilize sempre tachos com a base limpa.

 Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não comprometem o bom funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:**plástico derretido, película de plásticos e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade

pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova após o aparelho estar suficientemente frio:**manchas de calcário, manchas de água, manchas de gordura e descolorações metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.

2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

Forno - Utilização Diária

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

Ligar e desligar o aparelho

1. Rode o botão de controlo das funções do forno para uma função do forno.
2. Rode o botão de comando da temperatura para a temperatura pretendida.
O indicador da temperatura acende-se enquanto a temperatura do aparelho aumenta.
3. Para desligar o aparelho, rode o botão de controlo das funções do forno e o botão de comando da temperatura, para a posição de desligado (Off).

Termóstato de segurança

 O termóstato de segurança é um sistema de corte térmico além do termóstato principal.

Para evitar danos no termóstato principal do forno causados por sobreaquecimento perigoso, o forno possui um outro termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a ligar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

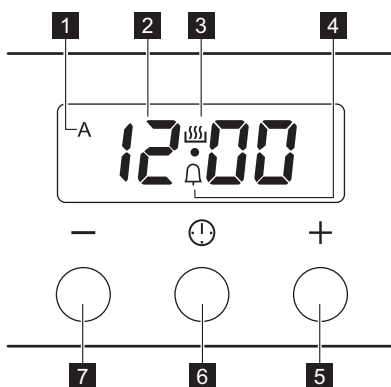
 **Advertência** O termóstato de segurança é activado apenas se o termóstato principal do forno não funcionar correctamente. Nesta situação, a temperatura do forno aumenta demasiado e os alimentos podem ficar queimados. Deve contactar a Assistência Técnica imediatamente para solicitar a substituição do termóstato do forno.

Função do forno		Aplicação
	Posição OFF	O aparelho está desligado (OFF).
	Aquecimento Convencional	Aquece a partir das resistências superior e inferior. Para cozer e assar num nível do forno.

Função do forno	Aplicação
 Grelhador rápido com espeto rotativo	Para assar carne em espeto.
 Aquecimento inferior	Aquece apenas a partir da parte inferior do forno. Para cozer bolos com bases estaladiças.
 Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos que requerem a mesma temperatura de confeção, em vários níveis, sem transferência de sabores.
 Descongelar	Descongela alimentos. O botão de comando da temperatura tem de estar na posição de desligado.

Funções de relógio

Programador electrónico



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Indicador de duração e hora de fim. |
| 2 | Indicador das horas |
| 3 | Indicador de temporizador activo |
| 4 | Indicador do conta-minutos |
| 5 | Botão "+" |
| 6 | Botão de selecção |
| 7 | Botão "-" |

Função de relógio		Aplicação
	Conta-minutos	Para definir uma contagem decrescente (1 min - 23 h 59 min). Quando o período de tempo terminar, o aparelho emite um sinal sonoro. Esta função não afecta o funcionamento do forno.
dur	Duração	Para definir o tempo que o aparelho tem de estar em funcionamento (1 min - 10 h).
End	Fim	Para definir o tempo de desactivação para uma função do forno (1 min - 10 h).

i As funções Duração e Fim podem ser utilizadas em simultâneo se pretender que o forno seja ligado e desligado automaticamente

mais tarde. Neste caso, defina primeiro a Duração e depois o Fim.

Regular as funções de relógio



1. Prima novamente o botão de selecção e aguarde até o indicador da função pretendida ficar intermitente.
 2. Para definir o tempo do conta-minutos , da Duração **dur** ou do Fim **End**, prima o botão “+” ou “-”.
A função correspondente acende-se. No caso de Fim e Duração, **A** também se acende.
Quando o período de tempo terminar, o indicador da função pisca e o aparelho emite um sinal sonoro durante 2 minutos.
-  Com as funções Duração e Fim, o forno desliga-se automaticamente.
3. Prima qualquer botão para parar o sinal.

Cancelar as funções de relógio

1. Prima novamente o botão de selecção e aguarde até o indicador da função pretendida se acender.
2. Prima os botões “-” e “+” em simultâneo.
A função de relógio apaga-se após alguns segundos.

Alterar o sinal sonoro

1. Para ouvir um sinal sonoro, mantenha o botão “-” premido.

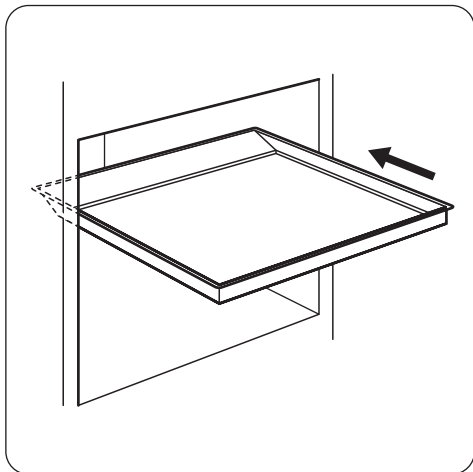
2. Prima “-” repetidamente para alterar o sinal.
3. Solte o botão “-”. O último som que definir será o novo sinal sonoro.
Quando o aparelho for desligado da electricidade, ou após um corte de energia, o sinal sonoro volta a ser o sinal predefinido.

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.

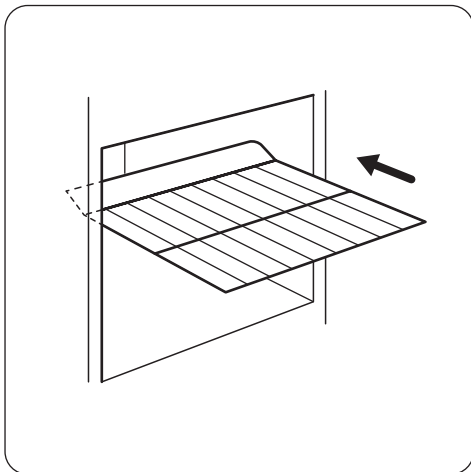


⚠ Advertência Não empurre a assadeira completamente até se encostar à parede posterior da cavidade do forno. Isso impede que o calor circule à volta. Os alimentos poderão ficar queimados, sobretudo na parte de trás.

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.

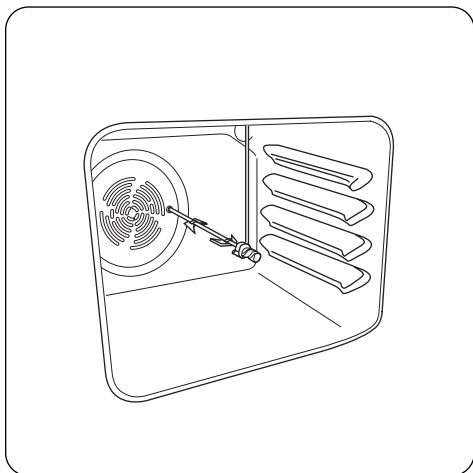


Espeto rotativo

⚠ 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 da frente 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. Rode o botão das funções do forno para a posição . Certifique-se de que o espeto rotativo roda.
10. Quando a carne estiver assada, rode o botão para a posição Off (desligado).
11. Coloque a pega no espeto rotativo.
12. Com cuidado, retire o espeto rotativo e o recipiente de assar do forno.

O peso máximo permitido no espeto rotativo é 4-5 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 cozinhar diferentes pratos em dois níveis simultaneamente. Coloque as grelhas no nível 1 e 3.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nas portas de vidro. Isto é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta do mesmo ao cozinhar. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes da cozedura.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio 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 seque.

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.

Cozedura convencional

Alimentos	Tipo de tabuleiro e nível de prateleira	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Temperatura (°C)	Tempo de confeção/cozedura (min.)
Tiras de massa folhada (250 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	-	150	25 - 30
Bolo raso (1000 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10	160 - 170	30 - 35
Bolo de levedura com maçãs (2000 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	-	170 - 190	40 - 50
Tarte de maçã (1200+1200 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) no nível 1	15	180 - 200	50 - 60
Bolos pequenos (500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10	160 - 180	25 - 30
Pão-de-ló sem gordura (350 g)	1 tabuleiro de alumínio redondo (diâmetro: 26 cm) no nível 1	10	160 - 170	25 - 30
Bolo de manteiga (1500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Frango inteiro (1350 g)	grelha do forno no nível 2, tabuleiro para assar no nível 1	-	200 - 220	60 - 70
Frango, metade (1300 g)	grelha do forno no nível 3, tabuleiro para assar no nível 1	-	190 - 210	30 - 35
Costeleta de porco (600 g)	grelha do forno no nível 3, tabuleiro para assar no nível 1	-	190 - 210	30 - 35
Pão recheado (800 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	20	230 - 250	10 - 15
Bolo recheado (1200 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Cheesecake (2600 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	-	170 - 190	60 - 70
Tarte recheada de maçã Suíça (1900 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Bolo-rei (2400 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm) no nível 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Alimentos	Tipo de tabuleiro e nível de prateleira	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Temperatura (°C)	Tempo de con- fecção/coze- dura (min.)
Pão recheado (750+750 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) no nível 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Pão-de-ló sem gordura romeno (600+600 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 25 cm) no nível 2	10	160 - 170	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura romeno - tradicional (600+600 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) no nível 2	-	160 - 170	30 - 40
Pãezinhos doces (800 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Torta suíça (500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1	10	150 - 170	15 - 20
Merengue (400 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	-	100 - 120	40 - 50
Bolo raso (1500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Pão-de-ló (600 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	10	160 - 170	25 - 35
Bolo amanteigado (600 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 7 minutos.

2) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 10 minutos.

3) Regule a temperatura para 250 °C para pré-aquecer.

Cozedura ventilada com aquecimento superior e inferior

Alimentos	Tipo de tabuleiro e nível de prateleira	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Temperatura (°C)	Tempo de con- fecção/cozedura (minutos)
Tiras de massa folhada (250 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	10	140 - 150	20 - 30
Tiras de massa folhada (250+250 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1 e 3	10	140 - 150	25 - 30
Tiras de massa folhada (250+250+250 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1, 2 e 3	10	150 - 160	30 - 40
Bolo raso (500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10	150 - 160	30 - 35
Bolo raso (500+500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1 e 3	10	150 - 160	35 - 45
Bolo raso (500+500+500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1, 2 e 4 ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50

Alimentos	Tipo de tabuleiro e nível de prateleira	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Temperatura (°C)	Tempo de convecção/cozedura (minutos)
Bolo de levedura com maçãs (2000 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	-	170 - 180	40 - 50
Tarte de maçã (1200+1200 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) no nível 2	-	165 - 175	50 - 60
Bolos pequenos (500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10	150 - 160	20 - 30
Bolos pequenos (500+500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1 e 3	10	150 - 160	30 - 40
Bolos pequenos (500+500+500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1, 2 e 4 ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Pão-de-ló sem gordura (350 g)	1 tabuleiro de alumínio redondo (diâmetro: 26 cm) no nível 1	10	150 - 160	20 - 30
Bolo de manteiga (1200 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Frango inteiro (1300 g)	grelha do forno no nível 2, tabuleiro para assar no nível 1	-	170 - 180	40 - 50
Porco assado (800 g)	grelha do forno no nível 2, tabuleiro para assar no nível 1	-	170 - 180	45 - 50
Bolo recheado (1200 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000+1000 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1 e 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	-	190 - 200	25 - 35
Cheesecake (2600 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1	-	160 - 170	40 - 50
Tarte recheada de maçã Suíça (1900 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Bolo-rei (2400 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm) no nível 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40

Alimentos	Tipo de tabuleiro e nível de prateleira	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Temperatura (°C)	Tempo de confeitação/cozedura (minutos)
Pão recheado (750+750 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) no nível 1	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura romeno (600+600 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 25 cm) no nível 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura romeno - tradicional (600+600 g)	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) no nível 2	-	150 - 160	30 - 40
Pãezinhos doces (800 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	15	180 - 200	10 - 15
Pãezinhos doces (800+800 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1 e 3	15	180 - 200	15 - 20
Torta suíça (500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	10	150 - 160	15 - 25
Merengue (400 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	-	110 - 120	30 - 40
Merengue (400+400 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1 e 3	-	110 - 120	45 - 55
Merengue (400+400+400 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1, 2 e 4 ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Bolo raso (1500 g)	tabuleiro esmaltado no nível 3	-	160 - 170	25 - 35
Pão-de-ló (600 g)	tabuleiro esmaltado no nível 2	10	150 - 160	25 - 35
Bolo amanteigado (600+600 g)	tabuleiro esmaltado no nível 1 e 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Após o bolo do nível 4 estar cozido, retire-o e mude o bolo do nível 1 para esse nível. Deixe cozer durante mais dez minutos.

2) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 7 minutos.

3) Regule a temperatura para 250 °C para pré-aquecer.

Grelhador rápido com espeto rotativo

Alimento	Nível da grelha	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Temperatura (°C)	Tempo de confeitação/cozedura (minutos)
Tostar (500 g)	3	4	250	2 - 4
Frango inteiro (1200 g)	espeto rotativo	-	230	50 - 60

Alimento	Nível da grelha	Tempo de pré- aquecimento (minutos)	Temperatura (°C)	Tempo de con- fecção/cozedura (minutos)
Frango, metade (1200 g)	2	-	230	30 + 30
Carne assada (1000 g)	3	10	250	15 + 15
Costeleta de porco (500 g)	3	-	230	25 + 25

 Para obter os melhores resultados quando cozinhar pizza, rode o botão das funções

do forno e o botão da temperatura 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!

Paredes e tecto catalíticos

As paredes e o tecto com revestimento catalítico limpam-se automaticamente. Absorvem a gordura que se acumula nas paredes quando o forno está a funcionar.

Para efectuar o processo de limpeza automática, aqueça regularmente o forno sem qualquer alimento:

1. Retire os acessórios do forno.
2. Selecciona uma função do forno.

3. Regule a temperatura do forno para 250 °C e deixe o forno em funcionamento durante 1 hora.
4. Limpe a cavidade do forno com uma esponja húmida e macia.

 **Cuidado** Não tente limpar superfícies catalíticas com sprays para limpeza de forno, produtos abrasivos, detergentes ou outros agentes de limpeza. Isso pode danificar a superfície catalítica.

 A descoloração da superfície catalítica não tem qualquer efeito nas propriedades catalíticas.

Limpeza da porta do forno

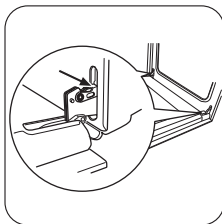
A porta do forno tem dois painéis de vidro instalados um atrás do outro. Para facilitar a limpeza, remova a porta do forno.

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

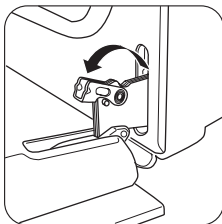
 **Advertência** Certifique-se de que os painéis de vidro estão frios antes de limpar a porta. Existe o risco de o vidro partir.

 **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.

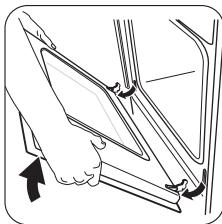
Remover a porta do forno e o painel de vidro



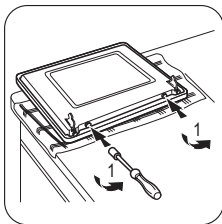
1 Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



2 Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.

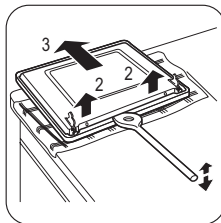


3 Feche a porta do forno para a primeira posição de abertura (meio). De seguida, puxe para a frente e remova-a do respectivo lugar.



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.

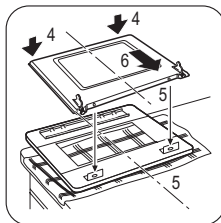
6 Levante a porta interior.

7 Limpe o lado interior da porta. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque-o cuidadosamente.

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.

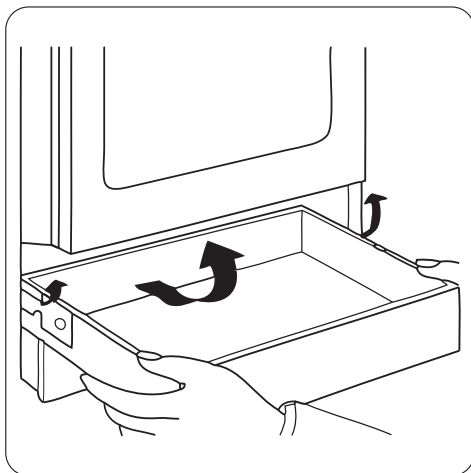


Retirar a gaveta

A gaveta que se encontra sob o forno pode ser retirada para limpeza.

Retirar a gaveta

1. Puxe a gaveta até parar.



2. Levante a gaveta lentamente.
3. Puxe a gaveta totalmente para fora.

Instalar a gaveta

Para instalar a gaveta, execute os passos indicados acima em sequência inversa.

⚠ Advertência Não deixe produtos inflamáveis (materiais de limpeza, sacos de plástico, luvas de forno, papel ou sprays de limpeza) na gaveta. A gaveta pode ficar quente quando o forno é utilizado. Existe o risco de incêndio.

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
O aparelho não funciona.	O disjuntor do quadro eléctrico está desligado.	Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais vezes, contacte um electricista qualificado.
A placa não funciona.	O grau de cozedura não está definido.	Defina o grau de cozedura.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	O forno não está activado.	Active o forno.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.

Problema	Causa possível	Solução
A lâmpada do forno não acende.	A lâmpada do forno está avariada.	Substitua a lâmpada do forno.
O visor mostra "0.00" e "LED".	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Acerte o relógio novamente.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a assistência técnica.
Há vapor e água condensada nos alimentos e no forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por mais de 15-20 minutos após a conclusão da cozedura.

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

Os dados 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.)

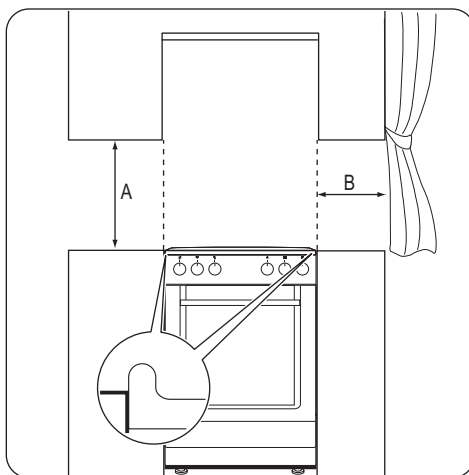
.....

Instalação

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

Localização do aparelho

Pode instalar o aparelho de instalação livre em armários de um ou dois lados e de canto.



Distâncias mínimas

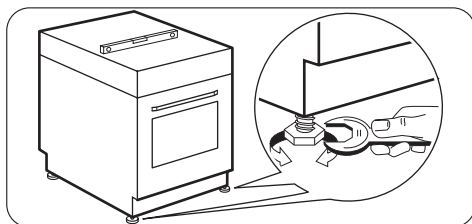
Dimensão	mm
A	690
B	150

Dados técnicos

Dimensões	
Altura	868 mm
Largura	600 mm
Profundidade	600 mm
Potência eléctrica total	7835 W
Voltagem	230 V
Frequência	50 Hz

Nivelamento

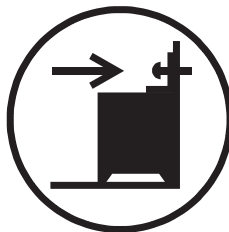
Utilize os pequenos pés na parte inferior do aparelho para colocar a superfície superior do fogão ao mesmo nível de outras superfícies.



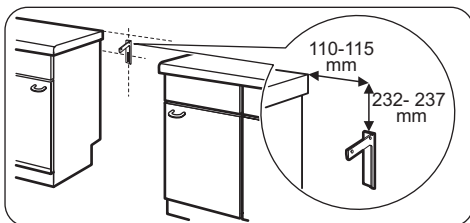
Protecção anti-inclinação

⚠ Advertência É necessário instalar a protecção anti-inclinação. Instale a protecção anti-inclinação para evitar que o aparelho tombe se for sujeito a cargas incorrectas.

⚠ Advertência O seu aparelho tem o símbolo indicado na figura (se aplicável) para lembrar acerca da instalação da protecção anti-inclinação.



Importante Certifique-se de que instala a protecção anti-inclinação na altura correcta.



Como instalar a protecção anti-inclinação

1. Defina a altura correcta e a área do aparelho antes de fixar a protecção anti-inclinação.
2. Certifique-se de que a superfície por trás do aparelho é lisa.
3. Instale a protecção anti-inclinação 232-237 mm abaixo da superfície superior do aparelho e 110-115 mm a partir da parte lateral do aparelho, no orifício circular do suporte. Aparafuse-a em material sólido ou utilize um reforço aplicável (parede).
4. O orifício encontra-se no lado esquerdo da parte de trás do aparelho. Consulte a ilustração.
5. Se alterar a posição do fogão, terá de alinhar o dispositivo anti-inclinação em conformidade.

Importante Se o espaço entre os armários da bancada for superior à largura do aparelho, deve ajustar a medida lateral se pretender que o aparelho fique centrado.

Instalação eléctrica

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

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

Tipo de cabo aplicável: H05 RR-F com área de secção adequada.

! **Advertência** Antes de ligar o cabo de alimentação no terminal, meça a voltagem entre as fases da sua rede eléctrica.

De seguida, consulte a etiqueta de instruções de ligação que se encontra na parte de trás do

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.

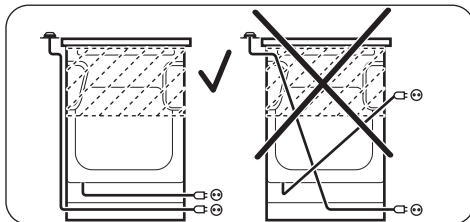
 **Material da embalagem**

O material utilizado na embalagem é ecológico e reciclável. As peças de plástico estão

aparelho, para efectuar a instalação eléctrica correctamente.

Esta ordem de passos evita erros de instalação e danos nos componentes eléctricos do aparelho.

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



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	25	Funciones de reloj	34
Instrucciones de seguridad	27	Uso de los accesorios	35
Descripción del producto	30	Horno - Consejos útiles	37
Antes del primer uso	31	Horno - Mantenimiento y limpieza	42
Placa - Uso diario	31	Qué hacer si...	44
Placa - Consejos útiles	32	Instalación	45
Placa - Mantenimiento y limpieza	33	Aspectos medioambientales	47
Horno - Uso diario	33		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

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

Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

Seguridad general

- El aparato 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.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tenga cuidado cuando toque el cajón de almacenamiento. Puede estar caliente.
- 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.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo en conformidad con las normas de conexionado.
- 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 con-

tacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.

- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

Uso del equipo



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 utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia independiente para utilizar el aparato.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.



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.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.



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 horno una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- 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.



Advertencia Asegúrese de instalar un medio estabilizador para evitar que el aparato se incline. Consulte el capítulo de instalación.

Mantenimiento y limpieza



Advertencia Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar daños al aparato.

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

- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

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



Advertencia Riesgo de descargas eléctricas.

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

Asistencia

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

Desecho

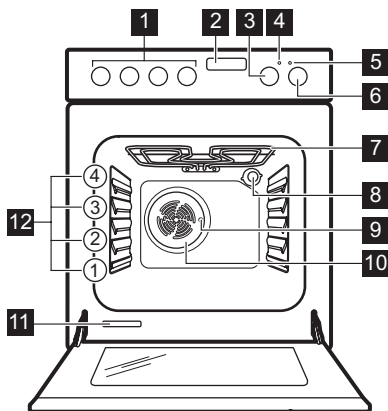


Advertencia Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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.

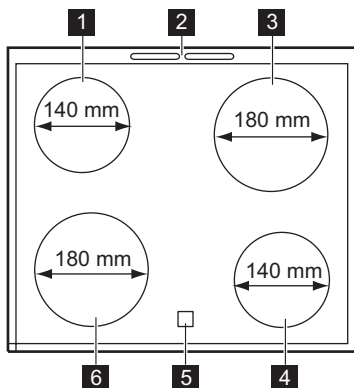
Descripción del producto

Descripción general



- 1 Mandos de la placa
- 2 Programador electrónico
- 3 Mando de temperatura del horno
- 4 Indicador de temperatura
- 5 Indicador de control de la placa
- 6 Mando de las funciones del horno
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla del horno
- 9 Rustepollos
- 10 Ventilador
- 11 Placa de características
- 12 Niveles

Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción de 1200 W
- 2 Salida de vapor
- 3 Zona de cocción de 1800 W
- 4 Zona de cocción de 1200 W
- 5 Indicador de calor residual
- 6 Zona de cocción de 1800 W

Accesorios

▪ Bandeja de horno

Para bandejas de horno, moldes de pastelería, asados.

▪ Bandeja plana

Para bizcochos y galletas.

▪ Compartimento de almacenaje

Debajo de la cavidad del horno está el cajón de almacenamiento.



Advertencia Se puede calentar cuando el aparato está funcionando.

▪ Asador rotativo

Para asar grandes trozos de carne y aves.

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.

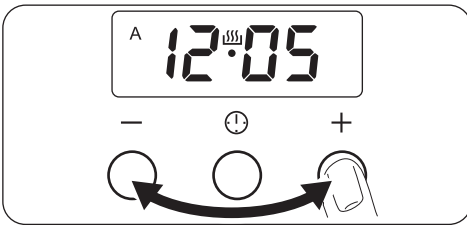
Precaución ¡No utilice productos abrasivos! Podría dañar la superficie. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Ajuste de la hora

i Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Cuando conecte el aparato al suministro de red, o después de un corte del mismo, el indicador de la función de la hora parpadea.

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



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

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

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

- Ajuste la función y la temperatura máxima.
 - Deje que el aparato funcione durante una hora.
 - Ajuste la función . La temperatura máxima para esta función es de 210 °C.
 - Deje funcionar el aparato diez minutos.
 - Ajuste la función y la temperatura máxima.
 - Deje funcionar el aparato diez minutos.
- Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Placa - Uso diario

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ajustes de calor

Mando	Función
0	Posición de apagado
1 - 9	Ajustes de calor (1 = calor mínimo, 9 = calor máximo)

- Gire el mando de control hasta el ajuste de calor apropiado. Se enciende el indicador de control de la placa.
- Para terminar el proceso de cocción, gire el mando de control hasta la posición **0**. Si todas las zonas de cocción están apagadas, el indicador de control de la placa se apaga.

 Use el calor residual para reducir el consumo de energía. Desactive la zona de cocción unos 5 - 10 minutos antes de terminar la cocción.

Indicador de calor residual

Se enciende para indicar que una zona de cocción sigue estando caliente.



Advertencia Peligro de quemaduras por el calor residual.

Placa - Consejos útiles

Recipientes

-  ▪ La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes de acero esmaltado y con bases de aluminio o cobre pueden causar decoloraciones en la superficie de la vitrocerámica.

Ahorro de energía

-  ▪ Si es posible, cocine siempre con los recipientes tapados.

- Coloque el recipiente antes de iniciar la zona de cocción.
- Desconecte las zonas de cocción antes de finalizar el tiempo de cocción para usar el calor residual.
- La base de las cacerolas y las zonas de cocción deben tener el mismo tamaño.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos	como estime necesario	Tape los recipientes.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Tape los recipientes.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse en algún momento entremedias.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo 1/4 l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
7 - 8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gúlash, asado), freír patatas.		

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Placa - Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

 **Advertencia** ¡Peligro de quemaduras por el calor residual!

Limpie el aparato después de cada uso.
Use siempre recipientes con la base limpia.

 Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Quite inmediatamente:** restos fundidos de plástico, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar. De lo contra-

rio la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

– **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

Horno - Uso diario

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno hasta la función que desee.
2. Gire el mando de control de la temperatura hasta la temperatura adecuada.
El indicador de temperatura permanece encendido mientras el horno alcanza la temperatura elegida.
3. Para apagar el horno, gire el mando de funciones y el mando de temperatura hasta la posición de apagado (Off).

Termostato de seguridad

 El termostato de seguridad es un termorruptor en un termostato en funcionamiento.

Para evitar daños en el termostato del horno provocados por sobrecalentamientos excesivos, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

 **Advertencia** El termostato de seguridad funciona solo si el termostato del horno no funciona correctamente. Cuando esto ocurre, la

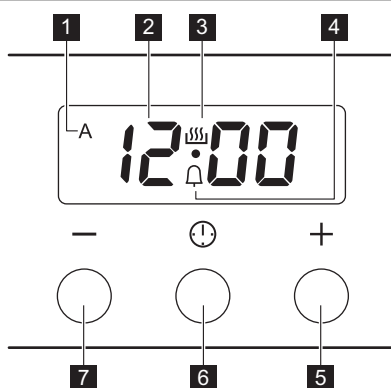
temperatura del horno es muy alta y puede quemar todos los platos. Debe llamar al Servicio inmediatamente para cambiar el termostato del horno.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior	Calienta desde las resistencias superior e inferior. Para hornear y asar en un nivel del horno.
	Grill rápido con asador	Para asar la carne.
	Calor inferior	Calienta únicamente desde la parte inferior del horno. Para hornear pasteles con bases gruesas o crujientes.
	Cocción por aire caliente	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Descongelar	Descongela los alimentos congelados. El mando de la temperatura debe estar en la posición de apagado.

Funciones de reloj

Programador electrónico



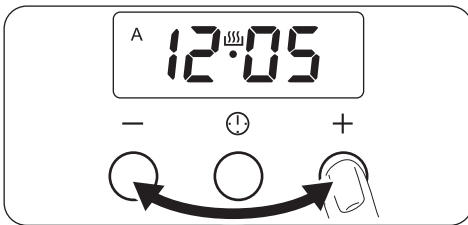
- 1 Indicador de duración y hora final
- 2 Hora
- 3 Indicador de temporizador activo
- 4 Indicador del minutero
- 5 Tecla "+"
- 6 Tecla de selección
- 7 Tecla "-"

Función de reloj		Aplicación
	Avisador	Para programar una cuenta atrás (1 min - 23 h 59 min). Al final de la cuenta atrás se emite una señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
dur	Duración	Programar la duración que el horno estará funcionando (1 min - 10 h).
End	Fin	Programar la hora de desconexión de una función del horno (1 min - 10 h).

i Las funciones Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo si el horno se va a conectar y desconectar automáticamente pos-

teriormente. En este caso, se recomienda ajustar primero el tiempo de Duración, y luego el de Fin.

Ajuste de las funciones del reloj



1. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
2. Para ajustar el minutero , la Duración **dur** o el Fin **End**, utilice la tecla "+" o "-". La función correspondiente se enciende. Para Fin y Duración, **A** también se enciende. Al finalizar el tiempo elegido, el indicador de funciones comienza a parpadear y se emite una señal acústica durante 2 minutos.

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

3. Pulse cualquier tecla para parar la señal.

Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que aparezca la función apropiada.
2. Pulse las teclas "-" y "+" al mismo tiempo. La función de reloj se apaga en unos segundos.

Cambio de la señal acústica

1. Para escuchar la señal acústica, mantenga pulsada la tecla "-".

2. Pulse "-" repetidamente para cambiar la señal.
3. Suelte la tecla "-". El último tono ajustado es la nueva señal acústica.

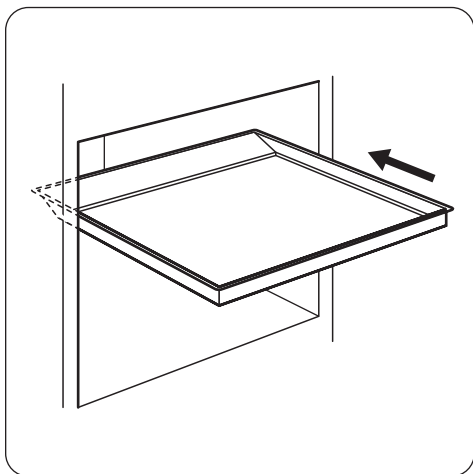
Cuando el aparato se desconecta de la red, o después de un corte de alimentación, el tono de la señal vuelve a ser el predeterminado.

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.

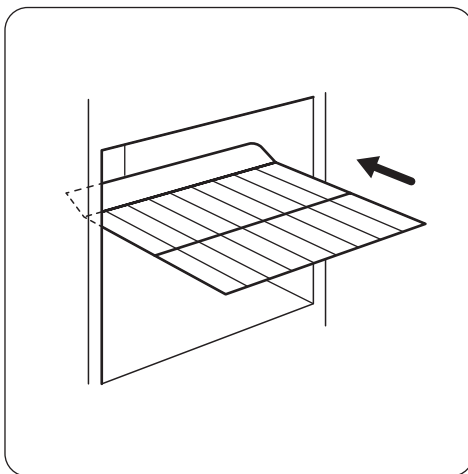


⚠ Advertencia No empuje la bandeja hasta el tope de la pared trasera del horno. De esta forma se evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida se puede quemar, especialmente en la parte posterior de la bandeja.

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.

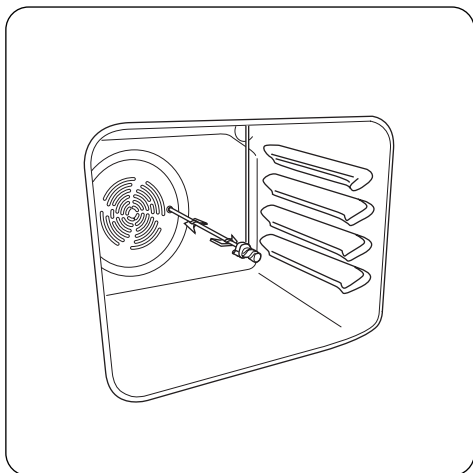


Asador rotativo

⚠ 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 rustepollos.
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. Gire el mando del horno a la función . Asegúrese de que gire el asador.
10. Una vez asada la carne, gire el mando hasta la posición de apagado.
11. Coloque el mango del asador rotativo.
12. 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.
- Se pueden cocinar simultáneamente diferentes platos en dos niveles diferentes. Coloque los estantes en el nivel 1 y 3.
- 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.

Calor superior + inferior

Alimento	Tipo de bandeja y nivel	Duración del calentamiento previo (min)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Masa quebrada (250 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	-	150	25 - 30
Bizcocho plano (1.000 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10	160 - 170	30 - 35
Tarta de manzana (2.000 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	-	170 - 190	40 - 50
Tarta de manzana (1.200 + 1.200 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en nivel 1	15	180 - 200	50 - 60
Pastelillos (500 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10	160 - 180	25 - 30
Bizcocho sin grasa (350 g)	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm) en nivel 1	10	160 - 170	25 - 30
Bizcocho en bandeja recogegotas (1.500 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Pollo entero (1.350 g)	parrilla del horno en el nivel 2, bandeja en el nivel 1	-	200 - 220	60 - 70
Medio pollo (1.300 g)	parrilla del horno en el nivel 3, bandeja en el nivel 1	-	190 - 210	30 - 35
Cerdo asado, chuletas (600 g)	parrilla del horno en el nivel 3, bandeja en el nivel 1	-	190 - 210	30 - 35
Pan (800 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	20	230 - 250	10 - 15
Tarta rellena (1.200 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1.000 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Tarta de queso (2.600 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	-	170 - 190	60 - 70
Flan suizo de manzana (1.900 g)	bandeja esmaltada en nivel 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Pastel de Navidad (2.400 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1.000 g)	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm) en nivel 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pan de pueblo (750 + 750 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en nivel 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70

Alimento	Tipo de bandeja y nivel	Duración del calentamiento previo (min)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Bizcocho rumano (600 + 600 g)	2 bandejas redondas de aluminio (longitud: 25 cm) en nivel 2	10	160 - 170	40 - 50
Bizcocho rumano - tradicional (600 + 600 g)	2 bandejas redondas de aluminio (longitud: 20 cm) en nivel 2	-	160 - 170	30 - 40
Panecillos de levadura (800 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Brazo de gitano (500 g)	bandeja esmaltada en nivel 1	10	150 - 170	15 - 20
Merengue (400 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	-	100 - 120	40 - 50
Tarta de azúcar (1.500 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Bizcocho (600 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	10	160 - 170	25 - 35
Tarta de mantequilla (600 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

2) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 10 minutos.

3) Ajuste la temperatura a 250 °C para el calentamiento previo.

Cocción por aire caliente

Alimento	Tipo de bandeja y nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Masa quebrada (250 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	10	140 - 150	20 - 30
Masa quebrada (250 + 250 g)	bandeja esmaltada en niveles 1 y 3	10	140 - 150	25 - 30
Masa quebrada (250 + 250 + 250 g)	bandeja esmaltada en niveles 1, 2 y 3	10	150 - 160	30 - 40
Bizcocho plano (500 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10	150 - 160	30 - 35
Bizcocho plano (500 + 500 g)	bandeja esmaltada en niveles 1 y 3	10	150 - 160	35 - 45
Bizcocho plano (500 + 500 + 500 g)	bandeja esmaltada en niveles 1, 2 y 4 1)	10	155 - 165	40 - 50
Tarta de manzana (2.000 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	-	170 - 180	40 - 50

Alimento	Tipo de bandeja y nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Tarta de manzana (1.200 + 1.200 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en nivel 2	-	165 - 175	50 - 60
Pastelillos (500 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10	150 - 160	20 - 30
Pastelillos (500 + 500 g)	bandeja esmaltada en niveles 1 y 3	10	150 - 160	30 - 40
Pastelillos (500 + 500 + 500 g)	bandeja esmaltada en niveles 1, 2 y 4 ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Bizcocho sin grasa (350 g)	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm) en nivel 1	10	150 - 160	20 - 30
Bizcocho en bandeja recogegotas (1.200 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Pollo entero (1.300 g)	parrilla del horno en el nivel 2, bandeja en el nivel 1	-	170 - 180	40 - 50
Cerdo asado (800 g)	parrilla del horno en el nivel 2, bandeja en el nivel 1	-	170 - 180	45 - 50
Tarta rellena (1.200 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1.000 + 1.000 g)	bandeja esmaltada en niveles 1 y 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1.000 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	-	190 - 200	25 - 35
Tarta de queso (2.600 g)	bandeja esmaltada en nivel 1	-	160 - 170	40 - 50
Flan suizo de manzana (1.900 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Pastel de Navidad (2.400 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Quiche Lorraine (1.000 g)	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm) en nivel 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pan de pueblo (750 + 750 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en nivel 1	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50

Alimento	Tipo de bandeja y nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Bizcocho rumano (600 + 600 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 25 cm) en nivel 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Bizcocho rumano - tradicional (600 + 600 g)	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en nivel 2	-	150 - 160	30 - 40
Panecillos de levadura (800 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	15	180 - 200	10 - 15
Panecillos de levadura (800 + 800 g)	bandeja esmaltada en niveles 1 y 3	15	180 - 200	15 - 20
Brazo de gitano (500 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	10	150 - 160	15 - 25
Merengue (400 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	-	110 - 120	30 - 40
Merengue (400 + 400 g)	bandeja esmaltada en niveles 1 y 3	-	110 - 120	45 - 55
Merengue (400 + 400 + 400 g)	bandeja esmaltada en niveles 1, 2 y 4 1)	-	115 - 125	55 - 65
Tarta de azúcar (1.500 g)	bandeja esmaltada en nivel 3	-	160 - 170	25 - 35
Bizcocho (600 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10	150 - 160	25 - 35
Tarta de mantequilla (600 + 600 g)	bandeja esmaltada en niveles 1 y 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Después de que se haga el bizcocho en el nivel 4, sáquelo y colóquelo en el nivel 1. Hornee durante otros diez minutos.

2) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

3) Ajuste la temperatura a 250 °C para el calentamiento previo.

Grill rápido con asador

Alimento	Nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Tosta (500 g)	3	4	250	2 - 4
Pollo entero (1.200 g)	asador	-	230	50 - 60
Medio pollo (1.200 g)	2	-	230	30 + 30

Alimento	Nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Filetes de ternera (1.000 g)	3	10	250	15 + 15
Cerdo asado, chuletas (500 g)	3	-	230	25 + 25

 Cuando prepare pizza, para obtener mejores resultados, gire los mandos de las fun-

ciones del horno y la temperatura a la posición Pizza.

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.

Paredes y techo catalíticos

Las paredes y el techo con revestimiento catalítico tienen autolimpieza. Absorben la grasa que se acumula en las paredes mientras funciona el horno.

Para ayudar en este proceso de autolimpieza, caliente el horno en vacío regularmente:

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Seleccione una función del horno.
3. Ajuste la temperatura del horno en 250 °C y déjelo funcionar durante 1 hora.

4. Limpie el interior del horno con una esponja suave humedecida.

 **Precaución** No intente limpiar la superficie catalítica con aerosoles para hornos, productos de limpieza abrasivos, jabón u otros productos de limpieza. La superficie catalítica resultaría dañada.

 La decoloración de la superficie catalítica no afecta a las propiedades catalíticas.

Limpieza de la puerta del horno

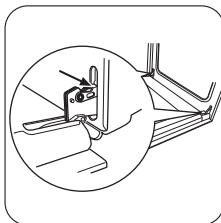
La puerta del horno tiene dos paneles de vidrio, instalados uno a continuación del otro. Para facilitar la limpieza, extraiga la puerta del horno.

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

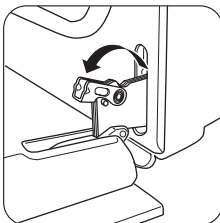
 **Advertencia** Asegúrese de que los paneles de vidrio están fríos antes de limpiar la puerta. Existe el riesgo de que el vidrio se rompa.

 **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.

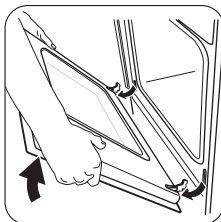
Desmontaje de la puerta del horno y de los paneles de cristal



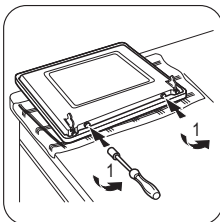
1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.

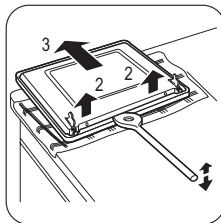


3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



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.

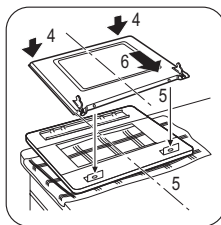
7 Limpie el lado interior de la puerta. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Séquelos con cuidado.



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.

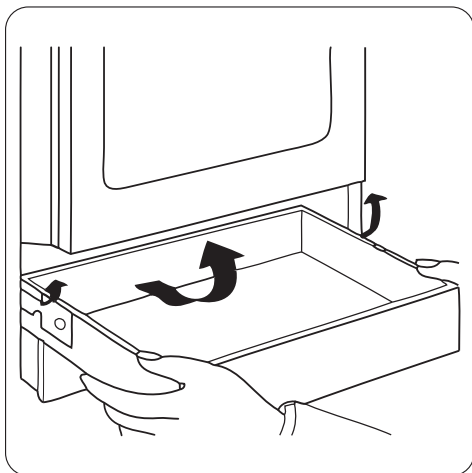


Desmontaje del cajón

El cajón situado debajo del horno se puede extraer para facilitar la limpieza.

Desmontaje del cajón

1. Tire del cajón hasta el tope.



2. Levante el cajón lentamente.
3. Extraiga completamente el cajón.

Colocación del cajón

Para instalar el cajón, realice los pasos anteriores en orden inverso.

⚠ Advertencia No guarde en el cajón elementos inflamables (como material de limpieza, bolsas de plástico, guantes de horno, papel, aerosoles de limpieza, etc.). Cuando use el horno, el cajón se puede calentar. ¡Peligro de incendio!

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	Cause posible	Solución
El aparato no funciona.	Se ha saltado 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.
La placa no funciona.	No se ha ajustado un nivel de calor.	Ajuste el nivel de calor que desee.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	No se han elegido las funciones necesarias.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.

Problema	Cause posible	Solución
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla del horno es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
La pantalla muestra "0.00" y "LED".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste de nuevo la hora.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción debe estar caliente, consulte al centro de servicio.
Se acumulan vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15-20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

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

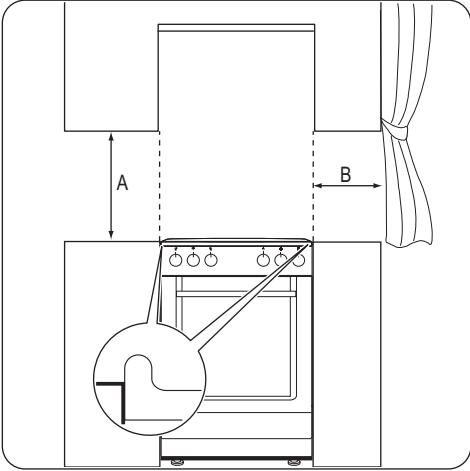
Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

Instalación

**Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ubicación del aparato
Puede instalar su electrodoméstico independiente con armarios a uno o dos lados y en esquinas.



Distancias mínimas

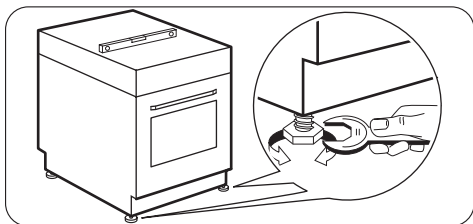
Medidas	mm
A	690
B	150

Datos técnicos

Medidas	
Altura	868 mm
Ancho	600 mm
Profundidad	600 mm
Consumo eléctrico total	7835 W
Tensión	230 V
Frecuencia	50 Hz

Nivelación

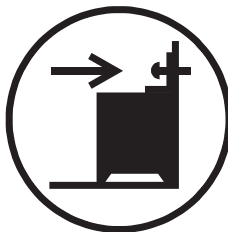
Utilice pies de altura en la parte inferior del aparato para nivelar la superficie de la cocina con otras superficies.



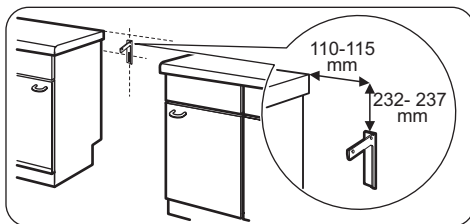
Protección anti-inclinación

⚠ Advertencia Debe instalar la protección anti-inclinación. Coloque la protección anti-inclinación para evitar que el aparato se caiga con cargas incorrectas.

⚠ Advertencia El aparato tiene el símbolo que aparece en la imagen (en su caso) para recordarle que debe instalar la protección anti-inclinación.



Importante Asegúrese de colocar la protección anti-inclinación a la altura correcta.



Cómo instalar la protección anti-inclinación

1. Ajuste la zona y altura correctas del aparato antes de adjuntar la protección anti-inclinación.
2. Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es holgada.
3. Coloque la protección anti-inclinación a 232-237 mm bajo la superficie superior del aparato y a 110-115 mm del lateral del aparato hasta el orificio redondo de la abrazadera. Atornillela al material sólido o use refuerzo adecuado (pared).
4. El orificio se encuentra en el lado izquierdo de la parte posterior del aparato. Consulte la ilustración.
5. Si ha modificado el tamaño de la cocina, debe alinear correctamente el dispositivo anti-inclinación.

Importante Si el espacio entre los armarios es superior al ancho del aparato, debe ajustar la medición lateral para centrar el aparato.

Instalación eléctrica

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

El aparato se suministra sin enchufe ni cable de alimentación.

Tipos de cable compatibles: H05 RR-F con sección adecuada.

 **Advertencia** Antes de conectar el cable de red al terminal, mida la tensión entre las fases de la red doméstica. A continuación, consulte la etiqueta de conexión de la parte posterior del aparato para usar la instalación eléctrica correcta

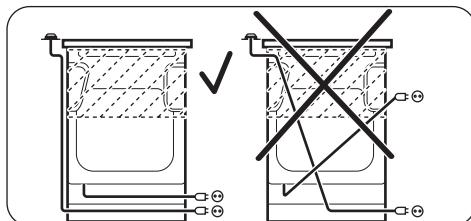
Aspectos medioambientales

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

Con este orden de pasos evitará errores de instalación y daños en los componentes eléctricos del aparato.

 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.



www.zanussi.com/shop



892959392-A-292013