



|                         |    |
|-------------------------|----|
| Manual de instruções    | 2  |
| Manual de instrucciones | 23 |

# USER MANUAL

Forno  
Horno

# Índice

|                                   |   |                             |    |
|-----------------------------------|---|-----------------------------|----|
| Informações de segurança.....     | 2 | Funções adicionais.....     | 9  |
| Instruções de segurança.....      | 3 | Sugestões e dicas.....      | 10 |
| Descrição do produto.....         | 6 | Manutenção e limpeza.....   | 17 |
| Antes da primeira utilização..... | 6 | Resolução de problemas..... | 19 |
| Utilização diária.....            | 7 | Instalação.....             | 20 |
| Funções de relógio.....           | 8 | Eficiência energética.....  | 21 |
| Utilizar os acessórios.....       | 9 |                             |    |

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## **Informações de segurança**

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

### **Segurança para crianças e pessoas vulneráveis**

- 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 tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- 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 ficam 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.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

## Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- 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.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- 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.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

## 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 o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.

- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que 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.

## 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 bem 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. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando 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 à tomada eléctrica 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 de alimentação.
- 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.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

## Utilização



### ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



### ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
  - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.

## Manutenção e limpeza



### ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- 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.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem 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

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



### ADVERTÊNCIA!

Risco de choque eléctrico.

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

## Eliminação



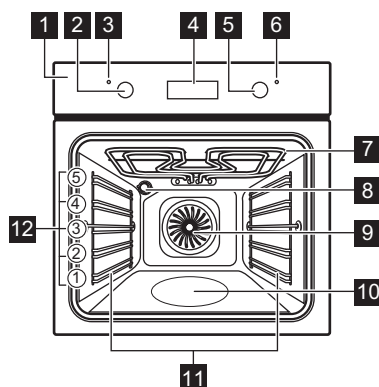
### ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

# Descrição do produto

## Descrição geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão das funções do forno
- 3** Luz de funcionamento / símbolo / indicador
- 4** Programador electrónico
- 5** Botão da temperatura
- 6** Luz / símbolo / indicador de temperatura
- 7** Resistência de aquecimento
- 8** Lâmpada
- 9** Ventilador
- 10** Recipiente da limpeza com água
- 11** Apoio para prateleiras, amovível
- 12** Posições de prateleira

## Acessórios

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

- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**  
Para prateleiras e tabuleiros.

## Antes da primeira utilização



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o aparelho antes da primeira utilização. Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

## Acertar a hora

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

Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica pela primeira vez, após uma falha de corrente

ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador da Hora do Dia fica intermitente.

Prima o botão **+** ou **-** para acertar a hora. Após cerca de cinco segundos, o indicador deixa de piscar e o visor indica a hora do dia que definir.

## Alterar a hora



Não é possível alterar a hora do dia se a função Duração **|>|** ou a função Fim **>|** estiver em funcionamento.

Prima  várias vezes até que o indicador da Hora do Dia fique intermitente. Para acertar a hora, consulte "Acertar a hora".

## Pré-aquecimento

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

1. Selecciona a função  e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Selecciona a função  e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

5. Selecciona a função  e a temperatura máxima.
6. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

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

## Utilização diária



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Botões retrácteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão de comando. O botão de comando sai.

### Activar e desactivar o aparelho



**Os botões, símbolos, indicadores e luzes do seu aparelho dependem do modelo:**

- O indicador acende quando o forno está a aquecer.
- A lâmpada acende quando o aparelho está a funcionar.
- O símbolo indica se o botão controla as funções do forno ou a temperatura.

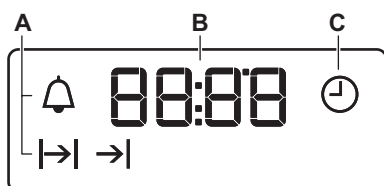
1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

### Funções do forno

| Função do forno                                                                     |                                             | Aplicação                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | Posição Off (desligado)                     | O aparelho está desligado.                                                                                                                                              |
|  | Aquecimento Convencional / Limpeza com água | Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira. Para mais informação sobre a Limpeza com Água, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".                     |
|  | Aquecimento inferior                        | Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.                                                                                                           |
|  | Ventilado + Resistência Circ                | Para cozer em até 3 posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Aquecimento Convencional. |

| Função do forno                                                                   |                  | Aplicação                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|  | Grelhador        | Para grelhar alimentos planos e tostar pão.                             |
|  | Grelhador Rápido | Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão. |
|  | Descongelar      | Para descongelar alimentos congelados.                                  |

## Visor



- A) Indicadores de funções
- B) Indicador das horas
- C) Indicador de função

## Botões

| Botão                                                                             | Função  | Descrição                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------|
| —                                                                                 | MENOS   | Para definir o tempo.                   |
|  | RELÓGIO | Para seleccionar uma função de relógio. |
| +                                                                                 | MAIS    | Para definir o tempo.                   |

## Funções de relógio

### Tabela das funções de relógio

| Função de relógio                                                                   |               | Aplicação                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Hora do dia   | Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.                                          |
|  | Conta-Minutos | Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. |
|  | Duração       | Para definir o tempo de cozedura do forno.                                                 |
|  | Fim           | Para definir a hora do dia à qual o forno se desactivará.                                  |

- i** Pode utilizar a função Duração  e a função Fim  em simultâneo para definir o tempo de funcionamento do aparelho e a hora à qual o aparelho deve desactivar-se. Isto permite-lhe activar o aparelho mais tarde. Comece por definir a função Duração  e defina depois a função Fim .

## Regular as funções de relógio

Para a função Duração  e para a função Fim , defina uma função do forno e uma temperatura de cozedura. Isto não é necessário para a função Conta-Minutos .

1. Prima  várias vezes até que o símbolo da função de relógio necessária comece a piscar.
2. Prima  ou  para definir o tempo para a função de relógio necessária.

## Utilizar os acessórios



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## Calhas telescópicas



Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



### CUIDADO!

Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

## Funções adicionais

### Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as

A função de relógio está em funcionamento. O visor apresenta o indicador da função de relógio que definir.



No caso da função Conta-Minutos, o visor indica o tempo restante.

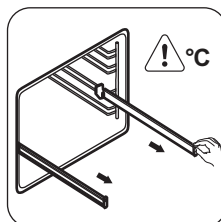
3. Quando o tempo terminar, o indicador da função de relógio fica intermitente e é emitido um sinal sonoro. Prima um botão para desligar o sinal.
4. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).



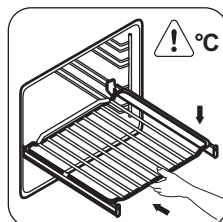
Com a função Duração  e a função Fim , o aparelho é desactivado automaticamente.

## Cancelar as funções de relógio

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



- 1 Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



- 2 Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do aparelho.

Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

## Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o

## Sugestões e dicas



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

## Informações gerais

- O aparelho possui cinco posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para

forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

## Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

## Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

## Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

## Tabela para cozer e assar

### Bolos

| Alimento                                         | Aquecimento Conven-<br>cional |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comentár-<br>ios                                             |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------|
|                                                  | Tempera-<br>tura (°C)         | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira |                 |                                                              |
| Receitas batidas                                 | 170                           | 2                             | 160                               | 3 (2 e 4)                     | 45 - 60         | Em forma de bolo                                             |
| Massa amanteigada                                | 170                           | 2                             | 160                               | 3 (2 e 4)                     | 20 - 30         | Em forma de bolo                                             |
| Cheesecake buttermilk                            | 170                           | 1                             | 165                               | 2                             | 60 - 80         | Em forma de bolo de 26 cm                                    |
| Bolo de maçã (tarte de maçã) <sup>1)</sup>       | 170                           | 2                             | 160                               | 2 (esquerda e direita)        | 80 - 100        | Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha |
| Strudel                                          | 175                           | 3                             | 150                               | 2                             | 60 - 80         | Em tabuleiro para assar                                      |
| Tarte de compota                                 | 170                           | 2                             | 165                               | 2 (esquerda e direita)        | 30 - 40         | Em forma de bolo de 26 cm                                    |
| Pão de ló                                        | 170                           | 2                             | 160                               | 2                             | 50 - 60         | Em forma de bolo de 26 cm                                    |
| Bolo de Natal / Bolo de fruta rico <sup>1)</sup> | 160                           | 2                             | 150                               | 2                             | 90 - 120        | Em forma de bolo de 20 cm                                    |
| Bolo de ameixa <sup>1)</sup>                     | 175                           | 1                             | 160                               | 2                             | 50 - 60         | Em forma de pão                                              |
| Bolos pequenos - um nível                        | 170                           | 3                             | 140 - 150                         | 3                             | 20 - 30         | Em tabuleiro para assar                                      |
| Bolos pequenos - dois níveis                     | -                             | -                             | 140 - 150                         | 2 e 4                         | 25 - 35         | Em tabuleiro para assar                                      |

| Alimento                                                 | Aquecimento Conven-<br>cional |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comentár-<br>ios                |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------------------|
|                                                          | Tempera-<br>tura (°C)         | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira |                 |                                 |
| Bolos pe-<br>quenos -<br>três níveis                     | -                             | -                             | 140 - 150                         | 1, 3 e 5                      | 30 - 45         | Em tabuleiro<br>para assar      |
| Biscoitos /<br>Tiras de pas-<br>telaria - um<br>nível    | 140                           | 3                             | 140 - 150                         | 3                             | 30 - 35         | Em tabuleiro<br>para assar      |
| Biscoitos /<br>Tiras de pas-<br>telaria - dois<br>níveis | -                             | -                             | 140 - 150                         | 2 e 4                         | 35 - 40         | Em tabuleiro<br>para assar      |
| Biscoitos /<br>Tiras de pas-<br>telaria - três<br>níveis | -                             | -                             | 140 - 150                         | 1, 3 e 5                      | 35 - 45         | Em tabuleiro<br>para assar      |
| Merengues -<br>um nível                                  | 120                           | 3                             | 120                               | 3                             | 80 - 100        | Em tabuleiro<br>para assar      |
| Merengues -<br>dois níveis <sup>1)</sup>                 | -                             | -                             | 120                               | 2 e 4                         | 80 - 100        | Em tabuleiro<br>para assar      |
| Pães de leite<br>1)                                      | 190                           | 3                             | 190                               | 3                             | 12 - 20         | Em tabuleiro<br>para assar      |
| Éclairs - um<br>nível                                    | 190                           | 3                             | 170                               | 3                             | 25 - 35         | Em tabuleiro<br>para assar      |
| Éclairs - dois<br>níveis                                 | -                             | -                             | 170                               | 2 e 4                         | 35 - 45         | Em tabuleiro<br>para assar      |
| Tartes pla-<br>nas                                       | 180                           | 2                             | 170                               | 2                             | 45 - 70         | Em forma de<br>bolo de 20<br>cm |
| Bolo de fruta<br>rico                                    | 160                           | 1                             | 150                               | 2                             | 110 - 120       | Em forma de<br>bolo de 24<br>cm |
| Bolo de<br>duas cama-<br>das                             | 170                           | 1                             | 160                               | 2 (esquerda<br>e direita)     | 50 - 60         | Em forma de<br>bolo de 20<br>cm |

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Pão e Pizza

| Alimento                 | Aquecimento Convencional |                               | Ventilado + Resistência Circ |                               | Tempo (min.) | Comen-<br>tários                                           |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------|
|                          | Tempera-<br>tura (°C)    | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)        | Posição<br>de prate-<br>leira |              |                                                            |
| Pão branco <sup>1)</sup> | 190                      | 1                             | 190                          | 1                             | 60 - 70      | 1 - 2 peças,<br>500 g cada<br>peça                         |
| Pão de cen-<br>teio      | 190                      | 1                             | 180                          | 1                             | 30 - 45      | Em forma de<br>pão                                         |
| Pãezinhos <sup>1)</sup>  | 190                      | 2                             | 180                          | 2 (2 e 4)                     | 25 - 40      | 6 - 8 pãezin-<br>hos em tabu-<br>leiro para as-<br>sar     |
| Pizza <sup>1)</sup>      | 230 - 250                | 1                             | 230 - 250                    | 1                             | 10 - 20      | Em tabuleiro<br>para assar<br>ou tabuleiro<br>para grelhar |
| Scones <sup>1)</sup>     | 200                      | 3                             | 190                          | 3                             | 10 - 20      | Em tabuleiro<br>para assar                                 |

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Flans

| Alimento                | Aquecimento Convencional |                               | Ventilado + Resistência Circ |                               | Tempo (min.) | Comen-<br>tários |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------|
|                         | Tempera-<br>tura (°C)    | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)        | Posição<br>de prate-<br>leira |              |                  |
| Flan de mas-<br>sa      | 200                      | 2                             | 180                          | 2                             | 40 - 50      | Em forma         |
| Flan de veg-<br>etais   | 200                      | 2                             | 175                          | 2                             | 45 - 60      | Em forma         |
| Quiches <sup>1)</sup>   | 180                      | 1                             | 180                          | 1                             | 50 - 60      | Em forma         |
| Lasanha <sup>1)</sup>   | 180 - 190                | 2                             | 180 - 190                    | 2                             | 25 - 40      | Em forma         |
| Canelones <sup>1)</sup> | 180 - 190                | 2                             | 180 - 190                    | 2                             | 25 - 40      | Em forma         |

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Carne

| Alimento                            | Aquecimento Conven-<br>cional |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comen-<br>tários                    |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
|                                     | Tempera-<br>tura (°C)         | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira |                 |                                     |
| Carne de va-<br>ca                  | 200                           | 2                             | 190                               | 2                             | 50 - 70         | Numa prate-<br>leira em grel-<br>ha |
| Porco                               | 180                           | 2                             | 180                               | 2                             | 90 - 120        | Numa prate-<br>leira em grel-<br>ha |
| Vitela                              | 190                           | 2                             | 175                               | 2                             | 90 - 120        | Numa prate-<br>leira em grel-<br>ha |
| Carne assa-<br>da, mal pas-<br>sada | 210                           | 2                             | 200                               | 2                             | 50 - 60         | Numa prate-<br>leira em grel-<br>ha |
| Carne assa-<br>da, média            | 210                           | 2                             | 200                               | 2                             | 60 - 70         | Numa prate-<br>leira em grel-<br>ha |
| Carne assa-<br>da, bem pas-<br>sada | 210                           | 2                             | 200                               | 2                             | 70 - 75         | Numa prate-<br>leira em grel-<br>ha |
| Pá de porco                         | 180                           | 2                             | 170                               | 2                             | 120 - 150       | Com courato                         |
| Lombo de<br>porco                   | 180                           | 2                             | 160                               | 2                             | 100 - 120       | 2 peças                             |
| Borrego                             | 190                           | 2                             | 175                               | 2                             | 110 - 130       | Perna                               |
| Frango                              | 220                           | 2                             | 200                               | 2                             | 70 - 85         | Inteiro                             |
| Peru                                | 180                           | 2                             | 160                               | 2                             | 210 - 240       | Inteiro                             |
| Pato                                | 175                           | 2                             | 220                               | 2                             | 120 - 150       | Inteiro                             |
| Ganso                               | 175                           | 2                             | 160                               | 1                             | 150 - 200       | Inteiro                             |
| Coelho                              | 190                           | 2                             | 175                               | 2                             | 60 - 80         | Em pedaços                          |
| Lebre                               | 190                           | 2                             | 175                               | 2                             | 150 - 200       | Em pedaços                          |
| Faisão                              | 190                           | 2                             | 175                               | 2                             | 90 - 120        | Inteiro                             |

## Peixe

| Alimento             | Aquecimento Conven-<br>cional |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comen-<br>tários |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------------|
|                      | Tempera-<br>tura (°C)         | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira |                 |                  |
| Truta / Dour-<br>ada | 190                           | 2                             | 175                               | 2                             | 40 - 55         | 3 - 4 peixes     |
| Atum / Sal-<br>mão   | 190                           | 2                             | 175                               | 2                             | 35 - 60         | 4 - 6 filetes    |

## Grelhador



Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes de cozinhar.

| Alimento                   | Quantidade |      | Tempera-<br>tura (°C) | Tempo (min.) |          | Posição<br>de prate-<br>leira |
|----------------------------|------------|------|-----------------------|--------------|----------|-------------------------------|
|                            | Peças      | (g)  |                       | 1.º lado     | 2.º lado |                               |
| Bifes do lom-<br>bo        | 4          | 800  | máx.                  | 12 - 15      | 12 - 14  | 4                             |
| Bifes de va-<br>ca         | 4          | 600  | máx.                  | 10 - 12      | 6 - 8    | 4                             |
| Salsichas                  | 8          | -    | máx.                  | 12 - 15      | 10 - 12  | 4                             |
| Costeletas<br>de porco     | 4          | 600  | máx.                  | 12 - 16      | 12 - 14  | 4                             |
| Frango (cor-<br>tado em 2) | 2          | 1000 | máx.                  | 30 - 35      | 25 - 30  | 4                             |
| Espetadas                  | 4          | -    | máx.                  | 10 - 15      | 10 - 12  | 4                             |
| Peito de<br>frango         | 4          | 400  | máx.                  | 12 - 15      | 12 - 14  | 4                             |
| Hambúrguer                 | 6          | 600  | máx.                  | 20 - 30      | -        | 4                             |
| Filete de<br>peixe         | 4          | 400  | máx.                  | 12 - 14      | 10 - 12  | 4                             |
| Sandes tos-<br>tadas       | 4 - 6      | -    | máx.                  | 5 - 7        | -        | 4                             |
| Tosta                      | 4 - 6      | -    | máx.                  | 2 - 4        | 2 - 3    | 4                             |

Descongelo

| Alimento | Quantidade (g) | Tempo de descongelamento (min.) | Tempo extra de descongelamento (min.) | Comentários                                                                                             |
|----------|----------------|---------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frango   | 1000           | 100 - 140                       | 20 - 30                               | Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo. |
| Carne    | 1000           | 100 - 140                       | 20 - 30                               | Vire a meio do tempo.                                                                                   |
| Carne    | 500            | 90 - 120                        | 20 - 30                               | Vire a meio do tempo.                                                                                   |
| Truta    | 150            | 25 - 35                         | 10 - 15                               | -                                                                                                       |
| Morangos | 300            | 30 - 40                         | 10 - 20                               | -                                                                                                       |
| Manteiga | 250            | 30 - 40                         | 10 - 15                               | -                                                                                                       |
| Natas    | 2 x 200        | 80 - 100                        | 10 - 15                               | Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.                            |
| Gateau   | 1400           | 60                              | 60                                    | -                                                                                                       |

Secar - Ventilado + Resistência Circ

- Cubra os tabuleiros com papel manteiga ou papel vegetal.
- Para obter o melhor resultado, pare o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e

deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

Legumes

| Alimento          | Temperatura (°C) | Tempo (h) | Posição de prateleira |            |
|-------------------|------------------|-----------|-----------------------|------------|
|                   |                  |           | 1 posição             | 2 posições |
| Feijões           | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                     | 1 / 4      |
| Pimentos          | 60 - 70          | 5 - 6     | 3                     | 1 / 4      |
| Legumes para sopa | 60 - 70          | 5 - 6     | 3                     | 1 / 4      |
| Cogumelos         | 50 - 60          | 6 - 8     | 3                     | 1 / 4      |
| Ervas aromáticas  | 40 - 50          | 2 - 3     | 3                     | 1 / 4      |

| Alimento       | Temperatura (°C) | Tempo (h) | Posição de prateleira |            |
|----------------|------------------|-----------|-----------------------|------------|
|                |                  |           | 1 posição             | 2 posições |
| Ameixas        | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 1 / 4      |
| Alperces       | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 1 / 4      |
| Fatias de maçã | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                     | 1 / 4      |
| Peras          | 60 - 70          | 6 - 9     | 3                     | 1 / 4      |

## Manutenção e limpeza



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

### Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio



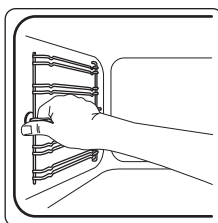
Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

### Limpar a junta da porta

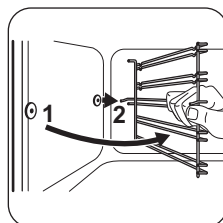
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

### Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



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



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

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.



Os suportes de fixação das calhas telescópicas devem estar virados para a parte da frente.

## Limpeza com água

O procedimento de Limpeza com Água utiliza vapor para ajudar a remover gordura e restos de alimentos do forno.

1. Coloque 300 ml de água no recipiente da Limpeza com Água, na parte inferior do forno.
2. Selecione a função .
3. Regule a temperatura para 90 °C.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 30 minutos.
5. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes.
6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies interiores do forno com um pano.



### ADVERTÊNCIA!

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

## Limpeza da porta do forno

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

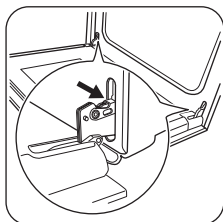


A porta do forno pode fechar-se se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.

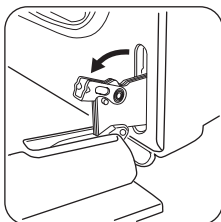


### CUIDADO!

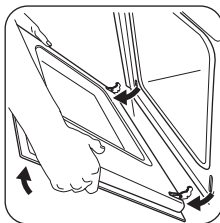
Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.



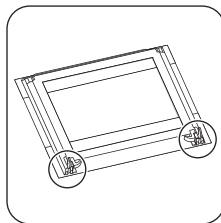
- 1** Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



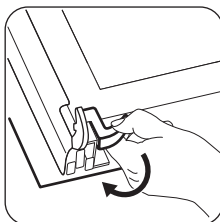
- 2** Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



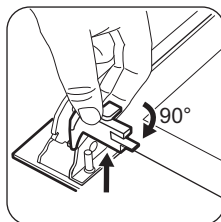
- 3** Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



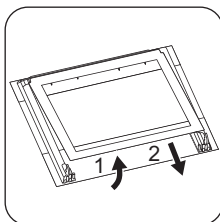
- 4** Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



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



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



- 7** Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

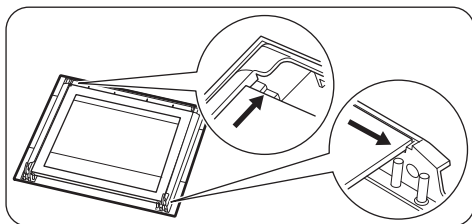
Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque o painel de vidro com cuidado.

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

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da

moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não é rugosa.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno correctamente nos respectivos alojamentos.



## Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.



### ADVERTÊNCIA!

Perigo de electrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.

A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.



### CUIDADO!

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

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desactive o disjuntor.

### Lâmpada posterior

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

## Resolução de problemas



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## O que fazer se...

| Problema                | Causa possível                                    | Solução                                                                                                                               |
|-------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O forno não aquece.     | O forno está desactivado.                         | Active o forno.                                                                                                                       |
| O forno não aquece.     | O relógio não está certo.                         | Acerte o relógio.                                                                                                                     |
| O forno não aquece.     | As definições necessárias não estão configuradas. | Certifique-se de que as definições estão correctas.                                                                                   |
| O forno não aquece.     | O disjuntor está desligado.                       | Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |
| A lâmpada não funciona. | A lâmpada está avariada.                          | Substitua a lâmpada.                                                                                                                  |

| Problema                                                                   | Causa possível                            | Solução                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno. | Deixou um prato no forno demasiado tempo. | Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após a conclusão do processo de cozedura. |
| O visor apresenta "12.00".                                                 | Houve uma falha de corrente eléctrica.    | Acerte o relógio.                                                                                                         |

Dados para a Assistência Técnica

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

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de

características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

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

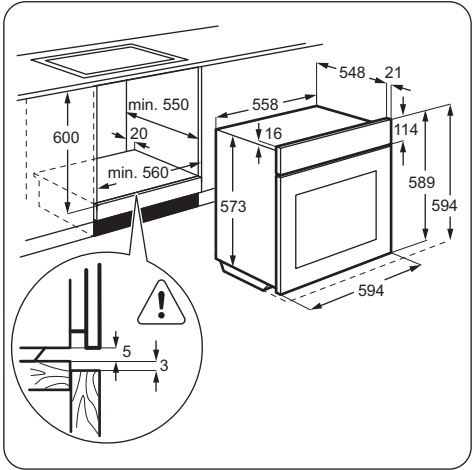
Instalação

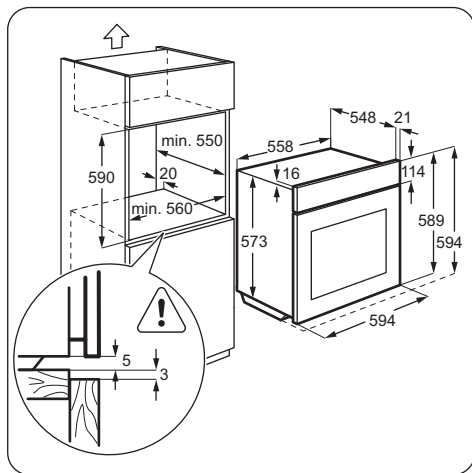


ADVERTÊNCIA!

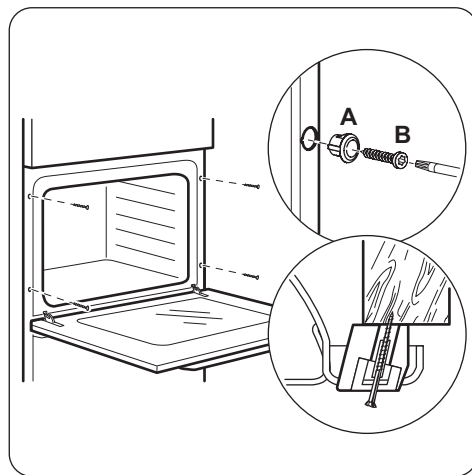
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Encastre





### Fixação do aparelho num móvel



## Eficiência energética

### Ficha de produto e informação de acordo com a directiva da UE 65-66/2014

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Nome do fornecedor              | Zanussi    |
| Identificação do modelo         | ZOB35632XA |
| Índice de eficiência energética | 100,0      |
| Classe de eficiência energética | A          |

## Instalação eléctrica

**i** O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

### Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características e a tabela:

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

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).



|                                                            |                    |
|------------------------------------------------------------|--------------------|
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 0,93 kWh/ciclo     |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado    | 0,85 kWh/ciclo     |
| Número de cavidades                                        | 1                  |
| Fonte de calor                                             | Electricidade      |
| Volume                                                     | 72 l               |
| Tipo de forno                                              | Forno de encastrar |
| Peso                                                       | 32.6 kg            |

EN 60350-1 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

### Poupança de energia

O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

#### ▪ Sugestões gerais

- Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.

- No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
- Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.

- **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que empregam a ventoinha para poupar energia.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa.

## 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 dos 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.

## Contenido

|                                  |    |                               |    |
|----------------------------------|----|-------------------------------|----|
| Información sobre seguridad..... | 23 | Funciones adicionales.....    | 30 |
| Instrucciones de seguridad.....  | 24 | Consejos.....                 | 30 |
| Descripción del producto.....    | 26 | Mantenimiento y limpieza..... | 37 |
| Antes del primer uso.....        | 27 | Solución de problemas.....    | 40 |
| Uso diario.....                  | 27 | Instalación.....              | 40 |
| Funciones del reloj.....         | 29 | Eficacia energética.....      | 42 |
| Uso de los accesorios.....       | 29 |                               |    |

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

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

## Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- 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.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- 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.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

## Instrucciones de seguridad

### Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

### Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse 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. El centro de servicio autorizado es quien debe cambiar el cable de alimentación en caso necesario.
- Evite que el cable de red toque o 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 apropiados: 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.
- Este aparato es conforme con las Directivas de la CEE.

## Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.

- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.

## Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o 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 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 solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- 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 se debe utilizar para la iluminación doméstica.



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

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

### Eliminación



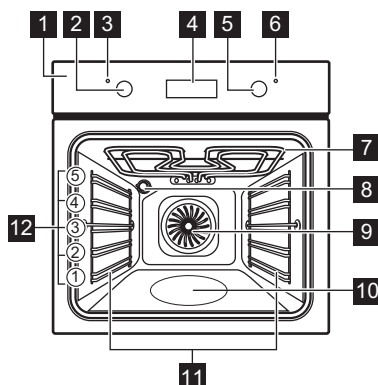
### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

## Descripción del producto

### Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones del horno
- 3** Piloto/símbolo/indicador de alimentación
- 4** Programador electrónico
- 5** Mando de temperatura
- 6** Piloto/símbolo/indicador de temperatura
- 7** Resistencia
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Contenedor de limpieza con agua
- 11** Carril lateral, extraíble
- 12** Posiciones de las parrillas

### Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.

- **Bandeja honda**  
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Carriles telescópicos**  
Para parrillas y bandejas.

## Antes del primer uso



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

### Ajuste de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

El indicador de Hora actual parpadea cuando se conecta el aparato al suministro de red, después de un corte del mismo o si no se ha ajustado la obra.

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

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

### Cambio de la hora



No se puede cambiar la hora actual cuando están en curso las funciones

Duración **|→|** o Fin **→|**.

## Uso diario



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Mandos escamoteables

Si desea usar el aparato, pulse el mando de control. El mando de control saldrá de su alojamiento.

Pulse  una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función Hora actual.

Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajuste de la hora".

### Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante una hora.
3. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.
5. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
6. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

### Encendido y apagado del aparato



**Depende del modelo si su aparato tiene símbolos, indicador o pilotos del mando:**

- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
- El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla las funciones del horno o la temperatura.

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.

2.

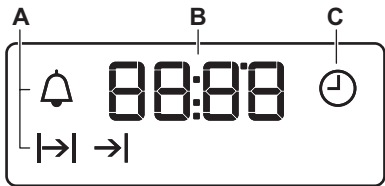
Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3.

Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

Funciones del horno

| Función del horno                                                                 |                                               | Aplicación                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                 | Posición de apagado                           | El aparato está apagado.                                                                                                                                                           |
|  | Calor superior + inferior / Limpieza con agua | Para hornear y asar en una posición de parrilla. Para obtener más información sobre la limpieza con agua, consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".                         |
|  | Calor inferior                                | Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.                                                                                                                   |
|  | Turbo                                         | Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior. |
|  | Grill                                         | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                         |
|  | Grill rápido                                  | Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                   |
|  | Descongelar                                   | Para descongelar alimentos.                                                                                                                                                        |

Pantalla



- A) Indicadores de función
- B) Hora
- C) Indicador de función

Teclas

| Tecla                                                                               | Función | Descripción                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------|
| —                                                                                   | MENOS   | Ajustar el tiempo.                 |
|  | RELOJ   | Para ajustar una función de reloj. |
| +                                                                                   | MÁS     | Ajustar el tiempo.                 |

# Funciones del reloj

Tabla de funciones de reloj

| Función de reloj |              | Aplicación                                                                       |
|------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                  | Hora del día | Para ajustar, modificar o comprobar la hora.                                     |
|                  | Avisador     | Ajustar el temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. |
|                  | Duración     | Permite programar el tiempo de cocción del horno.                                |
|                  | Fin          | Permite ajustar la hora del día en que el horno debe apagarse.                   |

Puede utilizar las funciones Duración y Fin a la vez para ajustar el tiempo durante el que debe funcionar el aparato y el momento en el que debe apagarse. De este modo puede activar el aparato con un inicio diferido. Ajuste primero la Duración y después el Fin .

## Ajuste de las funciones del reloj

Para la Duración y el Fin , ajuste una función y la temperatura de cocción. Este paso no es necesario para el Avisador .

1. Pulse una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función necesaria del reloj.
2. Pulse o para ajustar la hora de la función de reloj que desee.  
La función de reloj está activada. La pantalla muestra el indicador de la función de reloj ajustada.

## Uso de los accesorios



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## Carriles telescópicos



Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.



Para la función de Avisador, la pantalla muestra el tiempo restante.

3. Al finalizar el tiempo, el indicador de función de reloj parpadea y se emite una señal acústica. Pulse una tecla para desactivar la señal.
4. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.



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

## Cancelación de las funciones del reloj

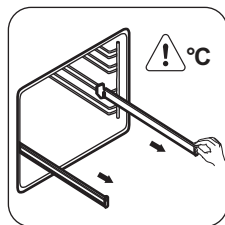
1. Pulse la tecla varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
  2. Mantenga pulsada .
- La función de reloj se apaga en unos segundos.

Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

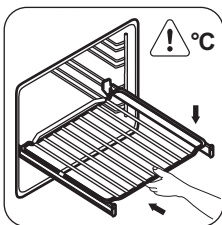


### PRECAUCIÓN!

No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.



- 1** Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



- 2** Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el aparato.

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

## Funciones adicionales

### Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

### Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

## Consejos



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

### Información general

- El aparato tiene cinco niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en

su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.

- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

## Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

## Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

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

## Cuadro de especificaciones para hornear y asar

### Repostería

| Alimento                                | Calor superior + inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Sugerencias                                          |
|-----------------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|------------------------------------------------------|
|                                         | Temperatura (°C)          | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                                      |
| Masas batidas                           | 170                       | 2                       | 160              | 3 (2 y 4)               | 45 - 60      | En molde de repostería                               |
| Masa con mantequilla                    | 170                       | 2                       | 160              | 3 (2 y 4)               | 20 - 30      | En molde de repostería                               |
| Tarta de queso (con suero)              | 170                       | 1                       | 165              | 2                       | 60 - 80      | En molde de repostería de 26 cm                      |
| Tarta o pastel de manzana <sup>1)</sup> | 170                       | 2                       | 160              | 2 (izquierda y derecha) | 80 - 100     | En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla |
| Strudel                                 | 175                       | 3                       | 150              | 2                       | 60 - 80      | En bandeja                                           |
| Tarta de mermelada                      | 170                       | 2                       | 165              | 2 (izquierda y derecha) | 30 - 40      | En molde de repostería de 26 cm                      |
| Bizcocho                                | 170                       | 2                       | 160              | 2                       | 50 - 60      | En molde de repostería de 26 cm                      |

| Alimento                                          | Calor superior + inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Sugerencias                     |
|---------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|---------------------------------|
|                                                   | Temperatura (°C)          | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                 |
| Pastel de Navidad / Pastel de fruta <sup>1)</sup> | 160                       | 2                       | 150              | 2                       | 90 - 120     | En molde de repostería de 20 cm |
| Pastel de ciruelas <sup>1)</sup>                  | 175                       | 1                       | 160              | 2                       | 50 - 60      | En molde para pan               |
| Pasteles pequeños: un nivel                       | 170                       | 3                       | 140 - 150        | 3                       | 20 - 30      | En bandeja                      |
| Pasteles pequeños: dos niveles                    | -                         | -                       | 140 - 150        | 2 y 4                   | 25 - 35      | En bandeja                      |
| Pasteles pequeños: tres niveles                   | -                         | -                       | 140 - 150        | 1, 3 y 5                | 30 - 45      | En bandeja                      |
| Galletas/hojaldres - un nivel                     | 140                       | 3                       | 140 - 150        | 3                       | 30 - 35      | En bandeja                      |
| Galletas/hojaldres - dos niveles                  | -                         | -                       | 140 - 150        | 2 y 4                   | 35 - 40      | En bandeja                      |
| Galletas/hojaldres - tres niveles                 | -                         | -                       | 140 - 150        | 1, 3 y 5                | 35 - 45      | En bandeja                      |
| Merengues: un nivel                               | 120                       | 3                       | 120              | 3                       | 80 - 100     | En bandeja                      |
| Merengues: dos niveles <sup>1)</sup>              | -                         | -                       | 120              | 2 y 4                   | 80 - 100     | En bandeja                      |
| Bollos <sup>1)</sup>                              | 190                       | 3                       | 190              | 3                       | 12 - 20      | En bandeja                      |
| Bollos rellenos de crema: un nivel                | 190                       | 3                       | 170              | 3                       | 25 - 35      | En bandeja                      |

| Alimento                              | Calor superior + inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Sugerencias                     |
|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|---------------------------------|
|                                       | Temperatura (°C)          | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                 |
| Bollos rellenos de crema: dos niveles | -                         | -                       | 170              | 2 y 4                   | 35 - 45      | En bandeja                      |
| Tartaletas                            | 180                       | 2                       | 170              | 2                       | 45 - 70      | En molde de repostería de 20 cm |
| Pastel de fruta                       | 160                       | 1                       | 150              | 2                       | 110 - 120    | En molde de repostería de 24 cm |
| Tarta Victoria                        | 170                       | 1                       | 160              | 2 (izquierda y derecha) | 50 - 60      | En molde de repostería de 20 cm |

1) Precaliente el horno 10 minutos.

## PAN Y PIZZA

| Alimento                 | Calor superior + inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Sugerencias                                   |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-----------------------------------------------|
|                          | Temperatura (°C)          | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                               |
| Pan blanco <sup>1)</sup> | 190                       | 1                       | 190              | 1                       | 60 - 70      | 1 - 2 piezas, 500 g cada pieza                |
| Pan de centeno           | 190                       | 1                       | 180              | 1                       | 30 - 45      | En molde para pan                             |
| Panecillos <sup>1)</sup> | 190                       | 2                       | 180              | 2 (2 y 4)               | 25 - 40      | 6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería |
| Pizza <sup>1)</sup>      | 230 - 250                 | 1                       | 230 - 250        | 1                       | 10 - 20      | En una bandeja o bandeja honda                |
| Bollitos <sup>1)</sup>   | 200                       | 3                       | 190              | 3                       | 10 - 20      | En bandeja                                    |

1) Precaliente el horno 10 minutos.

## Flanes

| Alimento                     | Calor superior + inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Sugerencias |
|------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-------------|
|                              | Temperatura (°C)          | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |             |
| Pudín de pasta               | 200                       | 2                       | 180              | 2                       | 40 - 50      | En un molde |
| Pudín de verduras            | 200                       | 2                       | 175              | 2                       | 45 - 60      | En un molde |
| Tartas saladas <sup>1)</sup> | 180                       | 1                       | 180              | 1                       | 50 - 60      | En un molde |
| Lasaña <sup>1)</sup>         | 180 - 190                 | 2                       | 180 - 190        | 2                       | 25 - 40      | En un molde |
| Canelones <sup>1)</sup>      | 180 - 190                 | 2                       | 180 - 190        | 2                       | 25 - 40      | En un molde |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno 10 minutos.

## Carne

| Alimento           | Calor superior + inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Sugerencias     |
|--------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-----------------|
|                    | Temperatura (°C)          | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                 |
| Carne de res       | 200                       | 2                       | 190              | 2                       | 50 - 70      | En una parrilla |
| Cerdo              | 180                       | 2                       | 180              | 2                       | 90 - 120     | En una parrilla |
| Ternera            | 190                       | 2                       | 175              | 2                       | 90 - 120     | En una parrilla |
| Rosbif poco hecho  | 210                       | 2                       | 200              | 2                       | 50 - 60      | En una parrilla |
| Rosbif en su punto | 210                       | 2                       | 200              | 2                       | 60 - 70      | En una parrilla |
| Rosbif muy hecho   | 210                       | 2                       | 200              | 2                       | 70 - 75      | En una parrilla |
| Paletilla de cerdo | 180                       | 2                       | 170              | 2                       | 120 - 150    | Con piel        |
| Morcillo de cerdo  | 180                       | 2                       | 160              | 2                       | 100 - 120    | 2 piezas        |

| Alimento | Calor superior + inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Sugerencias |
|----------|---------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-------------|
|          | Temperatura (°C)          | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |             |
| Cordero  | 190                       | 2                       | 175              | 2                       | 110 - 130    | Pata        |
| Pollo    | 220                       | 2                       | 200              | 2                       | 70 - 85      | Entero      |
| Pavo     | 180                       | 2                       | 160              | 2                       | 210 - 240    | Entero      |
| Pato     | 175                       | 2                       | 220              | 2                       | 120 - 150    | Entero      |
| Ganso    | 175                       | 2                       | 160              | 1                       | 150 - 200    | Entero      |
| Conejo   | 190                       | 2                       | 175              | 2                       | 60 - 80      | Troceado    |
| Liebre   | 190                       | 2                       | 175              | 2                       | 150 - 200    | Troceado    |
| Faisán   | 190                       | 2                       | 175              | 2                       | 90 - 120     | Entero      |

## Pescado

| Alimento     | Calor superior + inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Sugerencias    |
|--------------|---------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|----------------|
|              | Temperatura (°C)          | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                |
| Trucha/Pargo | 190                       | 2                       | 175              | 2                       | 40 - 55      | 3 - 4 pescados |
| Atún/Salmón  | 190                       | 2                       | 175              | 2                       | 35 - 60      | 4 - 6 filetes  |

## Grill



Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

| Alimento             | Cantidad |     | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |         | Posición de la parrilla |
|----------------------|----------|-----|------------------|--------------|---------|-------------------------|
|                      | Piezas   | (g) |                  | 1ª cara      | 2ª cara |                         |
| Filetes de solomillo | 4        | 800 | máx.             | 12 - 15      | 12 - 14 | 4                       |
| Filetes de vacuno    | 4        | 600 | máx.             | 10 - 12      | 6 - 8   | 4                       |
| Salchichas           | 8        | -   | máx.             | 12 - 15      | 10 - 12 | 4                       |

| Alimento             | Cantidad |      | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |         | Posición de la parrilla |
|----------------------|----------|------|------------------|--------------|---------|-------------------------|
|                      | Piezas   | (g)  |                  | 1ª cara      | 2ª cara |                         |
| Chuletas de cerdo    | 4        | 600  | máx.             | 12 - 16      | 12 - 14 | 4                       |
| Pollo (cortado en 2) | 2        | 1000 | máx.             | 30 - 35      | 25 - 30 | 4                       |
| Brochetas            | 4        | -    | máx.             | 10 - 15      | 10 - 12 | 4                       |
| Pechuga de pollo     | 4        | 400  | máx.             | 12 - 15      | 12 - 14 | 4                       |
| Hamburguesa          | 6        | 600  | máx.             | 20 - 30      | -       | 4                       |
| Filete de pescado    | 4        | 400  | máx.             | 12 - 14      | 10 - 12 | 4                       |
| Sándwiches tostados  | 4 - 6    | -    | máx.             | 5 - 7        | -       | 4                       |
| Tostadas             | 4 - 6    | -    | máx.             | 2 - 4        | 2 - 3   | 4                       |

## Descongelar

| Alimento    | Cantidad (gramos) | Tiempo de descongelación (min) | Tiempo de descongelación posterior (minutos) | Sugerencias                                                                                        |
|-------------|-------------------|--------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pollo       | 1000              | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción. |
| Carne       | 1000              | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Déle la vuelta a media cocción.                                                                    |
| Carne       | 500               | 90 - 120                       | 20 - 30                                      | Déle la vuelta a media cocción.                                                                    |
| Trucha      | 150               | 25 - 35                        | 10 - 15                                      | -                                                                                                  |
| Fresas      | 300               | 30 - 40                        | 10 - 20                                      | -                                                                                                  |
| Mantequilla | 250               | 30 - 40                        | 10 - 15                                      | -                                                                                                  |
| Nata        | 2 x 200           | 80 - 100                       | 10 - 15                                      | La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.         |
| Pasteles    | 1400              | 60                             | 60                                           | -                                                                                                  |

**Secar - Turbo**

- Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.
- Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra

la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Verduras

| Alimento            | Temperatura (°C) | Tiempo (h) | Posición de la parrilla |              |
|---------------------|------------------|------------|-------------------------|--------------|
|                     |                  |            | 1 posición              | 2 posiciones |
| Judías              | 60 - 70          | 6 - 8      | 3                       | 1 / 4        |
| Pimientos           | 60 - 70          | 5 - 6      | 3                       | 1 / 4        |
| Verduras en juliana | 60 - 70          | 5 - 6      | 3                       | 1 / 4        |
| Setas               | 50 - 60          | 6 - 8      | 3                       | 1 / 4        |
| Hierbas aromáticas  | 40 - 50          | 2 - 3      | 3                       | 1 / 4        |

Fruta

| Alimento           | Temperatura (°C) | Tiempo (h) | Posición de la parrilla |              |
|--------------------|------------------|------------|-------------------------|--------------|
|                    |                  |            | 1 posición              | 2 posiciones |
| Ciruelas           | 60 - 70          | 8 - 10     | 3                       | 1 / 4        |
| Albaricoques       | 60 - 70          | 8 - 10     | 3                       | 1 / 4        |
| Manzana en rodajas | 60 - 70          | 6 - 8      | 3                       | 1 / 4        |
| Peras              | 60 - 70          | 6 - 9      | 3                       | 1 / 4        |

**Mantenimiento y limpieza**



**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

**Notas sobre la limpieza**

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor que con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

## Aparatos de acero inoxidable o aluminio

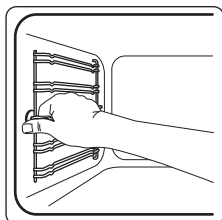
- i** Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.
- No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

## Limpieza de la junta de la puerta

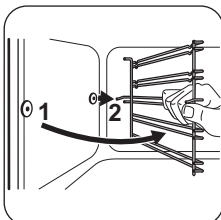
- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

## Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



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



- 2** Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extraígallo.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

- i** Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.

## Limpieza con agua

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

1. Coloque 300 ml de agua en el contenedor de limpieza con agua en el fondo del horno.
2. Ajuste la función
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 minutos.
5. Apague el aparato y deje que se enfríe.
6. Cuando el aparato se haya enfriado, limpie las superficies interiores del horno con un paño.



### ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de tocarlo. Corre el riesgo de quemarse.

## Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos.

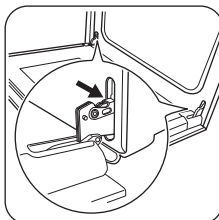


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

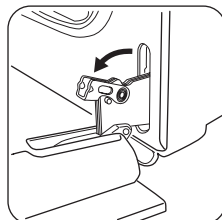


### PRECAUCIÓN!

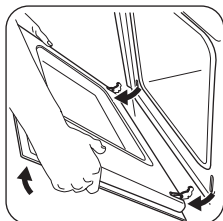
No utilice el aparato sin el panel de cristal interior.



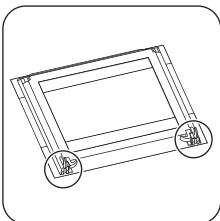
- 1** Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



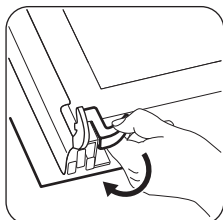
- 2** Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



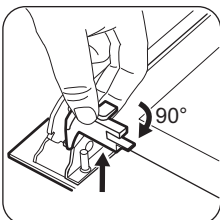
**3** Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



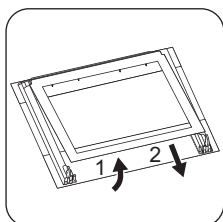
**4** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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



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



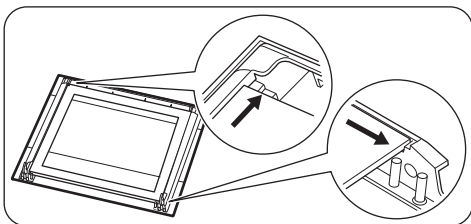
**7** Levante con cuidado primero y retire después el panel de cristal.

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

Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



## Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



### ADVERTENCIA!

Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.



### PRECAUCIÓN!

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

## La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

# Solución de problemas



**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

**Qué hacer si...**

| Problema                                                                    | Posible causa                                         | Solución                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no calienta.                                                       | El horno está apagado.                                | Encienda el horno.                                                                                                                             |
| El horno no calienta.                                                       | El reloj no está en hora.                             | Ajuste la hora.                                                                                                                                |
| El horno no calienta.                                                       | No se han configurado los ajustes necesarios.         | Asegúrese de que los ajustes sean correctos.                                                                                                   |
| El horno no calienta.                                                       | Ha saltado el fusible.                                | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| La bombilla no funciona.                                                    | La bombilla es defectuosa.                            | Sustituya la bombilla.                                                                                                                         |
| Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno. | El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo. | No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.                                                    |
| La pantalla muestra "12.00".                                                | Ha habido un corte de alimentación.                   | Ajuste la hora.                                                                                                                                |

**Datos de asistencia**

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el distribuidor o un centro autorizado de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de

características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

**Es conveniente que anote los datos aquí:**

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

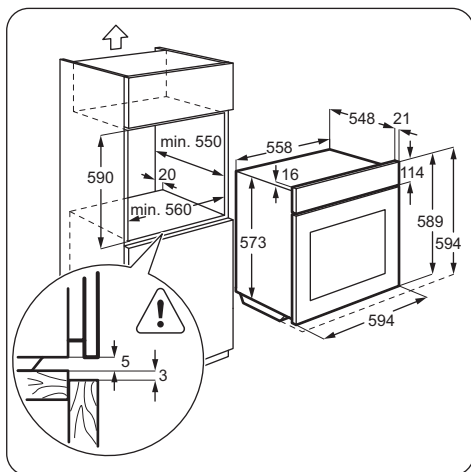
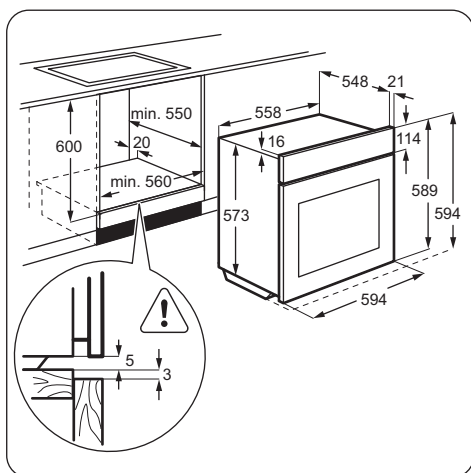
## Instalación



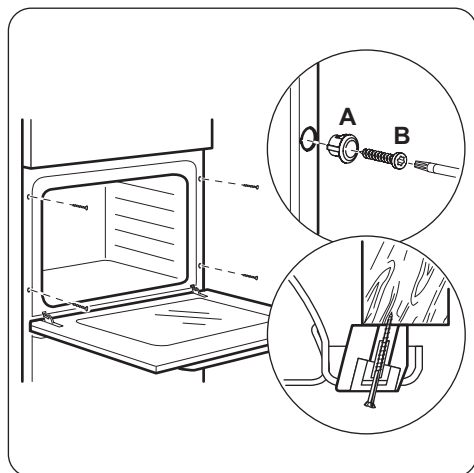
**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## Empotrado



## Fijación del horno al mueble



## Instalación eléctrica

**i** El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

### Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características y la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0,75                             |
| máximo 2300        | 3 x 1                                |
| máximo 3680        | 3 x 1,5                              |

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



## Eficacia energética

### Ficha de producto e información según EU 65-66/2014

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| Nombre del proveedor                                       | Zanussi         |
| Identificación del modelo                                  | ZOB35632XA      |
| Índice de eficiencia energética                            | 100.0           |
| Clase de eficiencia energética                             | A               |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 0.93 kWh/ciclo  |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.85 kWh/ciclo  |
| Número de cavidades                                        | 1               |
| Fuente de calor                                            | Electricidad    |
| Volumen                                                    | 72 l            |
| Tipo de horno                                              | Horno empotrado |
| Masa                                                       | 32.6 kg         |

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 1: Cocinas, encimeras, encimeras de cocción y gratinadores - Métodos de medición del rendimiento.

### Ahorro de energía

El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

#### ▪ Consejos generales

- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
- Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
- En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.

- Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.
- Utilice el calor residual para calentar otros alimentos.

- **Cocción ventilada:** en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.
- **Mantener calientes los alimentos:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

## 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.



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



867323332-A-242015