

|    |                         |    |
|----|-------------------------|----|
| PT | Manual de instruções    | 2  |
| ES | Manual de instrucciones | 29 |

# USER MANUAL

Forno  
Horno

ZOP37912XK

**ZANUSSI**

# Índice

|                                   |    |                             |    |
|-----------------------------------|----|-----------------------------|----|
| Informações de segurança.....     | 2  | Funções adicionais.....     | 11 |
| Instruções de segurança.....      | 3  | Sugestões e dicas.....      | 12 |
| Descrição do produto.....         | 6  | Manutenção e limpeza.....   | 21 |
| Antes da primeira utilização..... | 7  | Resolução de problemas..... | 24 |
| Utilização diária.....            | 7  | Instalação.....             | 26 |
| Funções de relógio.....           | 8  | Eficiência energética.....  | 27 |
| Utilizar os acessórios.....       | 10 |                             |    |

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade 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 e elimine-os de forma apropriada.
- 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 do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

## Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.
- Utilize sempre pegas 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 eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos eléctricos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- 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



#### **AVISO!**

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.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.

- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham a mesma altura.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.

## Ligação eléctrica



### AVISO!

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.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

## Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso 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, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



### AVISO!

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.
- 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.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

## Manutenção e limpeza



### AVISO!

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 um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- 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.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer 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.

## Limpeza por pirólise



Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Piro lítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Piro lítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirólise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza Piro lítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza piro lítica é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza piro lítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos piro líticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos piro líticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza piro lítica.

- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

### Luz interior

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



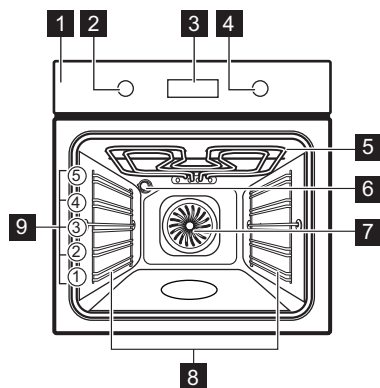
#### AVISO!

Risco de choque eléctrico.

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

## Descrição do produto

### Descrição geral



### Acessórios

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

### Eliminação



#### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

### Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

- 1 Pannel de comandos
- 2 Botão das funções do forno
- 3 Programador electrónico
- 4 Botão da temperatura
- 5 Resistência
- 6 Lâmpada
- 7 Ventoinha
- 8 Apoio para prateleiras, amovível
- 9 Posições de prateleira

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

## Antes da primeira utilização



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Para acertar a hora do dia, consulte o capítulo “Funções de relógio”.

### Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização.

Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

## Utilização diária



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Botões retrácteis

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

### Pré-aquecimento

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

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

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

### Activar e desactivar o aparelho

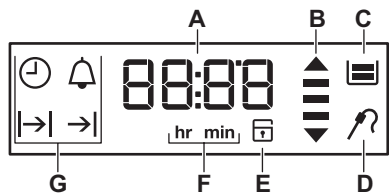


#### Os indicadores, os símbolos dos botões e as luzes do seu aparelho dependem do modelo:

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

Visor



- A. Temporizador
- B. Indicador de calor residual e aquecimento
- C. Gaveta da água (apenas alguns modelos)
- D. Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- E. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- F. Horas / minutos
- G. Funções de relógio

Botões

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

Indicador de aquecimento

Se activar uma função do forno, as barras do visor 🔥 acendem uma a uma. As barras

indicam o aumento ou a diminuição da temperatura do forno.

Funções de relógio

Tabela das funções de relógio

| Função de relógio |                 | Aplicação                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🕒                 | HORA DO DIA     | Para ver ou alterar a hora do dia. Só é possível alterar a hora do dia quando o aparelho está desligado.                                                                              |
| ⏸                 | DURAÇÃO         | Para definir o tempo de funcionamento do aparelho. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.                                                                      |
| ⏹                 | FIM             | Para definir a hora a que o aparelho é desactivado. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.                                                                     |
| ⏸⏹                | INÍCIO DIFERIDO | Para combinar as funções DURAÇÃO e FIM.                                                                                                                                               |
| 🔔                 | CONTA-MINUTOS   | Utilizado para definir uma contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Pode definir o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado. |

| Função de relógio |                                    | Aplicação                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>00:00</b>      | TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE | Se não definir qualquer outra função de relógio, o TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE indica automaticamente o tempo de funcionamento do aparelho. Activa-se imediatamente quando o forno começa a aquecer.<br>O Temporizador da Contagem Crescente não pode ser utilizado em conjunto com as funções: DURAÇÃO, FIM. |

## Definir e alterar a hora

Quando o aparelho for ligado à corrente eléctrica pela primeira vez, o visor apresenta **hr** e "12:00". "12" está intermitente.

1. Prima **+** ou **-** para definir as horas.
2. Prima  para confirmar e mudar para a definição dos minutos.

O visor apresenta **min** e a hora definida. "00" está intermitente.

3. Prima **+** ou **-** para acertar os minutos.
4. Prima  para confirmar ou a hora do dia definida será guardada automaticamente após 5 segundos.

O visor apresenta a nova hora.

Para alterar a hora do dia, prima  repetidamente até o indicador da hora do dia  ficar intermitente no visor.

## Definir a DURAÇÃO

1. Selecciona uma função do forno.
2. Prima  várias vezes até que **|>|** fique intermitente.
3. Prima **+** ou **-** para definir os minutos e as horas para o tempo da DURAÇÃO.
4. Prima  para confirmar.

Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. **|>|** e o tempo definido ficam intermitentes no visor. O aparelho desactiva-se automaticamente.

5. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
6. Rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

## Definir o FIM

1. Selecciona uma função do forno.

2. Prima  várias vezes até que **|>|** fique intermitente.
3. Prima **+** ou **-** para definir as horas e os minutos para a hora de FIM.
4. Prima  para confirmar.  
À hora definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e **|>|** e a hora definida ficam intermitentes no visor. O aparelho desactiva-se automaticamente.
5. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
6. Rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

## Definir a função INÍCIO DIFERIDO

1. Selecciona uma função do forno.
2. Prima  várias vezes até que **|>|** fique intermitente.
3. Prima **+** ou **-** para definir os minutos e as horas para o tempo da DURAÇÃO.
4. Prima  para confirmar. O visor apresenta **|>|** intermitente.
5. Prima **+** ou **-** para definir as horas e os minutos para a hora de FIM.
6. Prima  para confirmar.  
O aparelho liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM definida. À hora definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e **|>|** e a hora definida ficam intermitentes no visor. O aparelho desactiva-se.
7. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
8. Rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

## Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima  repetidamente até que apareça um  e "00" a piscar no visor.
2. Prima  ou  para regular o CONTA-MINUTOS.  
Defina primeiro os segundos e depois os minutos.  
Quando definir mais de 60 minutos, aparece **hr** intermitente no visor.
3. Defina as horas.
4. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente após 5 segundos.

Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.

5. Quando o tempo definido acaba, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. "00:00" e  ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.

## TEMPORIZADOR DA CONTA GEM CRESCENTE

Para reinicializar o Temporizador da Contagem Crescente, mantenha premidos os botões  e . O temporizador inicia uma nova contagem crescente.

## Utilizar os acessórios



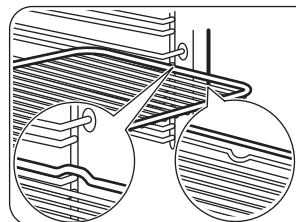
### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Introduzir os acessórios

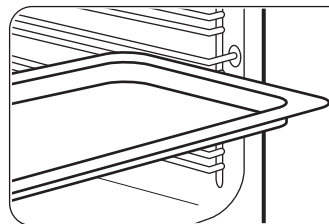
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



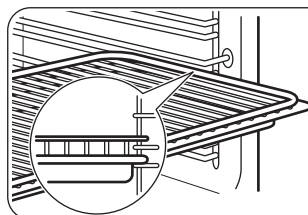
Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras directamente acima, certificando-se de que os pés de apoio ficam virados para baixo.



Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

### Calhas telescópicas



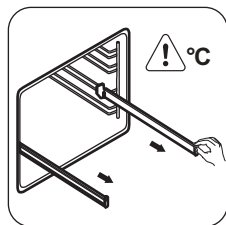
Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

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

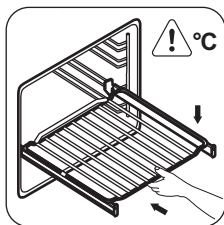


### CUIDADO!

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



**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.

## Funções adicionais

### Utilizar o Bloqueio para crianças

Quando o Bloqueio para crianças está activo, não é possível activar o aparelho acidentalmente.

**i** Quando a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta SAFE e o símbolo . Pode ser verificado no botão.

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição Off (desligado).
  2. Prima continuamente e ao mesmo tempo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE e .
- Para desactivar o Bloqueio para crianças, repita o passo 2.

### Indicador de calor residual

Quando o aparelho é activado, o visor apresenta o indicador de calor residual se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura em qualquer sentido para ver a temperatura do forno.

### Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função do forno activa e não houver alteração de regulação.

| Temperatura (°C) | Tempo até à desactivação (h) |
|------------------|------------------------------|
| 30 - 115         | 12,5                         |
| 120 - 195        | 8,5                          |
| 200 - 245        | 5,5                          |
| 250 - máximo     | 1,5                          |

Após uma desactivação automática, pressione qualquer botão para reactivar o aparelho.

**i** A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Duração, Fim.

### Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

### Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

## Sugestões e dicas



### AVISO!

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

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 seque.

### 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 inferior/<br>superior |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comentá-<br>rios    |
|------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------|
|                        | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira |                 |                     |
| Receitas ba-<br>tidas  | 170                               | 2                             | 160                               | 3 (2 e 4)                     | 45 - 60         | Em forma de<br>bolo |
| Massa aman-<br>teigada | 170                               | 2                             | 160                               | 3 (2 e 4)                     | 20 - 30         | Em forma de<br>bolo |

| Alimento                                                 | Aquecimento inferior/<br>superior |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comentá-<br>rios                                                                  |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira |                 |                                                                                   |
| Cheesecake<br>buttermilk                                 | 170                               | 1                             | 165                               | 2                             | 80 - 100        | Em forma de<br>bolo de 26<br>cm                                                   |
| Bolo de ma-<br>çã (tarte de<br>maçã) <sup>1)</sup>       | 170                               | 2                             | 160                               | 2 (esquerda<br>e direita)     | 80 - 100        | Em duas for-<br>mas de bolo<br>de 20 cm ou<br>numa prate-<br>leira em gre-<br>lha |
| Strudel                                                  | 175                               | 3                             | 150                               | 2                             | 60 - 80         | Em tabuleiro<br>para assar                                                        |
| Tarte de<br>compota                                      | 170                               | 2                             | 165                               | 2 (esquerda<br>e direita)     | 30 - 40         | Em forma de<br>bolo de 26<br>cm                                                   |
| Pão de ló                                                | 170                               | 2                             | 150                               | 2                             | 40 - 50         | Em forma de<br>bolo de 26<br>cm                                                   |
| Bolo de Na-<br>tal / Bolo de<br>fruta rico <sup>1)</sup> | 160                               | 2                             | 150                               | 2                             | 90 - 120        | Em forma de<br>bolo de 20<br>cm                                                   |
| Bolo de<br>ameixa <sup>1)</sup>                          | 175                               | 1                             | 160                               | 2                             | 50 - 60         | Em forma de<br>pão                                                                |
| Bolos pe-<br>quenos - um<br>nível <sup>1)</sup>          | 170                               | 3                             | 150 - 160                         | 3                             | 20 - 30         | Em tabuleiro<br>para assar                                                        |
| Bolos pe-<br>quenos -<br>dois níveis <sup>1)</sup>       | -                                 | -                             | 140 - 150                         | 2 e 4                         | 25 - 35         | Em tabuleiro<br>para assar                                                        |
| Bolos pe-<br>quenos - três<br>níveis <sup>1)</sup>       | -                                 | -                             | 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                             | 25 - 45         | Em tabuleiro<br>para assar                                                        |

| Alimento                                                 | Aquecimento inferior/<br>superior |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comentá-<br>rios                |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------------------|
|                                                          | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira |                 |                                 |
| 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 planas                                            | 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 duas<br>camadas <sup>1)</sup>                    | 170                               | 1                             | 160                               | 2 (esquerda<br>e direita)     | 30 - 50         | Em forma de<br>bolo de 20<br>cm |

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Pão e Pizza

| Alimento                 | Aquecimento inferior/<br>superior |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comentá-<br>rios                                           |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------|
|                          | 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 pãezi-<br>nhos em ta-<br>buleiro para<br>assar       |
| 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 inferior/<br>superior |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comentá-<br>rios |
|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------------|
|                         | 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 ve-<br>getais   | 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 inferior/<br>superior |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comentá-<br>rios                    |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
|                                     | 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 gre-<br>lha |
| Porco                               | 180                               | 2                             | 180                               | 2                             | 90 - 120        | Numa prate-<br>leira em gre-<br>lha |
| Vitela                              | 190                               | 2                             | 175                               | 2                             | 90 - 120        | Numa prate-<br>leira em gre-<br>lha |
| Carne assa-<br>da, mal pas-<br>sada | 210                               | 2                             | 200                               | 2                             | 50 - 60         | Numa prate-<br>leira em gre-<br>lha |
| Carne assa-<br>da, média            | 210                               | 2                             | 200                               | 2                             | 60 - 70         | Numa prate-<br>leira em gre-<br>lha |
| Carne assa-<br>da, bem pas-<br>sada | 210                               | 2                             | 200                               | 2                             | 70 - 75         | Numa prate-<br>leira em gre-<br>lha |
| Pá de porco                         | 180                               | 2                             | 170                               | 2                             | 120 - 150       | Com courato                         |
| Lombo de<br>porco                   | 180                               | 2                             | 160                               | 2                             | 100 - 120       | 2 unidades                          |
| 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 inferior/<br>superior |                               | Ventilado + Resistên-<br>cia Circ |                               | Tempo<br>(min.) | Comentá-<br>rios |
|----------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|------------------|
|                      | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira | Tempera-<br>tura (°C)             | Posição<br>de prate-<br>leira |                 |                  |
| Truta / Dou-<br>rada | 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 pei-<br>xe       | 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                             |

## Grelhador ventilado

Carne de vaca

| Alimento                                         | Quantidade          | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|--------------------------------------------------|---------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Carne assada ou lombo, mal passado <sup>1)</sup> | por cm de espessura | 190 - 200        | 5 - 6        | 1 ou 2                |
| Carne assada ou lombo, médio <sup>1)</sup>       | por cm de espessura | 180 - 190        | 6 - 8        | 1 ou 2                |
| Carne assada ou lombo, bem passado <sup>1)</sup> | por cm de espessura | 170 - 180        | 8 - 10       | 1 ou 2                |

1) Pré-aqueça o forno.

Porco

| Alimento                        | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|---------------------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Pá, cachaço, pernil             | 1 - 1,5         | 160 - 180        | 90 - 120     | 1 ou 2                |
| Costeleta, entrecosto           | 1 - 1,5         | 170 - 180        | 60 - 90      | 1 ou 2                |
| Rolo de carne                   | 0,75 - 1        | 160 - 170        | 50 - 60      | 1 ou 2                |
| Joelho de porco (pré-cozinhado) | 0,75 - 1        | 150 - 170        | 90 - 120     | 1 ou 2                |

Vitela

| Alimento      | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|---------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Vitela assada | 1               | 160 - 180        | 90 - 120     | 1 ou 2                |
| Mão de vitela | 1,5 - 2         | 160 - 180        | 120 - 150    | 1 ou 2                |

Borrego

| Alimento                         | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|----------------------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Perna de borrego, borrego assado | 1 - 1,5         | 150 - 170        | 100 - 120    | 1 ou 2                |
| Lombo de borrego                 | 1 - 1,5         | 160 - 180        | 40 - 60      | 1 ou 2                |

Aves

| Alimento       | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|----------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Partes de aves | 0,2 - 0,25 cada | 200 - 220        | 30 - 50      | 1 ou 2                |

| Alimento        | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|-----------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Frango, metade  | 0,4 - 0,5 cada  | 190 - 210        | 35 - 50      | 1 ou 2                |
| Frango, galinha | 1 - 1,5         | 190 - 210        | 50 - 70      | 1 ou 2                |
| Pato            | 1,5 - 2         | 180 - 200        | 80 - 100     | 1 ou 2                |
| Ganso           | 3,5 - 5         | 160 - 180        | 120 - 180    | 1 ou 2                |
| Peru            | 2,5 - 3,5       | 160 - 180        | 120 - 150    | 1 ou 2                |
| Peru            | 4 - 6           | 140 - 160        | 150 - 240    | 1 ou 2                |

#### Peixe (com vapor)

| Alimento      | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|---------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Peixe inteiro | 1 - 1,5         | 210 - 220        | 40 - 60      | 1 ou 2                |

#### Ventilado



Durante a cozedura, abra a porta do aparelho apenas quando for mesmo necessário.

| Alimento           | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|--------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Massa gratinada    | 190 - 200        | 45 - 55      | 2                     |
| Batatas gratinadas | 160 - 170        | 60 - 75      | 2                     |
| Moussaka           | 180 - 200        | 75 - 90      | 2                     |
| Lasanha            | 160 - 170        | 55 - 70      | 2                     |
| Canelones          | 170 - 190        | 65 - 75      | 2                     |
| Pudim de pão       | 150 - 160        | 75 - 90      | 2                     |
| Pudim de arroz     | 170 - 190        | 45 - 60      | 2                     |
| Bolo de maçã       | 150 - 160        | 75 - 85      | 2                     |
| Pão branco         | 180 - 190        | 50 - 60      | 2                     |

Descongelar

| Alimento | Quantidade (g) | Tempo de descongelação (min.) | Tempo extra de descongelação (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 impermeável à gordura ou papel vegetal.
- Para obter o melhor resultado, desligue 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      |
| Pêras          | 60 - 70          | 6 - 9     | 3                     | 1 / 4      |

## Manutenção e limpeza



### AVISO!

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 próprio.
- 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

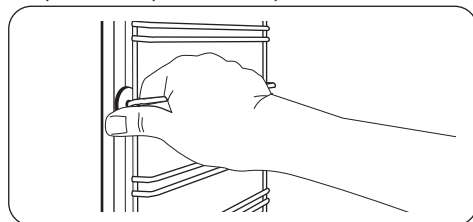


Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

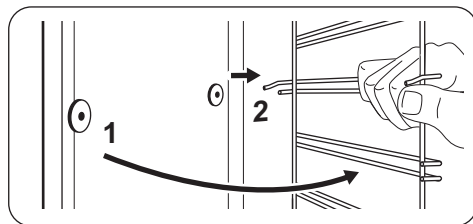
### Remover os apoios para prateleiras

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.

## Pirólise



### CUIDADO!

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.



Não inicie a Pirólise se não tiver fechado totalmente a porta do forno. Em alguns modelos, o visor apresenta "C3" quando este erro ocorre.



### AVISO!

O aparelho fica muito quente. Existe o risco de queimaduras.



### CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto a função Pirólise estiver activa. Isso pode danificar o aparelho.

1. Remova a sujidade mais difícil à mão.
2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Selecciona a função Pirólise. Consulte "Funções do forno".
4. Quando a indicação  estiver intermitente, prima  ou  para seleccionar o procedimento necessário:

| Opção | Descrição                                                                        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|
| P1    | Se o forno não estiver muito sujo. Duração do processo: 1 h.                     |
| P2    | Se não conseguir remover a sujidade facilmente. Duração do processo: 1 h 30 min. |

Prima  ou rode o botão da temperatura para iniciar o processo.

Pode utilizar a função Fim para atrasar o início do processo de limpeza.

Durante a Pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

5. Quando o forno estiver à temperatura seleccionada, a porta é trancada. O visor apresenta o símbolo  e as barras do indicador de calor até a porta ser destrancada. Para parar a Pirólise antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).
6. Quando a Pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada.
7. Quando o aparelho estiver novamente frio, será emitido um sinal sonoro e a porta será desbloqueada.

## Aviso de limpeza

Para lhe lembrar que é necessário efectuar uma limpeza por Pirólise, a indicação PYR aparece intermitente no visor durante 10 segundos após cada activação e cada desactivação do aparelho.



### O aviso de limpeza apaga-se:

- Após a conclusão da função Pirólise.
- Se premir  e  ao mesmo tempo enquanto PYR estiver intermitente no visor.

## Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para limpar.

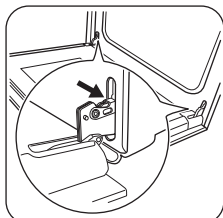


A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.

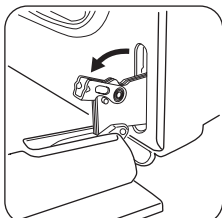


### CUIDADO!

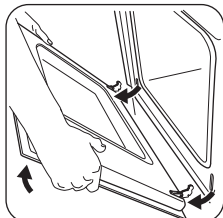
Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.



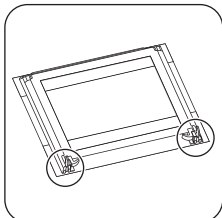
**1** Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



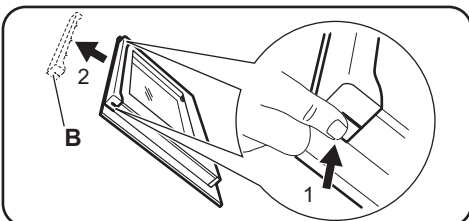
**2** Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



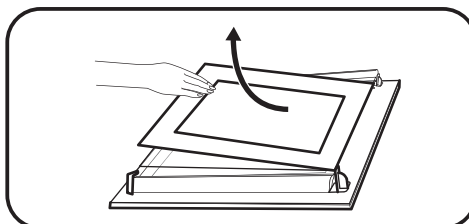
**3** Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



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



Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

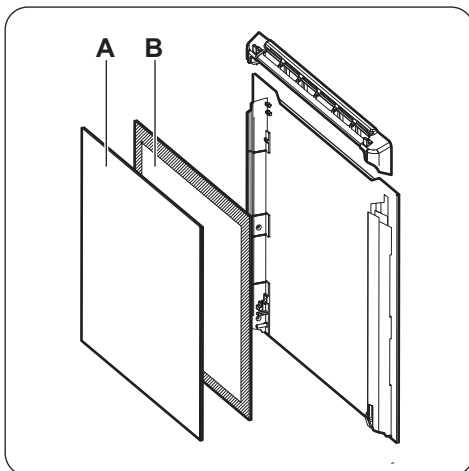


Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora um a um. Comece pelo painel superior. Certifique-se de o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

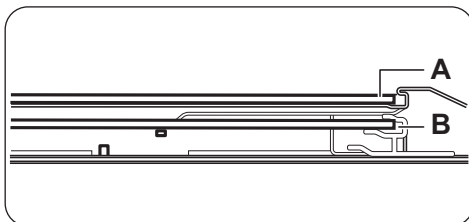
Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque os painéis de vidro com cuidado.

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

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. O painel do meio (B) possui uma moldura decorativa. 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 (B) na zona da serigrafia não é rugosa.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio correctamente nos respectivos encaixes.



## 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.



### AVISO!

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 halógeno 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 desligue 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



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## O que fazer se...

| Problema                                  | Causa possível                                                                 | Solução                                                                                                                               |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não consegue activar ou utilizar o forno. | O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente. | Verifique se o forno está ligado correctamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).                  |
| 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.                       | A desactivação automática foi accionada.                                       | Consulte "Desactivação automática".                                                                                                   |
| O forno não aquece.                       | O Bloqueio para Crianças está activado.                                        | Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".                                                                                         |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham demasiado depressa.              | A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.                                                                   | Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 o fim da cozedura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| O visor apresenta "C3".                                                                           | A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.                    | Fechre totalmente a porta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| O visor apresenta "F102".                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Não fechou totalmente a porta.</li> <li>▪ O bloqueio da porta está avariado.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Feche totalmente a porta.</li> <li>▪ Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente.</li> <li>▪ Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.                                    | Existe uma anomalia eléctrica.                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente.</li> <li>▪ Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| O aparelho activa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta " <b>Demo</b> ". | O modo Demo está activado.                                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desactive o forno.</li> <li>2. Mantenha premido o botão .</li> <li>3. O primeiro dígito do visor e o indicador <b>Demo</b> começam a piscar.</li> <li>4. Introduza o código 2468 premindo os botões  ou  para alterar os valores e prima  para confirmar.</li> <li>5. O dígito seguinte começa a piscar.</li> <li>6. O modo <b>Demo</b> é desactivado quando o último dígito for confirmado se o código estiver correcto.</li> </ol> |

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

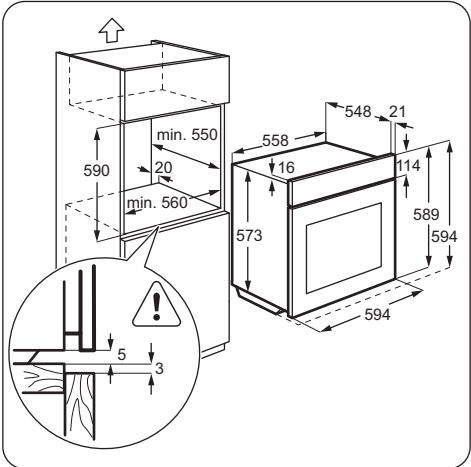
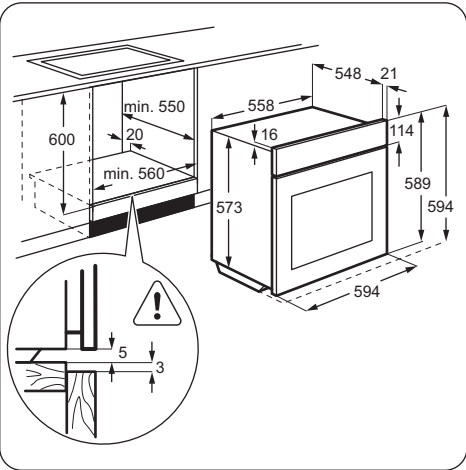
características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

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

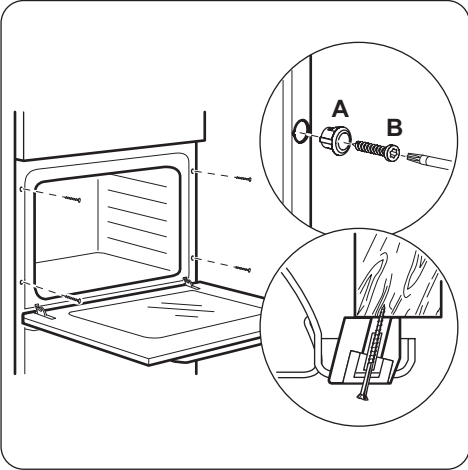
Instalação

**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Encastre



Fixação do aparelho num móvel



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.

Eficiência energética

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

|                                                            |                    |
|------------------------------------------------------------|--------------------|
| Nome do fornecedor                                         | Zanussi            |
| Identificação do modelo                                    | ZOP37912XK         |
| Índice de eficiência energética                            | 81.2               |
| Classe de eficiência energética                            | A+                 |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo     |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado    | 0.69 kWh/ciclo     |
| Número de cavidades                                        | 1                  |
| Fonte de calor                                             | Electricidade      |
| Volume                                                     | 72 l               |
| Tipo de forno                                              | Forno de encastrar |
| Peso                                                       | 33.3 kg            |

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. Também pode consultar a tabela:

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm²) |
|--------------------|----------------------|
| 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).



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 sempre bem fechada quando o aparelho está a funcionar.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

## Calor residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desactivadas automaticamente quando faltar 10% do tempo para o fim.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

## Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

## Ventilado

Função concebida para poupar energia durante a cozedura. O seu funcionamento faz com que a temperatura na cavidade do forno possa ser diferente da temperatura indicada no visor durante um ciclo de cozedura, assim como os tempos de cozedura com esta função podem ser diferentes dos tempos de cozedura de outros programas.

Quando utilizar a função Ventilado, a lâmpada é desactivada automaticamente após 30 segundos.

## 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..... | 29 | Funciones adicionales.....    | 38 |
| Instrucciones de seguridad.....  | 30 | Consejos.....                 | 39 |
| Descripción del producto.....    | 33 | Mantenimiento y limpieza..... | 48 |
| Antes del primer uso.....        | 34 | Solución de problemas.....    | 51 |
| Uso diario.....                  | 34 | Instalación.....              | 53 |
| Funciones del reloj.....         | 35 | Eficacia energética.....      | 54 |
| Uso de los accesorios.....       | 37 |                               |    |

Salvo modificaciones.

## Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible 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 todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

## Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- 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 de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- 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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- 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.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

## 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 coincidan 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. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- 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 finalizada la instalación.
- 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

## Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 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.
- 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.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

## 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 autorizado.
- 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.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

## Validación de programas



Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del horno durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y

también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas de salud.

### Luz interna

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



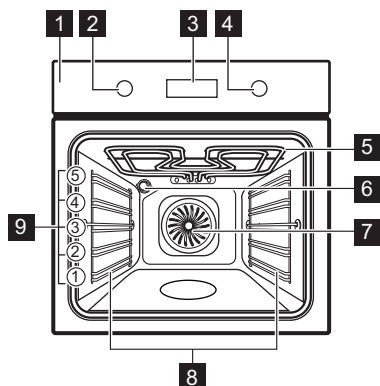
#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descargas eléctricas.

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

## Descripción del producto

### Descripción general



### Accesorios

- **Parrilla**  
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.

### Eliminación



#### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

### Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones del horno
- 3** Programador electrónico
- 4** Mando de temperatura
- 5** Resistencia
- 6** Lámpara
- 7** Ventilador
- 8** Carril lateral, extraíble
- 9** Posiciones de los estantes

- **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.



Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".

### Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del primer uso.

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

## 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.

### Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

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

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

### Encendido y apagado del aparato



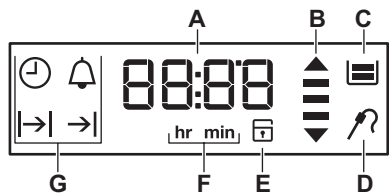
#### Depende del modelo si su aparato tiene pilotos, símbolos del mando o indicadores:

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

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 función y de temperatura hasta la posición de apagado.

Funciones del horno

Pantalla



- A. Temporizador
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Depósito de agua (solo los modelos seleccionados)
- D. Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- E. Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
- F. Horas / minutos
- G. Funciones del reloj

Teclas

| Botón | Función | Description                        |
|-------|---------|------------------------------------|
| —     | MENOS   | Para ajustar el tiempo.            |
| 🕒     | RELOJ   | Para ajustar una función de reloj. |
| +     | MÁS     | Para ajustar el tiempo.            |

Indicador de calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla  se encienden de una en

una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Funciones del reloj

Tabla de funciones del reloj

| Función de reloj |                   | Aplicación                                                                                                                                                                             |
|------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🕒                | HORA ACTUAL       | Para mostrar o cambiar la hora actual. Se puede cambiar la hora actual solo cuando el aparato está apagado.                                                                            |
| →                | DURACIÓN          | Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno.                                                                 |
| →                | FIN               | Para configurar cuándo se desactiva el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno.                                                                       |
| → →              | TIEMPO DE RETARDO | Para combinar la función DURACIÓN y FIN.                                                                                                                                               |
| 🔔                | AVISADOR          | Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado. |

| Función de reloj |                   | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00:00            | TIEMPO DE COCCIÓN | Si no ajusta otra función del reloj, TIEMPO DE COCCIÓN supervisa automáticamente el tiempo que funciona el aparato. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse. El Tiempo de cocción no se puede utilizar con las funciones: DURACIÓN, FIN. |

## Ajuste y modificación de la hora

Tras la primera conexión a la red eléctrica, espere hasta que en la pantalla aparezca **hr** y "12:00". "12" parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas.
2. Pulse  para confirmar y cambiar al ajuste de los minutos.

La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "00" parpadea.

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
4. Pulse  para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora. Para cambiar la hora actual, pulse repetidamente  hasta que parpadee el indicador  de la función de hora en la pantalla.

## Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que **|>|** empiece a parpadear.
3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos y las horas del tiempo de DURACIÓN.
4. Pulse  para confirmar. Cuando finaliza el tiempo programado, se emite una señal acústica durante 2 minutos y **|>|** y la hora parpadean en la pantalla. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
6. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

## Ajuste de FIN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que **→|** empiece a parpadear.

3. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas y los minutos de la hora de FIN.

4. Pulse  para confirmar. A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y **→|** y la hora parpadean en la pantalla. El aparato se apaga automáticamente.

5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
6. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

## Ajuste de la función INICIO DIFERIDO

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que **|>|** empiece a parpadear.
3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos y las horas del tiempo de DURACIÓN.
4. Pulse  para confirmar. La pantalla muestra **→|** parpadeando.
5. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas y los minutos de la hora de FIN.
6. Pulse  para confirmar. El aparato se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN. A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y **→|** y la hora parpadean en la pantalla. El aparato se apaga.
7. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
8. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

## Ajuste del minutero AVISADOR

1. Pulse  repetidamente hasta que  y "00" parpadeen en la pantalla.
2. Pulse **+** o **-** para ajustar AVISADOR.

En primer lugar ajuste los segundos y después los minutos.

Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.

3. Ajuste las horas.

4. El AVISADOR empezará automáticamente después de 5 segundos.

Transcurrido el 90 % del tiempo programado, sonará una señal.

5. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos

minutos. "00:00" y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.

## TIEMPO DE COCCIÓN

Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada **+** y **-**. Se inicia de nuevo el contador.

## Uso de los accesorios



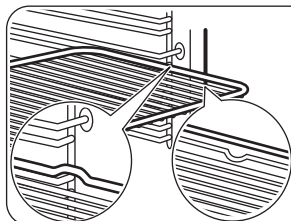
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Inserción de los accesorios

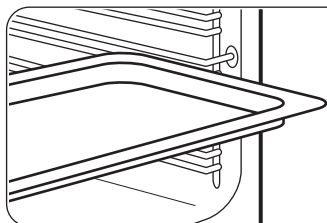
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



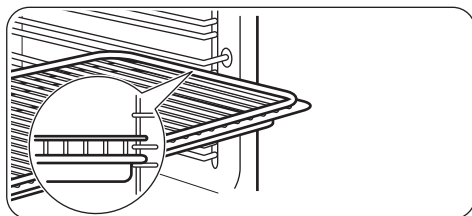
Bandeja honda:

Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los carriles.



Parrilla y bandeja honda juntas:

Posicione la bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima; asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

### Carriles telescópicos



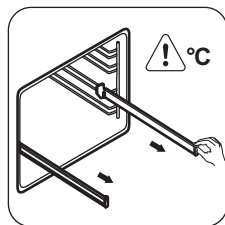
Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

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

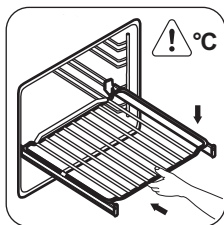


### PRECAUCIÓN!

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

### Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el Bloqueo seguridad, no se puede activar el aparato.

**i** La puerta está bloqueada; los símbolos **SAFE** y  aparecen en la pantalla también cuando la función de Pirólisis está funcionando. Se puede comprobar con el mando.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena una señal acústica. **SAFE** y  se encienden en la pantalla.

Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

### Indicador de calor residual

Al desactivar el aparato, la pantalla muestra el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire a la izquierda o a la derecha el mando de temperatura para mostrar la temperatura del horno.

### Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función del horno y no se cambia ningún ajuste.

| Temperatura (°C) | Hora de desconexión (h) |
|------------------|-------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                    |
| 120 - 195        | 8.5                     |
| 200 - 245        | 5.5                     |
| 250 - máximo     | 1.5                     |

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el aparato.

**i** La desconexión automática no se aplica a las funciones: Luz, Duración, Fin.

### Ventilador de enfriamiento

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

### 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             | Bóveda/Calor inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios            |
|----------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|------------------------|
|                      | 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 |

| Alimento                                            | Bóveda/Calor inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios                                          |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|------------------------------------------------------|
|                                                     | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                                      |
| Tarta de queso (con suero)                          | 170                   | 1                       | 165              | 2                       | 80 - 100     | 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                       | 150              | 2                       | 40 - 50      | En molde de repostería de 26 cm                      |
| Pastel de Navidad/<br>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                                    |
| Pastelillos - un nivel <sup>1)</sup>                | 170                   | 3                       | 150 - 160        | 3                       | 20 - 30      | En bandeja                                           |
| Pastelillos: dos niveles <sup>1)</sup>              | -                     | -                       | 140 - 150        | 2 y 4                   | 25 - 35      | En bandeja                                           |
| Pastelillos - tres niveles <sup>1)</sup>            | -                     | -                       | 140 - 150        | 1, 3 y 5                | 30 - 45      | En bandeja                                           |
| Galletas/<br>hojaldres - un nivel                   | 140                   | 3                       | 140 - 150        | 3                       | 25 - 45      | En bandeja                                           |
| Galletas/<br>hojaldres - dos niveles                | -                     | -                       | 140 - 150        | 2 y 4                   | 35 - 40      | En bandeja                                           |

| Alimento                              | Bóveda/Calor inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios                     |
|---------------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|---------------------------------|
|                                       | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                 |
| 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                      |
| 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 <sup>1)</sup>          | 170                   | 1                       | 160              | 2 (izquierda y derecha) | 30 - 50      | En molde de repostería de 20 cm |

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

## Pan y pizza

| Alimento                 | Bóveda/Calor inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios                    |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|--------------------------------|
|                          | 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              |

| Alimento                   | Bóveda/Calor inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios                                        |
|----------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|----------------------------------------------------|
|                            | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                                    |
| Pan/Rollitos <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 bandeja de repostería o bandeja honda para asar |
| Galletas <sup>1)</sup>     | 200                   | 3                       | 190              | 3                       | 10 - 20      | En bandeja                                         |

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

## Flanes

| Alimento                | Bóveda/Calor inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-------------|
|                         | 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 |
| Quiches <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     | Bóveda/Calor inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios     |
|--------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-----------------|
|              | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                 |
| Carne de res | 200                   | 2                       | 190              | 2                       | 50 - 70      | En una parrilla |

| Alimento           | Bóveda/Calor inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios     |
|--------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-----------------|
|                    | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la 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        |
| 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      | En trozos       |
| Liebre             | 190                   | 2                       | 175              | 2                       | 150 - 200    | En trozos       |
| Faisán             | 190                   | 2                       | 175              | 2                       | 90 - 120     | Entero          |

#### Pescado

| Alimento     | Bóveda/Calor inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios    |
|--------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|----------------|
|              | 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                       |
| 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                       |

## Grill + Turbo

Carne de res

| Alimento                                  | Cantidad         | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------------------|------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Rosbif o filete, poco hecho <sup>1)</sup> | por cm de grosor | 190 - 200        | 5 - 6        | 1 ó 2                   |
| Rosbif o filete, al punto <sup>1)</sup>   | por cm de grosor | 180 - 190        | 6 - 8        | 1 ó 2                   |
| Rosbif o filete, muy hecho <sup>1)</sup>  | por cm de grosor | 170 - 180        | 8 - 10       | 1 ó 2                   |

1) Precaliente el horno.

## Lomo de cerdo

| Alimento                       | Cantidad (kg) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Paletilla, cuello, jamón       | 1 - 1,5       | 160 - 180        | 90 - 120     | 1 ó 2                   |
| Chuleta, costillas             | 1 - 1,5       | 170 - 180        | 60 - 90      | 1 ó 2                   |
| Pastel de carne                | 0,75 - 1      | 160 - 170        | 50 - 60      | 1 ó 2                   |
| Codillo de cerdo (precocinado) | 0,75 - 1      | 150 - 170        | 90 - 120     | 1 ó 2                   |

## Ternera

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

## Cordero

| Alimento                       | Cantidad (kg) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pata de cordero, cordero asado | 1 - 1,5       | 150 - 170        | 100 - 120    | 1 ó 2                   |
| Espalda de cordero             | 1 - 1,5       | 160 - 180        | 40 - 60      | 1 ó 2                   |

## Aves

| Alimento        | Cantidad (kg)         | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Aves troceadas  | 0,2 - 0,25 cada trozo | 200 - 220        | 30 - 50      | 1 ó 2                   |
| Medias aves     | 0,4 - 0,5 cada trozo  | 190 - 210        | 35 - 50      | 1 ó 2                   |
| Pollo, pularada | 1 - 1,5               | 190 - 210        | 50 - 70      | 1 ó 2                   |
| Pato            | 1,5 - 2               | 180 - 200        | 80 - 100     | 1 ó 2                   |
| Ganso           | 3,5 - 5               | 160 - 180        | 120 - 180    | 1 ó 2                   |
| Pavo            | 2,5 - 3,5             | 160 - 180        | 120 - 150    | 1 ó 2                   |
| Pavo            | 4 - 6                 | 140 - 160        | 150 - 240    | 1 ó 2                   |

Pescado (al vapor)

| Alimento       | Cantidad (kg) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pescado entero | 1 - 1,5       | 210 - 220        | 40 - 60      | 1 ó 2                   |

Turbo Plus



Durante la cocción, abra únicamente la puerta del aparato cuando sea necesario.

| Alimento           | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta gratinada    | 190 - 200        | 45 - 55      | 2                       |
| Patatas gratinadas | 160 - 170        | 60 - 75      | 2                       |
| Moussaka           | 180 - 200        | 75 - 90      | 2                       |
| Lasaña             | 160 - 170        | 55 - 70      | 2                       |
| Canelones          | 170 - 190        | 65 - 75      | 2                       |
| Pudding de pan     | 150 - 160        | 75 - 90      | 2                       |
| Pudding de arroz   | 170 - 190        | 45 - 60      | 2                       |
| Tarta de manzana   | 150 - 160        | 75 - 85      | 2                       |
| Pan blanco         | 180 - 190        | 50 - 60      | 2                       |

Descongelar

| Alimento | Cantidad (g) | Tiempo de descongelación (min) | Tiempo de descongelación posterior (minutos) | Comentarios                                                                                        |
|----------|--------------|--------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                      | -                                                                                                  |

| Alimento    | Cantidad (g) | Tiempo de descongelación (min) | Tiempo de descongelación posterior (minutos) | Comentarios                                                                                |
|-------------|--------------|--------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 específico.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor 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 accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

## Aparatos de acero inoxidable o aluminio

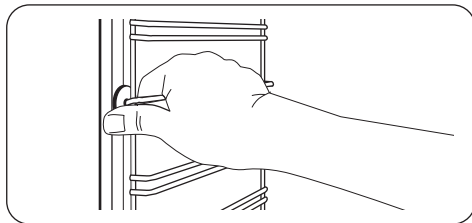


Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un trapo húmedos. Séquela con un paño suave.  
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

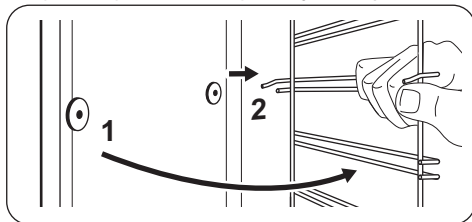
## Extracción de los carriles de apoyo

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 extráigalo.



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



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

## Pirólisis



### PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



No empiece la Pirólisis si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.



### ADVERTENCIA!

El aparato llega a calentarse mucho. Corre el riesgo de quemarse.



### PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que la función Pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.

2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte "Funciones del horno".
4. Cuando  parpadea, pulse  $+$  o  $-$  para ajustar el procedimiento necesario:

| Opción | Descripción                                                                                 |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1     | Si el horno no está muy sucio. Duración del procedimiento: 1 h.                             |
| P2     | Si no puede eliminar la suciedad fácilmente. Duración del procedimiento: 1 hora 30 minutos. |

Pulse  o gire el mando de temperatura para iniciar el procedimiento.

Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza.

Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

5. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra el símbolo  y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea.

Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.

6. Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
7. Cuando el aparato se enfría de nuevo, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.

## Aviso de limpieza

Para recordarle que es necesaria una pirólisis, PYR parpadea durante 10 segundos después de la activación y desactivación del aparato.



### El aviso de limpieza se apaga:

- cuando termina la función de pirólisis.
- si pulsa  $+$  y  $-$  al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

## Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos.

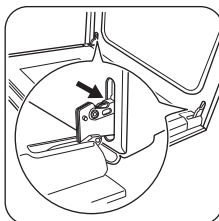


La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

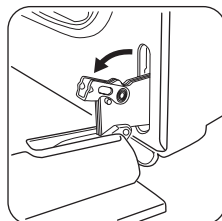


### PRECAUCIÓN!

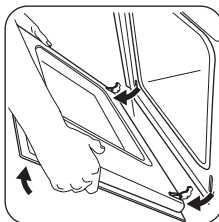
No utilice el aparato sin los paneles de cristal.



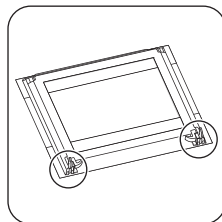
- 1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



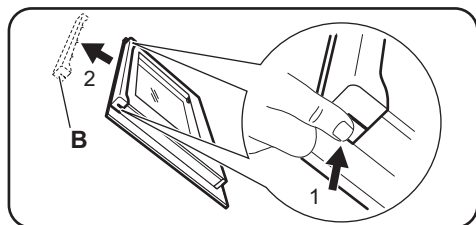
- 2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



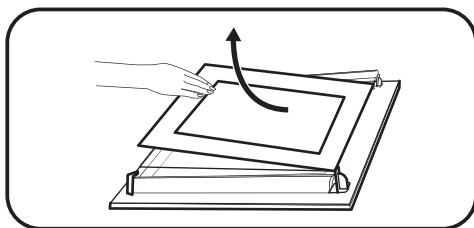
- 3 Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



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



Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

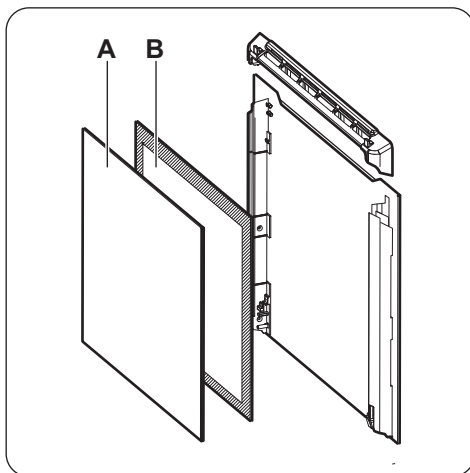


Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

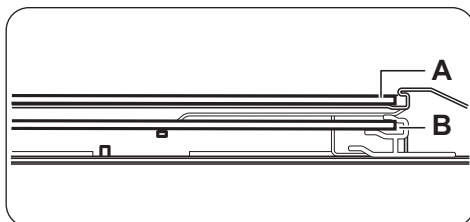
Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

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

Asegúrese de que coloca de nuevo los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. El panel central (B) tiene un marco decorativo. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Asegúrese de que después de la instalación la superficie del marco del panel de cristal (B) de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.



Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.



## 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 cristal.

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 se enciende o no funciona.                                      | El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.                                          | Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).                    |
| 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.                                                       | El apagado automático está activado.                                                                                | Consulte "Desconexión automática".                                                                                                             |
| El horno no calienta.                                                       | El bloqueo de seguridad para niños está activado.                                                                   | Consulte "Uso del bloqueo para niños".                                                                                                         |
| 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 tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.     | La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.                                                                  | Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.                                                       |
| 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 "C3".                                                   | La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso. | Cierre completamente la puerta.                                                                                                                |

| Problema                                                                                                       | Posible causa                                                                                                                           | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| En la pantalla aparece "F102".                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>No ha cerrado completamente la puerta.</li> <li>El cierre de la puerta está averiado.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre completamente la puerta.</li> <li>Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.                                            | Hay un fallo eléctrico.                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra " <b>De-mo</b> ". | El modo de demostración está activado.                                                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Apague el horno.</li> <li>Mantenga pulsada la tecla .</li> <li>El primer dígito de la pantalla y el indicador <b>Demo</b> empiezan a parpadear.</li> <li>Introduzca el código 2468 presionando las teclas  o  para cambiar los valores y presione  para confirmar.</li> <li>El siguiente dígito empieza a parpadear.</li> <li>El modo <b>Demo</b> se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.</li> </ol> |

## 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.)   | ..... |

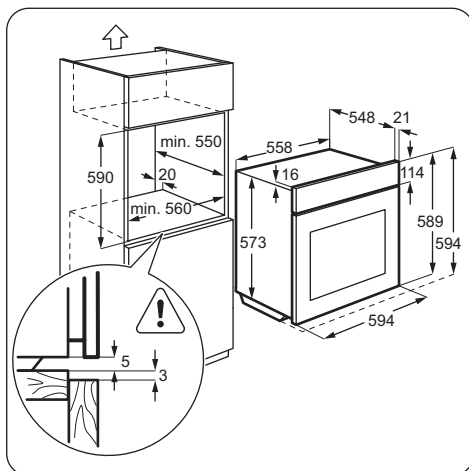
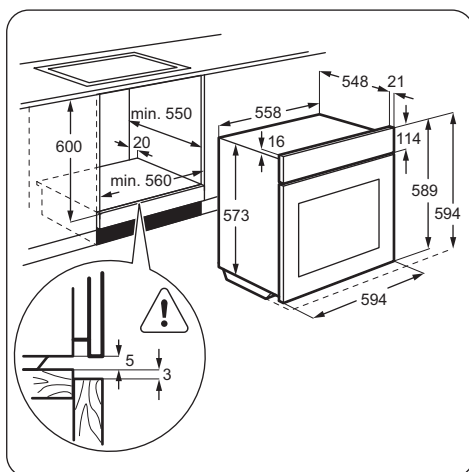
## Instalación



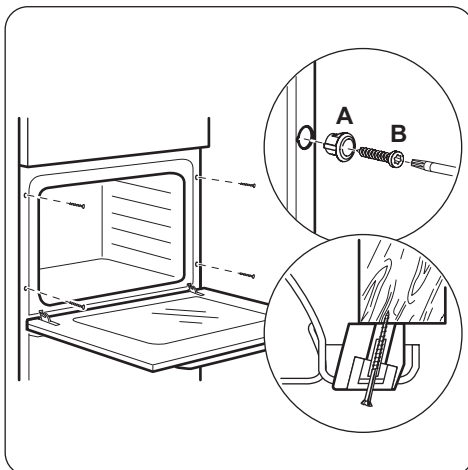
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Empotrado



### Fijación del aparato al mueble



### Instalación eléctrica



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. También puede consultar 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 de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).



## Eficacia energética

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

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| Nombre del proveedor                                       | Zanussi         |
| Identificación del modelo                                  | ZOP37912XK      |
| Índice de eficiencia energética                            | 81.2            |
| 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 | 0.69 kWh/ciclo  |
| Número de cavidades                                        | 1               |
| Fuente de calor                                            | Electricidad    |
| Volumen                                                    | 72 l            |
| Tipo de horno                                              | Horno empotrado |
| Masa                                                       | 33.3 kg         |

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

### Bajo consumo energético



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.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

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 platos.

### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

### **Mantener calor**

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra el indicador de calor residual o la temperatura.

### **Turbo Plus**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Funciona de tal manera que la

temperatura del horno puede diferir de la indicada en la pantalla durante un ciclo de cocción y las duraciones pueden ser diferentes de los tiempos de cocción de otros programas.

Cuando utilice la función Turbo plus, la lámpara se desactivará automáticamente después de 30 segundos.

## **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)



867340462-A-352016