

IT	Istruzioni per l'uso	2
PT	Manual de instruções	24
ES	Manual de instrucciones	46

Forno  
Forno  
Horno

# USER MANUAL

## Indice


Informazioni per la sicurezza _____	2	Funzioni aggiuntive _____	10
Istruzioni di sicurezza _____	3	Consigli e suggerimenti utili _____	10
Descrizione del prodotto _____	6	Pulizia e cura _____	17
Preparazione al primo utilizzo _____	6	Cosa fare se... _____	20
Utilizzo quotidiano _____	7	Installazione _____	22
Funzioni del timer _____	8	Considerazioni ambientali _____	23

Con riserva di modifiche.

## Informazioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

### Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

 **Avvertenza!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

## Avvertenze di sicurezza generali

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Non usare idropulitrici a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.



### Istruzioni di sicurezza

#### Installazione



**Avvertenza!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre di guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

#### Collegamento elettrico




**Avvertenza!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.


- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Evitare che i cavi rimangano a contatto della porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati, interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

## Utilizzo

 **Avvertenza!** Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.


- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

 **Avvertenza!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.


- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.

## Pulizia e manutenzione

 **Avvertenza!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grassi o alimenti all'interno dell'apparecchiatura possono causare incendi.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino spray per il forno, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

## Pulizia pirolitica


 **Avvertenza!** Rischio di scottature.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per pirolisi o di primo utilizzo, rimuovere dalla cavità di cottura del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.
  - Qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.

- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia pirolitica.
- Tenere lontani i bambini dal forno nel corso della pulizia pirolitica, il forno si surriscalda molto.
- La pulizia pirolitica è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
  - Assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia pirolitica.
  - Assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
  - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dal forno durante e dopo la pulizia pirolitica e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei forni pirolitici.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperature localizzate in prossimità dei forni pirolitici quando il programma di pulizia automatica per pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia pirolitica in tutti i forni pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.
- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affetti da malattie.

## Luce interna

- Il tipo di lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.

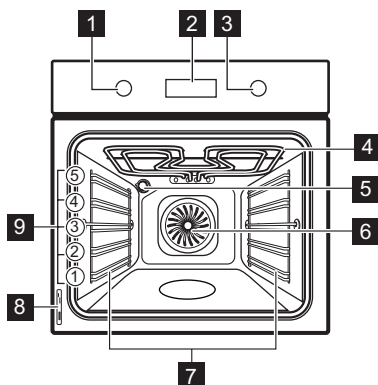
 **Avvertenza!** Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

### Smaltimento

**!** **Avvertenza!** Rischio di lesioni o soffocamento.

## Descrizione del prodotto



- 1** Manopola delle funzioni forno
- 2** Programmatore elettronico
- 3** Manopola della temperatura

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

- 4** Grill
- 5** Lampadina del forno
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, smontabile
- 8** Targhetta dei dati
- 9** Posizioni della griglia

### Accessori del forno

- **Ripiano a filo**  
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **Lamiera dolci**  
Per torte e biscotti.
- **Grill/Leccarda**  
Per cuocere al forno, arrostitire o come recipiente per raccogliere i grassi.

## Preparazione al primo utilizzo

**!** **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Prima pulizia

- Togliere tutti gli accessori e i supporti ripiani rimovibili (se presenti).
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta.

**Importante** Vedere capitolo "Pulizia e cura".

### Impostazione dell'ora

Il display visualizza **hr** e **12:00**. **12** lampeggia.


1. Premere **+** o **-** per impostare l'ora corretta.
2. Premere **(⌚)** per confermare. Questa operazione è necessaria soltanto la prima volta



che si imposta l'ora. In seguito il nuovo orario verrà salvato automaticamente dopo cinque secondi.

Il display visualizza **min** e l'orario impostato. **00** lampeggia.

3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti corretti.
4. Premere **(⌚)** per confermare. Questa operazione è necessaria soltanto la prima volta che si imposta l'ora. In seguito il nuovo orario verrà salvato automaticamente dopo cinque secondi.  
Sul display compare l'ora aggiornata.


### Modifica dell'ora

 Sarà possibile modificare l'ora solo quando l'apparecchiatura è spenta.


Premere ripetutamente  finché la spia dell'ora  non lampeggia sul display. Per impostare un nuovo orario utilizzare la procedura "Impostazione dell'ora".

### Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.

## Utilizzo quotidiano

 **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.


Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola di regolazione. La manopola fuoriesce.

### Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.

### Funzioni del forno

Funzione del forno		Uso
	Posizione di spento	L'apparecchiatura è spenta.
	Cottura ventilata	Per arrostitire o arrostitire e cuocere al forno cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano, senza trasferimento di sapori.
	Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostitire su un solo livello. Le resistenze superiore e inferiore funzionano contemporaneamente.
	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore in piccole quantità nella parte centrale del ripiano. Per preparare i toast.
	Grill rapido	Per grigliare cibi di ridotto spessore in grandi quantità. Per preparare i toast. Funziona l'intero elemento grill.
	Doppio grill ventilato	Per la cottura di grossi pezzi di carne. In questo caso l'elemento grill e la ventola del forno funzionano uno dopo l'altra, in modo che l'aria calda circoli attorno agli alimenti.
	Cottura pizza	Per la cottura di una pizza, quiche o torta.
	Carne	Per preparare arrostiti molto morbidi e succosi.

2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 45 minuti.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

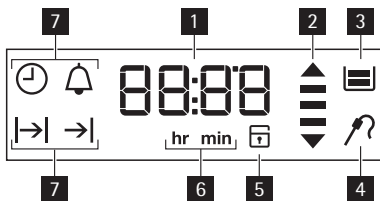
Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura portare la manopola delle funzioni del forno in posizione di spento.

Funzione del forno		Uso
	Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
	Scongelamento	Per scongelare cibi congelati.
	Pirolisi	Per pulire il forno. La temperatura elevata brucia lo sporco residuo che potrà essere rimosso con un panno a forno freddo.

## Display

- 1** Contaminuti
- 2** Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
- 3** Serbatoio d'acqua (solo modelli selezionati)
- 4** Termosonda (solo modelli selezionati)
- 5** Bloccaggio porta (solo modelli selezionati)
- 6** Ore/minuti
- 7** Funzioni dell'orologio



## Tasti

Tasto	Funzione	Descrizione
	Orologio	Per impostare una funzione orologio.
-, +	Meno, Più	Per impostare l'ora.

## Indicatore di riscaldamento e di calore residuo


Se si attiva una funzione del forno, le barre sul display si accendono una dopo l'altra. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno.


Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra l'indicatore di calore residuo se la temperatura nel forno è superiore a 40°C. Ruotare la manopola della temperatura verso sinistra o destra per visualizzare la temperatura del forno sul display.

## Funzioni del timer




Simbolo	Funzione	Descrizione
	Contaminuti	Permette di impostare il conteggio alla rovescia.
	Ora	Permette di modificare o controllare l'ora. Fare riferimento a "Impostazione dell'ora".
	Durata	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Prima di impostare questa funzione, impostare una funzione del forno.


Simbolo	Funzione	Descrizione
→	Fine	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura. Prima di impostare questa funzione, impostare una funzione del forno. Si possono impostare contemporaneamente la Durata e l'Ora di fine (Ritardo) per impostare l'orario di attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura.

**i** Premere ripetutamente  per cambiare la funzione dell'orologio.

**i** Premere  per confermare le impostazioni delle funzioni dell'orologio, oppure attendere 5 secondi per la conferma automatica dell'impostazione.




### Impostazione della funzione Durata o Fine


1. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non lampeggia il simbolo |→| o →|.
2. Premere + o - per impostare i minuti.
3. Premere  per confermare.
4. Premere + o - per impostare l'ora.
5. Premere  per confermare.
6. Al termine del tempo impostato, il simbolo |→| o →| e il tempo impostato lampeggiano. Viene emesso un segnale acustico per due minuti. L'apparecchiatura si spegne. Premere un tasto o aprire la porta dell'apparecchiatura per interrompere il segnale.

**i** Se si preme il tasto  durante l'impostazione dell'ora per la Durata |→|, l'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione Fine →|.

### Impostazione del Contaminuti

Permette di impostare il conto alla rovescia. Il tempo massimo che si può impostare è 2 ore e 30 minuti. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il Contaminuti in qualsiasi momento, anche se l'apparecchiatura è spenta.

1. Premere  ripetutamente fino a che  e "00 non lampeggiano sul display.
2. Premere + o - per impostare il Contaminuti. All'inizio l'intervallo viene calcolato in minuti e secondi. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, il simbolo **hr** compare sul display. A partire da questo momento l'apparecchiatura calcola l'intervallo in ore e minuti.
3. Il Contaminuti si avvia in modo automatico dopo cinque secondi.
4. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per due minuti. **00:00** e  lampeggiano sul display. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

**i** Se si imposta il Contaminuti quando la funzione Durata |→| o Fine Cottura →| è in esecuzione, il simbolo  viene visualizzato sul display.

### Timer per il Conto alla rovescia

Il Timer per il conto alla rovescia consente di monitorare la durata di uso del forno. Si attiva immediatamente all'avvio del riscaldamento del forno.

Per azzerare il Timer per il conto alla rovescia, premere a lungo + e -. La funzione del Timer è ripristinata.



**i** Non è possibile usare il Timer per il conto alla rovescia quando sono in corso le funzioni Durata |→| o Fine →|.


## Funzioni aggiuntive


### Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva, non è possibile utilizzare il forno. Serve ad accertarsi che i bambini non attivino accidentalmente l'apparecchiatura.

### Attivazione e disattivazione della funzione Sicurezza bambini:

1. Non impostare alcuna funzione del forno.
2. Tenere premuti contemporaneamente  e **+** per due secondi.
3. Si sente un segnale acustico. **SAFE** e  compare e scompare sul display (quando si attiva o si disattiva la Sicurezza bambini).

 Nel caso in cui il forno disponga della funzione Pulizia per pirolisi, la porta è bloccata.

**SAFE** e  si accendono nel display quando si gira una manopola o si preme un tasto.

### Spegnimento di sicurezza

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva dopo un determinato periodo di tempo:

- Se una funzione del forno è attiva.
- Se non si modifica la temperatura del forno.

Temperatura del forno	Ora di spegnimento
30 - 120 °C	12.5 h
120 - 200 °C	8.5 h

## Consigli e suggerimenti utili

- L'apparecchiatura presenta cinque livelli con ripiano. Contare i livelli con ripiano dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbate il consumo di energia.

Temperatura del forno	Ora di spegnimento
200 - 250 °C	5.5 h
250 - temperatura massima °C	3.0 h

Dopo uno spegnimento automatico, premere un tasto qualsiasi per mettere nuovamente in funzione l'apparecchiatura.

**Importante** Lo spegnimento automatico è operativo con tutte le funzioni del forno, tranne che per Luce forno, Durata, Fine e Partenza ritardata.

### Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che l'apparecchiatura non si è raffreddata.

### Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- Al termine dell'uso dell'apparecchiatura eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i

componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

### Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due lamiere dolci contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

### Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

- Per evitare la formazione eccessiva di fumo all'interno del forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

### Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

### Tabella per la cottura al forno ed arrosto

## TORTE E DOLCI

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Pietanze frullate	2	170	3 (2 e 4)	160	45-60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	2	170	3 (2 e 4)	160	20-30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	1	170	2	165	60-80	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta di mele (Apple pie)	2	170	2 (sinistra e destra)	160	80-100	In due stampi per dolci da 20 cm su di una griglia <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60-80	In una piastra da forno
Crostata	2	170	2 (sinistra e destra)	165	30-40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	2	170	2	160	50-60	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/ Torta di frutta ricca	2	160	2	150	90-120	In uno stampo per dolci da 20 cm <sup>1)</sup>
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In uno stampo per il pane <sup>1)</sup>

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Torte piccole - un livello	3	170	3	140 - 150	20-30	In una piastra da forno
Torte piccole - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	25-35	In una piastra da forno
Torte piccole - tre livelli	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	30-45	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - un livello	3	140	3	140 - 150	30-35	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - due livelli	-	-	2 e 4	140 - 150	35-40	In una piastra da forno
Biscotti/strisce di pasticcini - tre livelli	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	35-45	In una piastra da forno
Meringhe - un livello	3	120	3	120	80-100	In una piastra da forno
Meringhe - due livelli	-	-	2 e 4	120	80-100	In una piastra da forno <sup>1)</sup>
Focaccine	3	190	3	190	12-20	In una piastra da forno <sup>1)</sup>
Bigné - un livello	3	190	3	170	25-35	In una piastra da forno
Bigné - due livelli	-	-	2 e 4	170	35-45	In una piastra da forno
Tortine alla piastra	2	180	2	170	45-70	In uno stampo per dolci da 20 cm
Torta di frutta ricca	1	160	2	150	110-120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pasticcini per il tè	1	170	2	160	50-60	In uno stampo per dolci da 20 cm

1) Preriscaldare per 10 minuti.

## PANE E PIZZA

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Pane bianco	1	190	1	190	60-70	1-2 pezzi, ciascuno da 500 gr. <sup>1)</sup>

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Pane di segale	1	190	1	180	30-45	In uno stampo per il pane
Panini	2	190	2 (2 e 4)	180	25-40	6-8 panini su piastra da forno <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10-20	In una piastra da forno o in una casseruola per arrostiti profonda <sup>1)</sup>
Focaccine	3	200	3	190	10-20	In una piastra da forno <sup>1)</sup>

1) Preriscaldare per 10 minuti.

## FLAN

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Sformato di pasta	2	200	2	180	40-50	In uno stampo
Sformato di verdure	2	200	2	175	45-60	In uno stampo
Quiche	1	180	1	180	50-60	In uno stampo <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25-40	In uno stampo <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25-40	In uno stampo <sup>1)</sup>

1) Preriscaldare per 10 minuti.

## CARNE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Manzo	2	200	2	190	50-70	Su di una griglia
Maiale	2	180	2	180	90-120	Su di una griglia
Vitello	2	190	2	175	90-120	Su di una griglia
Roast beef inglese al sangue	2	210	2	200	50-60	Su di una griglia

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Roast beef inglese a cottura media	2	210	2	200	60-70	Su di una griglia
Roast beef inglese ben cotto	2	210	2	200	70-75	Su di una griglia
Spalla di maiale	2	180	2	170	120-150	Con cotica
Stinco di maiale	2	180	2	160	100-120	2 pezzi
Agnello	2	190	2	175	110-130	Cosciotto
Pollo	2	220	2	200	70-85	Intero
Tacchino	2	180	2	160	210-240	Intero
Anatra	2	175	2	220	120-150	Intera
Oca	2	175	1	160	150-200	Intera
Coniglio	2	190	2	175	60-80	Tagliato a pezzi
Lepre	2	190	2	175	150-200	Tagliata a pezzi
Fagiano	2	190	2	175	90-120	Intero

## PESCE

TIPO DI PIATTO	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata cottura [min.]	Note
	Posizione della griglia	Temp. [°C]	Posizione della griglia	Temp. [°C]		
Trota/Orata	2	190	2	175	40-55	3-4 pesci
Tonno/Salmone	2	190	2	175	35-60	4-6 filetti

## Grill



Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti prima di iniziare la cottura.

TIPO DI PIETANZA	Quantità		Grill		Tempo di cottura (in minuti)	
	Pezzi	(g)	Posizione griglia	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Bistecche di filetto	4	800	4	max.	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	4	max.	10-12	6-8
Salsicce	8	-	4	max.	12-15	10-12
Braciola di maiale	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pollo (tagliato a metà)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12

TIPO DI PIETANZA	Quantità		Grill		Tempo di cottura (in minuti)	
	Pezzi	(g)	Posizione griglia	Temp. (°C)	1° lato	2° lato
Petto di pollo	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Filetto di pesce	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toast farciti	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toast	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

## Doppio grill ventilato

### Manzo

TIPO DI PIETANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Roastbeef o filetto al sangue	per cm di altezza	1	190-200 <sup>1)</sup>	5-6
Roastbeef o filetto, cott. media	per cm di altezza	1	180-190 <sup>1)</sup>	6-8
Roastbeef o filetto, ben cotto	per cm di altezza	1	170-180 <sup>1)</sup>	8-10

1) Preriscaldare il forno.

### Maiale

TIPO DI PIETANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1,5 kg	1	160-180	90-120
Braciola, costoletta	1 - 1,5 kg	1	170-180	60-90
Polpettone	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Stinco di maiale (pre-cotto)	750 g-1 kg	1	150-170	90-120

### Vitello

TIPO DI PIETANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Arrosto di vitello	1 kg	1	160-180	90-120
Stinco di vitello	1,5 - 2 kg	1	160-180	120-150

### Agnello

TIPO DI PIETANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1,5 kg	1	150-170	100-120
Sella d'agnello	1 - 1,5 kg	1	160-180	40-60

## Pollame

TIPO DI PIETANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Porzioni di pollame	200 - 250 g ciascuna	1	200-220	30-50
Mezzo pollo	400 - 500 g ciascuna	1	190-210	35-50
Pollo, pollastra	1 - 1,5 kg	1	190-210	50-70
Anatra	1,5 - 2 kg	1	180-200	80-100
Oca	3,5 - 5 kg	1	160-180	120-180
Tacchino	2,5 - 3,5 kg	1	160-180	120-150
Tacchino	4 - 6 kg	1	140-160	150-240

## Pesce al vapore

TIPO DI PIETANZA	Quantità	Posizione griglia	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pesce intero fino ad 1 KG	1 - 1,5 kg	1	210-220	40-60

## Scongelamento

TIPO DI PIETANZA	(g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Note
Pollo	1000	100-140	20-30	Sistemare il pollo su un piatto rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1000	100-140	20-30	Girare a metà tempo.
Carne	500	90-120	20-30	Girare a metà tempo.
Trota	150	25-35	10-15	-
Fragole	300	30-40	10-20	-
Burro	250	30-40	10-15	-
Panna	2 x 200	80-100	10-15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Gateau	1400	60	60	-

## Asciugatura - Cottura ventilata

Coprire la griglia con carta da forno.


## VERDURE

TIPO DI PIETANZA	Posizione griglia		Temperatura (°C)	Tempo (ore)
	1 livello	2 livelli		
Fagioli	3	1/4	60-70	6-8
Peperoni	3	1/4	60-70	5-6
Verdure per minestrone	3	1/4	60-70	5-6
Funghi	3	1/4	50-60	6-8
Erbe	3	1/4	40-50	2-3

## FRUTTA

TIPO DI PIETANZA	Posizione griglia		Temperatura (°C)	Tempo (ore)
	1 livello	2 livelli		
Prugne	3	1/4	60-70	8-10
Albicocche	3	1/4	60-70	8-10
Mele a fette	3	1/4	60-70	6-8
Pere	3	1/4	60-70	6-9

## Pulizia e cura

 **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in la-

vastoviglie. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento anti-aderente.

### **Apparecchiature in acciaio inox o alluminio:**

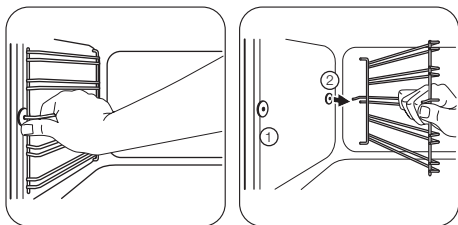
Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

### **Supporti ripiani**

È possibile rimuovere i supporti ripiani per pulire le pareti laterali.

## Rimozione dei supporti ripiani



❶ Estrarre la parte anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale.

❷ Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.

## Come montare i supporti ripiani

Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

**i** Le estremità arrotondate dei supporti ripiani devono essere rivolte in avanti.

## Pulizia pirolitica

**!** **Avvertenza!** l'apparecchiatura si surriscalda molto. Vi è il rischio di scottature.

**!** **Attenzione** Se l'apparecchiatura dispone di una manopola, non utilizzarla contemporaneamente alla funzione di Pulizia pirolitica. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchiatura.

1. Togliere i supporti ripiano amovibili (se previsti) e gli accessori dall'apparecchiatura. Fare riferimento alla sezione "Rimozione dei supporti ripiani".

**!** **Attenzione** Durante la pulizia pirolitica non lasciare all'interno dell'apparecchiatura i supporti ripiani rimovibili. Vi è il rischio di fare danni.

2. Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.
3. Chiudere completamente la porta del forno.

**i** Non iniziare la pulizia pirolitica se non è chiusa la porta del forno.

4. Impostare la funzione Pulizia pirolitica. Fare riferimento a "Funzioni del forno".
5. Quando  $\rightarrow$  lampeggia, premere **+** o **-** per impostare la procedura necessaria:
  - **P1** - se il forno non è molto sporco. Questa procedura dura 1 ora.
  - **P2** - se il forno è più sporco. Questa procedura dura 1 ora e 30 minuti.
6. Premere  $\odot$  per avviare la procedura. È possibile usare la funzione Fine cottura per ritardare l'avvio della pulizia. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la porta si blocca. Nel display appaiono il simbolo  $\square$  e le barre dell'indicatore di calore.

**i** Per fermare la Pulizia pirolitica prima che sia completata, ruotare la manopola per le funzioni del forno in posizione Off.

Al termine del processo di Pulizia pirolitica, il display indica l'ora del giorno. La porta del forno rimane bloccata. Appena l'apparecchiatura si è raffreddata, viene emesso un segnale acustico e la porta si sblocca.

**i** Durante la Pulizia pirolitica la lampadina del forno è spenta.

## Promemoria pulizia

Per ricordare che la Pulizia pirolitica è necessaria, **PYR** lampeggia nel display per 10 secondi ogni volta che l'apparecchiatura viene attivata e disattivata.

### Il promemoria pulizia si spegne:

- al termine della funzione di Pulizia pirolitica
- Premendo **+** e **-** contemporaneamente mentre **PYR** lampeggia nel display.

## Lampadina forno

**!** **Avvertenza!** Si prega di prestare attenzione in fase di sostituzione della lampadina del forno. Sussiste il rischio di scosse elettriche.

## Prima di sostituire la lampadina del forno:

- Disattivare il forno.
- Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

**i** Per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro stendere un panno sul fondo del forno.

Tenere sempre la lampada alogena con uno straccio per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

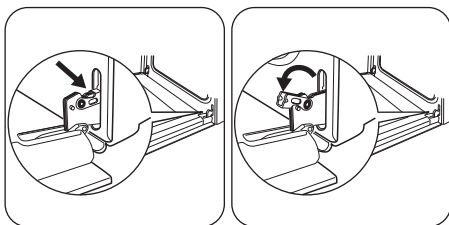
1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina del forno con un'altra lampadina idonea, termoresistente a 300 °C.  
Utilizzare lo stesso tipo di lampadina.
4. Rimontare la calotta di vetro.

## Pulizia della porta del forno

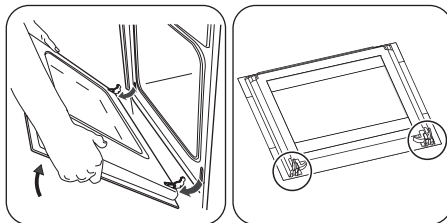
La porta del forno è dotata di tre pannelli di vetro. È possibile rimuovere la porta ed i pannelli di vetro interni per pulirli.

**i** La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli di vetro prima di togliere la porta del forno.

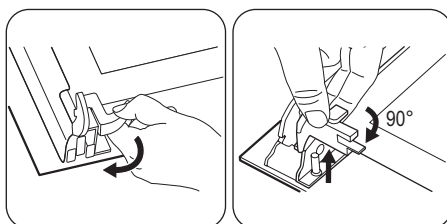
## Rimozione della porta del forno e dei pannelli di vetro



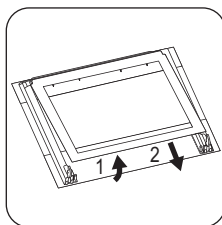
- 1 Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.
- 2 Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



- 3 Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.
- 4 Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



- 5 Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere i pannelli di vetro.
- 6 Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



- 7 Sollevare con cura (passo 1) ed estrarre (passo 2) i pannelli di vetro, uno a uno. Iniziare dal pannello superiore.

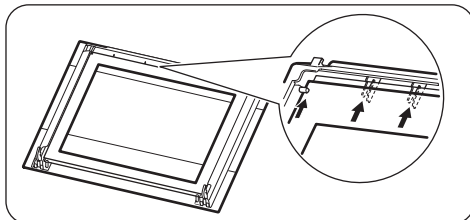
Pulire i pannelli di vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione.

## Installazione della porta e dei pannelli di vetro

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli di vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Il pannello centrale ha una cornice decorativa. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.

Accertarsi di installare il pannello superiore nelle sedi corrette. Fare riferimento all'immagine.



## Cosa fare se...

**⚠ Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non scalda.	L'apparecchiatura è spenta.	Accendere l'apparecchiatura.
Il forno non scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora. Fare riferimento a "Impostazione dell'ora".
Il forno non scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non scalda.	La Sicurezza bambini è attivata.	Consultare la sezione "Disattivazione della Sicurezza bambini".
Il forno non scalda.	È scattato il fusibile nella scatola dei fusibili.	Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più di una volta, contattare un elettricista qualificato.
La lampadina del forno non si accende.	La lampadina del forno è guasta.	Sostituire la lampadina del forno.
La Pirolisi non si avvia. Il display visualizza <b>C1</b> .	Le guide di estrazione non sono state tolte.	Rimuovere le guide di estrazione.
La Pirolisi non si avvia. Il display visualizza <b>C3</b> .	La porta non è chiusa correttamente oppure il bloccaggio porta è difettoso.	Chiudere completamente la porta.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il display visualizza <b>F102</b> .	La porta non è chiusa correttamente oppure il bloccaggio porta è difettoso.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chiudere completamente la porta.</li> <li>2. Spegnerne l'apparecchiatura mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riattivarla.</li> <li>3. Se il display visualizza di nuovo <b>F102</b>, contattare il centro di assistenza.</li> </ol>
Il forno non scalda. Il display visualizza <b>Demo</b> .	La modalità demo è attivata.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne l'apparecchiatura.</li> <li>2. Tenere premuto il tasto <b>+</b>.</li> <li>3. Quando viene emesso un segnale acustico, ruotare la manopola per le funzioni del forno sulla prima funzione. <b>Demo</b> lampeggia nel display.</li> <li>4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione di spegnimento (Off).</li> <li>5. Rilasciare il tasto <b>+</b>.</li> <li>6. Ruotare la manopola per la temperatura per tre volte in senso orario. Il segnale acustico suona tre volte. La modalità demo è disattivata.</li> </ol>
Il display visualizza un codice errore non presente in questo elenco.	Si è verificato un guasto elettronico.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne l'apparecchiatura mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riattivarla.</li> <li>2. Nel caso in cui il display presenti ancora il messaggio di errore, contattare il Centro di Assistenza.</li> </ol>
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel forno.	Gli alimenti sono stati lasciati nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti.

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza.

Le informazioni necessarie per il centro di assistenza sono indicate sulla targhetta dei dati. La

targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

Si consiglia di annotarle in questo spazio:

Modello (MOD.)

.....

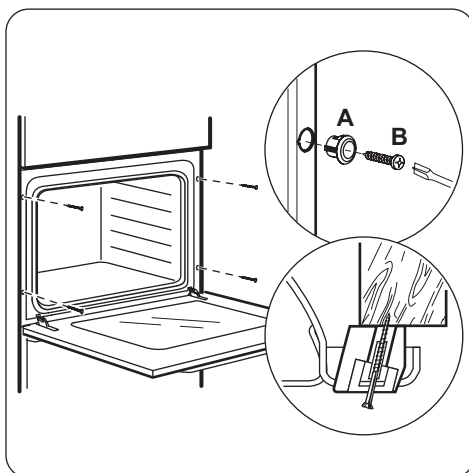
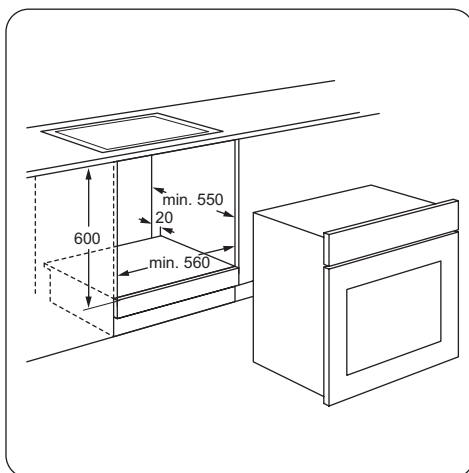
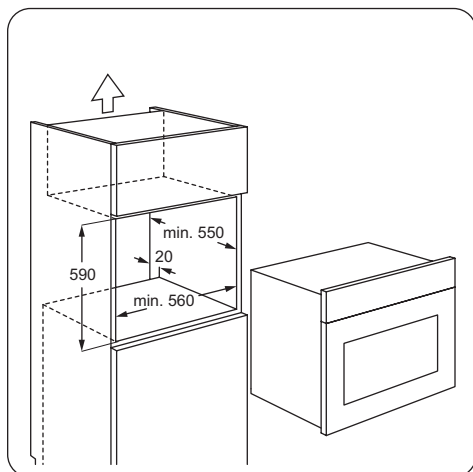
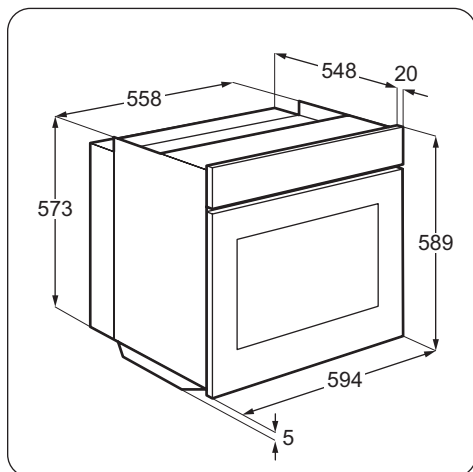
Numero Prodotto (PNC)

.....

## Installazione

**⚠ Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Incasso



### Installazione dell'impianto elettrico

**⚠ Avvertenza!** L'installazione dell'impianto elettrico deve essere eseguita da personale qualificato.

**i** Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

### Cavo

Tipi di cavo adatti all'installazione o per la sostituzione: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Per la sezione del cavo fare riferimento alla potenza totale (sulla targhetta dati) ed alla tabella:


Potenza totale	Sezione del cavo
Massimo 1380 W	3 X 0,75 mm <sup>2</sup>

Potenza totale	Sezione del cavo
Massimo 2300 W	3 X 1 mm <sup>2</sup>
Massimo 3680 W	3 X 1,5 mm <sup>2</sup>

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).



## Considerazioni ambientali

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più

dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



### Materiale d'imballaggio

I materiali utilizzati sono ecologici e riciclabili. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

## Índice

Informações de segurança _____	24	Funções adicionais _____	31
Instruções de segurança _____	25	Sugestões e conselhos úteis _____	32
Descrição do produto _____	28	Manutenção e limpeza _____	38
Antes da primeira utilização _____	28	O que fazer se... _____	41
Utilização diária _____	29	Instalação _____	43
Funções de relógio _____	30	Preocupações ambientais _____	44

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## Informações de segurança

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

### Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

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

## Segurança geral

- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos aquecimentos do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Antes da limpeza por Pirólise, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para grelhas e tabuleiros, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para grelhas e tabuleiros, para fora da parede lateral. Instale os apoios para grelhas e tabuleiros na sequência inversa.



### Instruções de segurança

#### Instalação



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

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado por baixo e ao lado de estruturas seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

#### Ligação eléctrica




**Advertência** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.


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

## Utilização

 **Advertência** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com ele em funcionamento. Pode haver libertação de ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.

- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando ele estiver a funcionar.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

 **Advertência** Risco de danos no aparelho.

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

## Manutenção e limpeza

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

- Antes da manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha de alimentação eléctrica da tomada.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte a Assistência Técnica.

- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Manter gorduras ou restos de alimentos no aparelho pode provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

## Limpeza pirolítica

### **Advertência** Risco de queimaduras.

- Antes de executar a função de auto-limpeza por Pirólise ou a função Primeira Utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - Todos os resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura.
  - Todos os objectos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc. fornecidos com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirólise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza por pirólise estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente.
- A limpeza por pirólise é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - Providencie boa ventilação durante e após a limpeza por pirólise.
  - Providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho duran-

te e após a limpeza por pirólise e 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 com pirólise.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos com pirólise durante o funcionamento do programa de auto-limpeza por pirólise.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, painelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza por pirólise dos fornos com pirólise, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos com pirólise/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## Luz interior

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

### **Advertência** Risco de choque eléctrico.

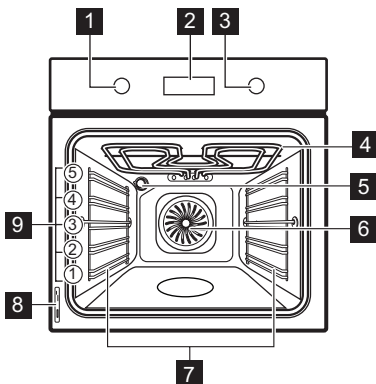
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## Eliminação

### **Advertência** Risco de ferimentos e asfixia.

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

## Descrição do produto



- 1 Botão das funções do forno
- 2 Programador electrónico
- 3 Botão da temperatura

- 4 Grelhador
- 5 Lâmpada do forno
- 6 Ventoinha
- 7 Suporte para grelhas, amovível
- 8 Placa de características
- 9 Posições das grelhas

### Accessórios do forno

- **Prateleira em grelha**  
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro**  
Para bolos e biscoitos.
- **Grelha/Assadeira**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

## Antes da primeira utilização

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

### Limpeza inicial

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

**Importante** Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

### Definir a hora

O display mostra **hr** e **12:00**. **12** fica intermitente.

1. Prima **+** ou **-** para acertar a hora.
2. Prima para confirmar. Isto apenas é necessário na primeira vez que acerta a hora. Após esta vez, a nova hora é guardada automaticamente após cinco segundos. O display mostra **min** e a hora definida. **00** fica intermitente.
3. Prima **+** ou **-** para acertar os minutos.

4. Prima para confirmar. Isto apenas é necessário na primeira vez que acerta da hora. Após esta vez, a nova hora é guardada automaticamente após cinco segundos. O display mostra a nova hora.

### Alterar a hora

Só é possível alterar a hora se o aparelho estiver desligado.

Prima repetidamente até que o indicador da hora fique intermitente no display. Para definir a nova hora, siga o procedimento descrito em "Definir a hora do dia".

### Pré-aquecimento

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


1. Selecciona a função e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 45 minutos.
3. Selecciona a função e 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 fumaça. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

## Utilização diária

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












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

### Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão das funções do forno para uma função do forno.

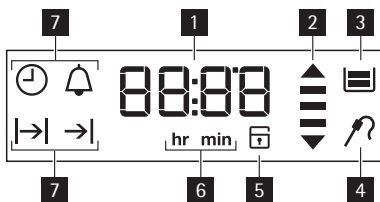
2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off).

### Funções do forno

Função do forno		Aplicação
	Posição Off	O aparelho está desligado (off).
	Ventilado + Resistência Circ	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que um nível com a mesma temperatura de cozedura, sem mistura de sabores.
	Aquecimento convencional	Para cozer e assar num nível do forno. Os aquecimentos superior e inferior funcionam em simultâneo.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades no meio da prateleira. Para tostar.
	Grelhador rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para tostar. Todo o grelhador funciona.
	Grelhador ventilado	Para cozinhar pedaços de carne grandes. O grelhador e a ventoinha do forno funcionam alternadamente e fazem circular ar quente em redor dos alimentos.
	Pizza	Para fazer pizza, quiche ou tarte.
	Carne	Para preparar assados muito tenros e suculentos.
	Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
	Descongela	Para descongelar alimentos congelados.
	Pirólise	Para limpar o forno. A alta temperatura queima a sujidade residual. Pode removê-la com um pano quando o aparelho estiver frio.

## Display

- 1 Temporizador
- 2 Indicador de calor residual e aquecimento
- 3 Depósito de água (apenas alguns modelos)
- 4 Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- 5 Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- 6 horas/minutos
- 7 Funções de relógio



## Botões

Botão	Função	Descrição
	Relógio	Para definir uma função de relógio.
-, +	Menos, mais	Para definir o tempo.

## Indicador de calor residual e aquecimento

Quando activar uma função do forno, as barras do display acendem uma a uma. As barras indicam que a temperatura do forno está a aumentar ou a diminuir.

Quando desactivar o aparelho, o display mostra o indicador de calor residual se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura para a esquerda ou para a direita para ver a temperatura do forno no display.

## Funções de relógio

Símbolo	Função	Descrição
	Conta minutos	Para definir um tempo de contagem decrescente.
	Hora do dia	Para acertar, alterar ou verificar a hora do dia. Consulte "Definir a hora do dia".
	Duração	Para definir quanto tempo o aparelho deve funcionar. Seleccione uma função do forno antes de definir esta opção.
	Fim	Para definir quando o aparelho deve ser desactivado. Seleccione uma função do forno antes de definir esta opção. Pode utilizar função Duração e a função Fim em simultâneo (Início Diferido) para definir a hora a que o aparelho deve ser activado e a hora a que o aparelho deve ser desactivado.



Prima repetidamente para alterar a função de relógio.



Prima para confirmar as definições das funções de relógio ou aguarde 5 segun-

dos e as definições serão confirmadas automaticamente.

### Definir a função Duração ou a função Fim



1. Prima repetidamente até que o símbolo ou fique intermitente no display.

2. Prima **+** ou **-** para definir os minutos.
3. Prima  para confirmar.
4. Prima **+** ou **-** para definir a hora.
5. Prima  para confirmar.
6. Quando o tempo definido terminar, o símbolo **|→|** ou **→|** e o tempo definido ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos. O aparelho desactiva-se. Prima um botão ou abra a porta do aparelho para desactivar o sinal.

 Se premir  enquanto estiver a definir o tempo para a função Duração **|→|**, o aparelho passa para a definição da função Fim **→|**

## Definir o Cronómetro

Serve para definir uma contagem decrescente. O tempo máximo que pode definir é 2 horas e 30 minutos. Esta função não tem qualquer efeito no funcionamento do forno. Pode regular o Conta-Minutos em qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.



1. Prima  repetidamente até que  e **00** fiquem intermitentes no display.
2. Prima **+** ou **-** para definir o Cronómetro. No início, o tempo é apresentado em minutos


## Funções adicionais

### Bloqueio de Segurança para Crianças


Quando o Bloqueio de Segurança para Crianças está activo, não pode utilizar o forno. Isto serve para garantir que as crianças não activam o aparelho acidentalmente.




### Activar e desactivar a função de Bloqueio de Segurança para Crianças:

1. Não seleccione qualquer função do forno.
2. Prima e mantenha premido  e **+** em simultâneo durante dois segundos.
3. É emitido um sinal acústico. **SAFE** e  acendem ou apagam no visor (quando activar ou desactivar o Bloqueio de Segurança para Crianças).

 Se o forno tiver a função de Limpeza por Pirólise, a porta é bloqueada.

e segundos. Quando o tempo definido superar os 60 minutos, aparece o símbolo **hr** no display. A partir daí, o aparelho apresenta o tempo em horas e minutos.


3. O Cronómetro começa a contagem automaticamente após cinco segundos.
4. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. **00:00** e  ficam intermitentes no display. Prima um botão para desactivar o sinal.


 Se regular o Cronómetro quando a função Duração **|→|** ou a função Fim **→|**  estiver activa, aparece o símbolo  no display.

### Temporizador da contagem crescente

Utilize o Temporizador da contagem crescente para monitorizar durante quanto tempo o forno funciona. Inicia-se imediatamente quando o forno começa a aquecer.

Para reiniciar o Temporizador de contagem crescente, prima e mantenha premidos **+** e **-**. O temporizador inicia uma nova contagem crescente.

 Não pode utilizar o Temporizador da contagem crescente quando a função Duração **|→|** ou a função Fim **→|** estiver activa.

**SAFE** e  aparecem no visor quando algum botão for rodado ou premido.

### Desconexão Automática

Por razões de segurança, o aparelho desactiva-se após algum tempo:

- Se estiver alguma função do forno a funcionar.
- Se a temperatura do forno não for alterada.

Temperatura do forno	Tempo até à desconexão
30 - 120 °C	12.5 h
120 - 200 °C	8.5 h
200 - 250 °C	5.5 h
250 - °C máximos	3.0 h

Após uma desconexão automática, prima um botão para activar novamente o aparelho.

**Importante** A desaconexão automática funciona com todas as funções do forno, excepto Luz, Duração, Fim e Início Diferido.

### **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 ven-

toinha 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 conselhos úteis**

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

### **Cozer bolos**

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

### **Tabela para cozer e assar**

## **BOLOS**

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

### **Cozinhar carne e peixe**

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

### **Tempos de cozedura**

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

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

TIPO DE PRATO	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Receitas batidas	2	170	3 (2 e 4)	160	45-60	Em forma de bolo
Massa amantei- gada	2	170	3 (2 e 4)	160	20-30	Em forma de bolo
Cheesecake	1	170	2	165	60-80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã)	2	170	2 (esquerda e direita)	160	80-100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60-80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compo- ta	2	170	2 (esquerda e direita)	165	30-40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	2	170	2	160	50-60	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico	2	160	2	150	90-120	Em forma de bolo de 20 cm <sup>1)</sup>
Bolo de ameixa	1	175	2	160	50-60	Em forma de pão <sup>1)</sup>
Bolos pequenos - um nível	3	170	3	140-15 0	20-30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	2 e 4	140-15 0	25-35	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - três níveis	-	-	1, 3 e 5	140-15 0	30-45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pas- telaria em tiras - um nível	3	140	3	140-15 0	30-35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pas- telaria em tiras - dois níveis	-	-	2 e 4	140-15 0	35-40	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pas- telaria em tiras - três níveis	-	-	1, 3 e 5	140-15 0	35-45	Em tabuleiro para assar
Merengues - um nível	3	120	3	120	80-100	Em tabuleiro para assar
Merengues - dois níveis	-	-	2 e 4	120	80-100	Em tabuleiro para assar <sup>1)</sup>
Pães de leite	3	190	3	190	12-20	Em tabuleiro para assar <sup>1)</sup>

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

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

## PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	Aquecimento con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Pão branco	1	190	1	190	60-70	1-2 peças, 500g cada peça <sup>1)</sup>
Pão de centeio	1	190	1	180	30-45	Em forma de pão
Pãezinhos	2	190	2 (2 e 4)	180	25-40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar <sup>1)</sup>
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar <sup>1)</sup>
Scones	3	200	3	190	10-20	Em tabuleiro para assar <sup>1)</sup>

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

## FLANS

TIPO DE PRATO	Aquecimento con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Flan de massa	2	200	2	180	40-50	Em forma
Flan de vegetais	2	200	2	175	45-60	Em forma
Quiches	1	180	1	180	50-60	Em forma <sup>1)</sup>

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Lasanha	2	180-190	2	180-190	25-40	Em forma <sup>1)</sup>
Canelones	2	180-190	2	180-190	25-40	Em forma <sup>1)</sup>

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.


## CARNE

TIPO DE PRA-TO	Aquecimento convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Carne de vaca	2	200	2	190	50-70	Numa prateleira em grelha
Porco	2	180	2	180	90-120	Numa prateleira em grelha
Vitela	2	190	2	175	90-120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	2	210	2	200	50-60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	2	210	2	200	60-70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	2	210	2	200	70-75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	2	180	2	170	120-150	Com courato
Lombo de porco	2	180	2	160	100-120	2 peças
Borrego	2	190	2	175	110-130	Perna
Frango	2	220	2	200	70-85	Inteiro
Peru	2	180	2	160	210-240	Inteiro
Pato	2	175	2	220	120-150	Inteiro
Ganso	2	175	1	160	150-200	Inteiro
Coelho	2	190	2	175	60-80	Em pedaços
Lebre	2	190	2	175	150-200	Em pedaços
Faisão	2	190	2	175	90-120	Inteiro

## PEIXE

TIPO DE PRATO	Aquecimento convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Truta/Dourada	2	190	2	175	40-55	3-4 peixes
Atum/Salmão	2	190	2	175	35-60	4-6 filetes

## Grelhador

 Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhador		Tempo de cozedura [min.]	
	Peças	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	1.º lado	2.º lado
Bifes do lombo	4	800	4	máx.	12-15	12-14
Bife de novilho	4	600	4	máx.	10-12	6-8
Salsichas	8	-	4	máx.	12-15	10-12
Costeletas de porco	4	600	4	máx.	12-16	12-14
Frango (cortado em 2)	2	1000	4	máx.	30-35	25-30
Espetadas	4	-	4	máx.	10-15	10-12
Peito de frango	4	400	4	máx.	12-15	12-14
Hambúrguer	6	600	4	máx.	20-30	-
Filetes de peixe	4	400	4	máx.	12-14	10-12
Sanduíches	4-6	-	4	máx.	5-7	-
Tostas	4-6	-	4	máx.	2-4	2-3

## Grelhador ventilado

### Carne de vaca

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

1) Pré-aqueça o forno.

### Porco

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

## Vitela

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

## Borrego

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

## Aves

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

## Peixe (cozido a vapor)

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

## Descongelamento

TIPO DE PRATO	[g]	Tempo de descongelamento [min.]	Tempo de pós-descongelamento [min.]	Notas
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 as prateleira do forno com papel vegetal.

## LEGUMES

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

## FRUTA

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

## Manutenção e limpeza

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

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um produto de limpeza.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um produto de limpeza habitual.
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, a sujidade não ficará queimada e poderá removê-la com mais facilidade.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um produto de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com produtos de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente.

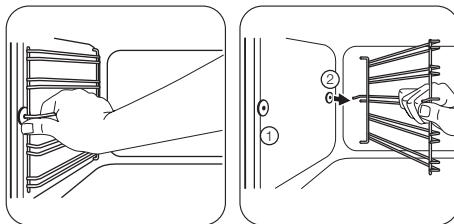
### **i** Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio:

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

### **Apoios para prateleiras**

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

### **Remover os apoios para prateleiras**



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

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

### **Instalar os apoios para prateleiras**

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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

### **Limpeza pirolítica**

**⚠ Advertência** O aparelho fica muito quente. Existe o risco de queimaduras.

**⚠ Cuidado** Se tiver uma placa instalada em conjunto com o aparelho, não a utilize em simultâneo com a função de Limpeza Pirolítica do forno. Isso pode danificar o aparelho.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis (se aplicável) do aparelho. Consulte "Retirar os apoios para prateleiras".

**⚠ Cuidado** Não deixe os apoios para prateleiras amovíveis ficar dentro do aparelho durante a Limpeza Pirolítica. Existe o risco de danos.

2. Remova os resíduos mais persistentes manualmente.

3. Feche totalmente a porta do forno.

**i** O procedimento da Limpeza Pirolítica não pode começar se não fechar a porta.

4. Selecciona a função Limpeza Pirolítica. Consulte "Funções do forno".
5. Quando **|→|** piscar, prima **+** ou **-** para definir o procedimento necessário:
  - **P1** - se o forno não estiver muito sujo. O procedimento demora 1 hora.
  - **P2** - se o forno estiver mais sujo. O procedimento demora 1 h e 30 min.
6. Prima **⌚** para iniciar o procedimento. Pode utilizar a função Fim para atrasar o início da limpeza. Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta é trancada. O símbolo **🔒** e as barras indicadoras de calor aparecem no display.

**i** Para parar a Limpeza Pirolítica antes que ela termine, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off).

Quando a Limpeza Pirolítica tiver terminado, o display apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada. Quando o aparelho estiver novamente frio, é emitido um sinal sonoro e a porta é desbloqueada.

**i** Durante a Limpeza Pirolítica, a lâmpada do forno está apagada.

### Aviso de limpeza

Para lhe lembrar que é necessário efectuar uma Limpeza Pirolítica, a indicação **PYR** aparece intermitente no display durante 10 segundos após cada activação e cada desactivação do aparelho.

### O aviso de limpeza desaparece:

- Após a conclusão da função de Limpeza Pirolítica
- Se premir **+** e **-** ao mesmo tempo enquanto **PYR** estiver intermitente no visor.

### Lâmpada do forno

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

### Antes de substituir a lâmpada do forno:

- Desactive o forno.

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

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

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

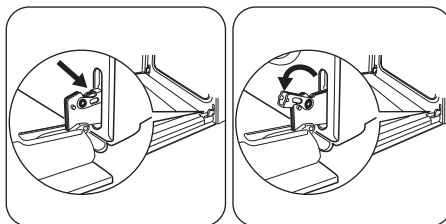
1. Rode a protecção de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada adequada para forno, resistente ao calor até 300 °C. Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a protecção de vidro.

### 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 interiores para os limpar.

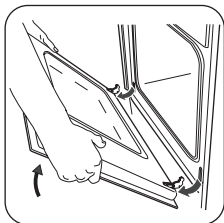
**i** A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.

### Remover a porta do forno e os painéis de vidro

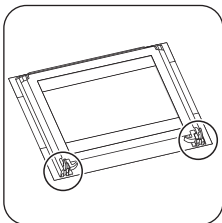


**1** Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.

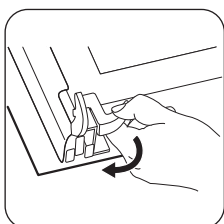
**2** Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.



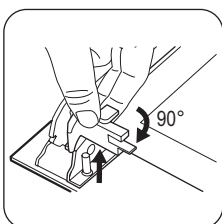
**3** Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



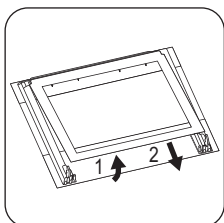
**4** Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



**5** Liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.



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



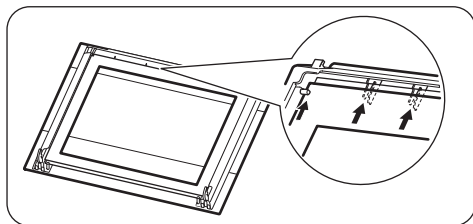
**7** Com cuidado, levante (passo 1) e remova (passo 2) os painéis de vidro, um por um. Comece pelo painel superior.

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


### Instalar a porta e os painéis de vidro

Quando a limpeza estiver concluída, introduza os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência oposta. Certifique-se de que volta a colocar os painéis de vidro pela ordem correcta. O painel do meio 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 na zona da serigrafia não é rugosa.

Certifique-se de que instala o painel superior correctamente nos respectivos alojamentos. Observe a ilustração.



## O que fazer se...

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

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O aparelho está desactivado.	Active o aparelho.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio. Consulte “Definir a hora do dia”.
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 está activada.	Consulte “Desactivação Automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio de Segurança para Crianças está activado.	Consulte “Desactivar o Bloqueio de Segurança para Crianças”.
O forno não aquece.	O disjuntor do quadro eléctrico está desligado.	Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não acende.	A lâmpada do forno está avariada.	Substitua a lâmpada do forno.
A Pirólise não inicia. O visor apresenta <b>C1</b> .	Os apoios para prateleiras não foram retirados.	Retire os apoios para prateleiras.
A Pirólise não inicia. O visor apresenta <b>C3</b> .	A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche a porta totalmente.
O visor apresenta <b>F102</b> .	A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Feche a porta totalmente.</li><li>2. Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico e ligue-o novamente.</li><li>3. Se o visor continuar a apresentar <b>F102</b>, contacte o Centro de Assistência Técnica.</li></ol>
O forno não aquece. O visor apresenta <b>Demo</b> .	O modo Demo está activado.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desactive o aparelho.</li><li>2. Mantenha premido o botão <b>+</b>.</li><li>3. Quando ouvir um sinal sonoro, rode o botão das funções do forno para a primeira função. A indicação <b>Demo</b> fica intermitente no visor.</li><li>4. Rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off).</li><li>5. Liberte o botão <b>+</b>.</li><li>6. Rode o botão da temperatura três vezes para a direita. São emitidos três sinais sonoros. O modo Demo está desactivado.</li></ol>

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta um código de erro que não está na lista.	Existe uma falha electrónica.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico e ligue-o novamente.</li> <li>2. Se o visor continuar a apresentar o código de erro, contacte o Centro de Assistência Técnica.</li> </ol>
Há vapor e água condensada nos alimentos e no forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por mais de 15 - 20 minutos após a conclusão da cozedura.

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o Centro de Assistência Técnica. Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de caracte-

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

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

.....

Número do produto (PNC)

.....

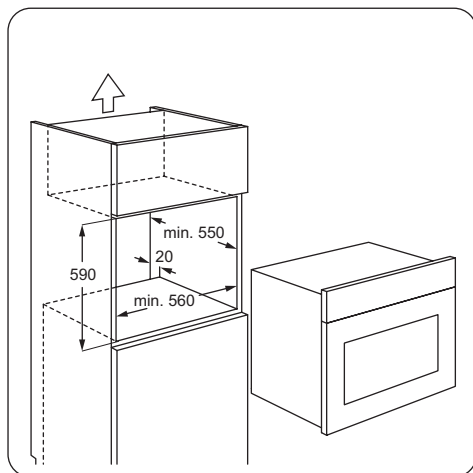
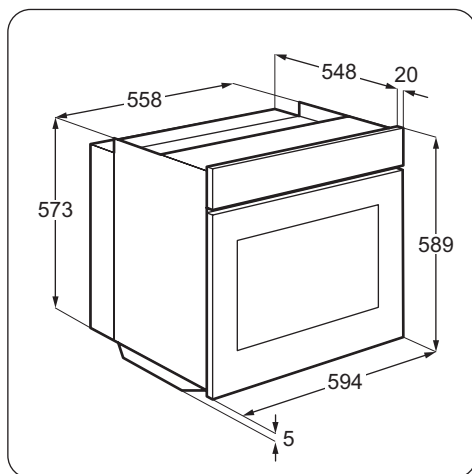
Número de série (S.N.)

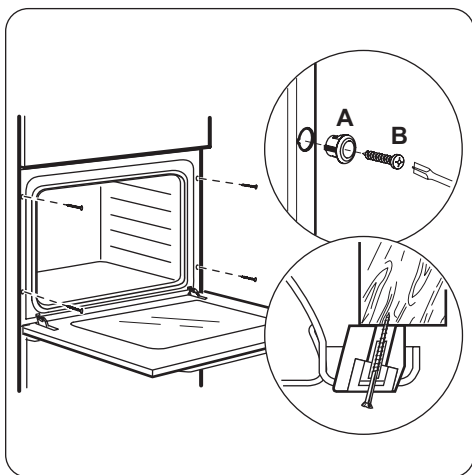
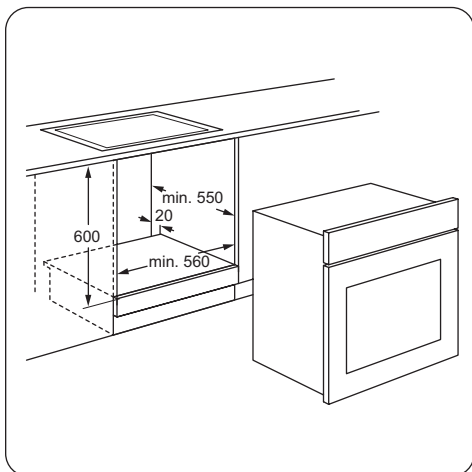
.....

## Instalação

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

### Encastre





## Instalação eléctrica

**⚠ Advertência** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

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

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

### Cabo


Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total (na placa de características) e a tabela:

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

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



## Preocupações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um

tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.



#### Material da embalagem

O material utilizado na embalagem é ecológico e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais co-

mo, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

## Índice de materias

---

Información sobre seguridad _____	46	Funciones adicionales _____	53
Instrucciones de seguridad _____	47	Consejos útiles _____	54
Descripción del producto _____	50	Mantenimiento y limpieza _____	61
Antes del primer uso _____	50	Qué hacer si... _____	63
Uso diario _____	51	Instalación _____	65
Funciones de reloj _____	52	Aspectos medioambientales _____	66


Salvo modificaciones.

## Información sobre seguridad

---

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

## Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

## Seguridad general

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Los restos de derrames deben 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. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



### Instrucciones de seguridad

---

#### Instalación



**Advertencia** Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

#### Conexión eléctrica




**Advertencia** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.

- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que pueden 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.

## Uso

 **Advertencia** Existe riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.


- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras funciona.
- Desactive el aparato después de cada uso.

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

 **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - No coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
  - No coloque papel de aluminio directamente sobre la base del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.


## Mantenimiento y limpieza

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

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.

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

## Limpieza pirolítica

 **Advertencia** Existe riesgo de quemaduras.

- 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 horno se calienta mucho.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 médicos.

## Luz interna

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

 **Advertencia** Riesgo de descargas eléctricas.

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

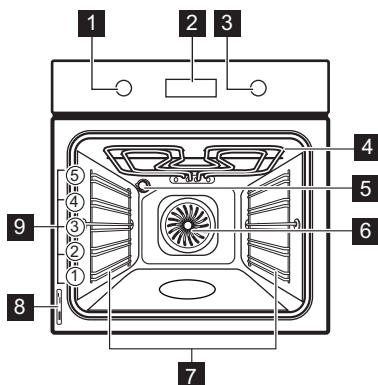
## Desecho

 **Advertencia** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

## Descripción del producto



- 1** Mando de las funciones del horno
- 2** Programador electrónico
- 3** Mando de temperatura

- 4** Grill
- 5** Bombilla del horno
- 6** Ventilador
- 7** Carril de apoyo, extraíble
- 8** Placa de características
- 9** Posiciones de las parrillas

### Accesorios del horno

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Grill / Bandeja de asar**  
Para hornear y asar o como grasera.

## Antes del primer uso

**⚠ Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Limpieza inicial

- Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles (en su caso).
- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

**Importante** Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

### Programación del reloj

La pantalla muestra **hr** y **12:00. 12** parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para programar la hora correspondiente.
2. Pulse **⏸** para confirmar. Esto solamente es necesario la primera vez que se ajusta la hora. Después, la nueva hora se guarda automáticamente transcurridos 5 segundos).

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

3. Pulse **+** o **-** para programar los minutos correspondientes.
4. Pulse **⏸** para confirmar. Esto solamente es necesario la primera vez que se ajusta la hora. Después, la nueva hora se guarda automáticamente transcurridos 5 segundos).  
La pantalla muestra la nueva hora.



### Cambio de la hora

**i** Se puede cambiar la hora sólo cuando el horno está apagado.

Pulse **⏸** repetidamente hasta que el indicador de la hora **⌚** parpadee en la pantalla. Para ajustar la nueva hora, siga el procedimiento indicado en "Programación del reloj".

## Calentamiento previo


Precalente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante 45 minutos.
3. Ajuste la función  y 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.

## Uso diario

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.










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



### Encendido y apagado del aparato

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

2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.
3. Para desactivar el aparato, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

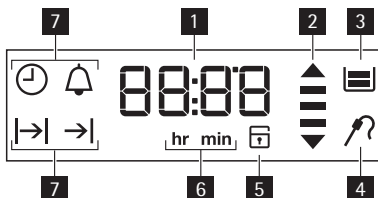
### Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Apagado	El aparato está apagado.
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo.
	Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
	Grill rápido	Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. Funciona todo el grill.
	Grill + Turbo	Para cocinar grandes trozos de carne. El grill y el ventilador del horno funcionan de forma alterna para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.
	Pizza	Para hacer pizza, quiche o tarta.
	Carne	Para preparar asados muy tiernos y jugosos.
	Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.


Función del horno		Aplicación
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
	Pirólisis	Para limpiar el horno. La elevada temperatura quema la suciedad residual. A continuación puede retirarla con un paño cuando el aparato esté frío.

## Pantalla


- 1 Temporizador
- 2 Indicador de calor residual y calentamiento
- 3 Depósito de agua (solo los modelos seleccionados)
- 4 Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- 5 Bloqueo de puerta (solo los modelos seleccionados)
- 6 Horas/minutos
- 7 Funciones del reloj




## Teclas




Tecla	Función	Descripción
	Reloj	Para ajustar una función del reloj.
—, +	Menos, más	Para ajustar el tiempo.

## Indicador de calor residual y 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.


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

## Funciones de reloj




Símbolo	Función	Descripción
	Avisador	Para programar un temporizador.
	Hora	Para ajustar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Programación del reloj".
	Duración	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Ajuste una función del horno antes de esta función.


Símbolo	Función	Descripción
→	Fin de programa	Para configurar cuándo se ha de desactivar el aparato. Ajuste una función del horno antes de esta función. Puede utilizar Duración y Fin a la vez (Inicio Diferido) para ajustar la hora a la que debe encenderse y después apagarse el aparato.

**i** Pulse  repetidamente para cambiar la función del reloj.

**i** Pulse  para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, o espere 5 segundos para confirmar automáticamente el ajuste.

### Ajuste de la función Duración o Fin

1. Pulse  repetidamente hasta que en la pantalla parpadee |→| o →|.
2. Pulse + o - para ajustar los minutos.
3. Pulse  para confirmar.
4. Pulse + o - para ajustar la hora.
5. Pulse  para confirmar.
6. Cuando termina el tiempo ajustado, el símbolo |→| o →| y el tiempo ajustado parpadean. Se emite una señal acústica durante dos minutos. El aparato se apaga. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del aparato para detener el sonido.

**i** Si pulsa  mientras ajusta el tiempo de Duración |→|, el aparato cambia al ajuste de la función Fin →|.




### Ajuste del Minutero


Utilícelo para programar una cuenta atrás. El periodo de tiempo máximo es de 2 horas y 30 minutos. Esta función no afecta al funcionamiento del horno. Puede ajustar el Avisador en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

## Funciones adicionales

### Bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede utilizar el horno. De este modo se asegura de que los niños no activen accidentalmente el aparato.

1. Pulse  repetidamente hasta que  y **00** parpadeen en la pantalla.
2. Pulse + o - para programar el Minutero. Al principio la hora se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es más de 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla. El aparato calcula la hora en horas y minutos.
3. El Minutero empieza automáticamente después de cinco segundos.
4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. **00:00** y  parpadean en la pantalla. Pulse una tecla para desconectar la señal.

**i** Si se ajusta el Minutero cuando la Duración |→| o el Fin →| están en curso, el símbolo  se enciende en la pantalla.


### Temporizador de avance del contador


Utilice el temporizador de avance del contador para controlar el tiempo de funcionamiento del horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse.


Para reiniciar el temporizador, mantenga pulsadas + y -. El temporizador empieza a contar de nuevo.


**i** No se puede utilizar el temporizador cuando están en curso las funciones Duración |→| o Fin →|.

### Activación y desactivación de la función de Bloqueo de seguridad para niños:

1. No ajuste ninguna función del horno.
2. Mantenga pulsado  y + al mismo tiempo durante dos segundos.

3. Se emite una señal acústica. **SAFE** y  se encienden o apagan (cuando se activa o desactiva la tecla de bloqueo) en la pantalla.

 Si el horno dispone de la función de limpieza pirolítica, la puerta se bloquea.

**SAFE** y  se encienden en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

### Apagado automático

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva después de un tiempo:

- Si está activada alguna función del horno.
- Si no cambia la temperatura del horno.

Temperatura del horno	Hora de apagado
30 - 120 °C	12.5 h
120 - 200 °C	8.5 h
200 - 250 °C	5.5 h
250 - máximo °C	3.0 h

## Consejos útiles

- El horno tiene cinco niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes

Después de un apagado automático, pulse una tecla para activar de nuevo el aparato.

**Importante** El apagado automático afecta a todas las funciones del horno salvo a Luz, Duración, Fin e Inicio diferido.

### Ventilador de enfriamiento

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

### Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar 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.

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

## Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los mejores ajustes (de calor,

tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

## Cuadro de especificaciones para hornear y asar

### PASTELES

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Masas batidas	2	170	3 (2 y 4)	160	45-60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	3 (2 y 4)	160	20-30	En molde de repostería
Tarta de queso	1	170	2	165	60-80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	2	170	2 (izquierda y derecha)	160	80-100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60-80	En bandeja
Tarta de mermelada	2	170	2 (izquierda y derecha)	165	30-40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	2	170	2	160	50-60	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad/Pastel de fruta	2	160	2	150	90-120	En molde de repostería de 20 cm <sup>1)</sup>
Pastel de ciruelas	1	175	2	160	50-60	En molde para pan <sup>1)</sup>
Pastelillos - un nivel	3	170	3	140-150	20-30	En bandeja
Pastelillos - dos niveles	-	-	2 y 4	140-150	25-35	En bandeja
Pastelillos - tres niveles	-	-	1, 3 y 5	140-150	30-45	En bandeja
Galletas/hojaldres - un nivel	3	140	3	140-150	30-35	En bandeja
Galletas/hojaldres - dos niveles	-	-	2 y 4	140-150	35-40	En bandeja

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Galletas/hojaldres - tres niveles	-	-	1, 3 y 5	140-150	35-45	En bandeja
Merengues - un nivel	3	120	3	120	80-100	En bandeja
Merengues - dos niveles	-	-	2 y 4	120	80-100	En bandeja <sup>1)</sup>
Bollos	3	190	3	190	12-20	En bandeja <sup>1)</sup>
Bollos rellenos de crema - un nivel	3	190	3	170	25-35	En bandeja
Bollos rellenos de crema - dos niveles	-	-	2 y 4	170	35-45	En bandeja
Tartaletas	2	180	2	170	45-70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	1	160	2	150	110-120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria	1	170	2	160	50-60	En molde de repostería de 20 cm

1) Precalentar durante 10 minutos.

## PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp [°C]	Posición de la parrilla	Temp [°C]		
Pan blanco	1	190	1	190	60-70	1-2 piezas, 500 g cada pieza <sup>1)</sup>
Pan de centeno	1	190	1	180	30-45	En molde de pan
Pan/Rollitos	2	190	2 (2 y 4)	180	25-40	6 - 8 panecillos en una bandeja <sup>1)</sup>
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	En una bandeja o bandeja honda <sup>1)</sup>
Bollitos	3	200	3	190	10-20	En bandeja <sup>1)</sup>

1) Precalentar durante 10 minutos.

## FLANES

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp [°C]	Posición de la parrilla	Temp [°C]		
Pudin de pasta	2	200	2	180	40-50	En un molde
Flan de verduras	2	200	2	175	45-60	En un molde
Quiches	1	180	1	180	50-60	En un molde <sup>1)</sup>
Lasaña	2	180-190	2	180-190	25-40	En un molde <sup>1)</sup>
Canelones	2	180-190	2	180-190	25-40	En un molde <sup>1)</sup>

1) Precalentar durante 10 minutos.


## CARNE

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp [°C]	Posición de la parrilla	Temp [°C]		
Carne de vacuno	2	200	2	190	50-70	En una parrilla
Carne de cerdo	2	180	2	180	90-120	En una parrilla
Ternera	2	190	2	175	90-120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	2	210	2	200	50-60	En una parrilla
Rosbif en su punto	2	210	2	200	60-70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	2	210	2	200	70-75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	2	180	2	170	120-150	con piel
Morcillo de cerdo	2	180	2	160	100-120	2 piezas
Cordero	2	190	2	175	110-130	Pata
Pollo	2	220	2	200	70-85	Entero
Pavo	2	180	2	160	210-240	Entero
Pato	2	175	2	220	120-150	Entero
Ganso	2	175	1	160	150-200	Entero
Conejo	2	190	2	175	60-80	En trozos
Liebre	2	190	2	175	150-200	En trozos
Faisán	2	190	2	175	90-120	Entero

## PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp [°C]	Posición de la parrilla	Temp [°C]		
Trucha/Pargo	2	190	2	175	40-55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	2	190	2	175	35-60	4-6 filetes

## Grill

 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción [min]	
	Piezas	[g]	Posición de la parrilla	Temp [°C]	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	800	4	máx.	12-15	12-14
Filetes de vacuno	4	600	4	máx.	10-12	6-8
Salchichas	8	-	4	máx.	12-15	10-12
Chuletas de cerdo	4	600	4	máx.	12-16	12-14
Pollo (cortado en dos)	2	1000	4	máx.	30-35	25-30
Brochetas	4	-	4	máx.	10-15	10-12
Pechuga de pollo	4	400	4	máx.	12-15	12-14
Hamburguesa	6	600	4	máx.	20-30	-
Filete de pescado	4	400	4	máx.	12-14	10-12
Sándwiches tostados	4-6	-	4	máx.	5-7	-
Tostadas	4-6	-	4	máx.	2-4	2-3

## Grill + Turbo

### Carne de vacuno

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

1) Precaliente el horno.

### Cerdo

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

## Ternera

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

## Cordero

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

## Aves

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

## Pescado (al vapor)

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

## Descongelar

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

## Secar - Turbo

Cubra las bandejas con papel de hornear.

## VERDURAS

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

## FRUTA

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

# Mantenimiento y limpieza

**⚠ Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con jabón neutro.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se queme.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.

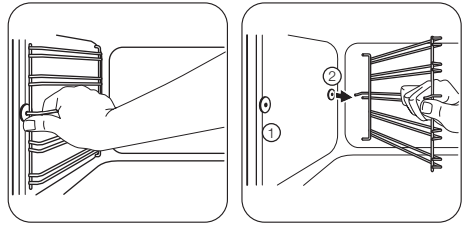
## **i Aparatos de acero inoxidable o aluminio:**

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

## **Carriles de apoyo**

Puede extraer los carriles de apoyo para limpiar las paredes laterales.

## **Para retirar los carriles de apoyo**



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

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

## **Instalación de los carriles de apoyo**

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

**i** Los extremos redondeados de los carriles de apoyo deben apuntar hacia la parte delantera.

## **Limpieza pirolítica**

**⚠ Advertencia** El aparato se calienta mucho. Puede quemarse.

**⚠ Precaución** No utilice la función de limpieza pirolítica y la placa de cocción al mismo tiempo (si está instalada en el aparato). El aparato podría dañarse.

1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles (en su caso) del aparato. Consulte la sección "Retirar los carriles de apoyo".

**⚠ Precaución** No deje los carriles de apoyo extraíbles en el aparato durante la limpieza pirolítica. Podrían producirse daños.

2. Elimine a mano la suciedad más gruesa.
3. Cierre completamente la puerta del horno.

**i** El procedimiento de limpieza pirolítica no puede empezar hasta que no cierre la puerta del horno.

4. Ajuste la función de limpieza pirolítica. Consulte "Funciones del horno".
5. Cuando **|→|** parpadea, pulse **+** o **-** para ajustar el procedimiento necesario:
  - **P1** - si el horno no está muy sucio. El procedimiento tiene una duración de 1 hora.
  - **P2** - si el horno está más sucio. El procedimiento tiene una duración de 1 hora y 30 minutos.
6. Pulse **⏸** para iniciar el procedimiento. Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio de la limpieza. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra el símbolo **⏸** y las barras del indicador de calor.

**i** Para detener la limpieza Pirolítica antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de desconexión.

Al final de la limpieza pirolítica, la pantalla indica la hora. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el aparato se enfría de nuevo, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.

**i** Durante la limpieza pirolítica, la lámpara permanece apagada.

### Aviso de limpieza

Para recordarle que es necesario realizar una limpieza Pirolítica, **PYR** parpadea en la pantalla durante 10 segundos después de cada activación y desactivación del aparato.

### El recordatorio de la limpieza se apaga:

- Cuando termina la función de limpieza Pirolítica
- Si pulsa **+** y **-** al mismo tiempo mientras **PYR** parpadea en la pantalla.

### Bombilla del horno

**!** **Advertencia** Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

### Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

**i** Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la luz y la tapa de cristal. Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

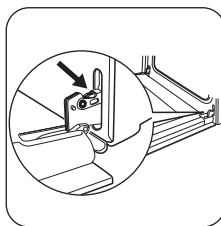
1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra preparada para soportar temperaturas de hasta 300 °C. Utilice una bombilla de horno del mismo tipo.
4. Coloque la tapa de cristal.

### Limpieza de la puerta del horno

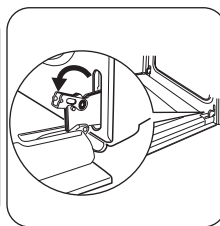
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos.

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

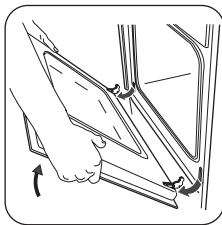
### Retirada de la puerta del horno y los paneles de cristal



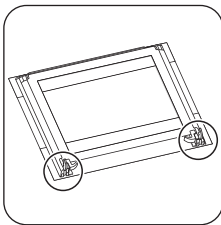
**1** Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



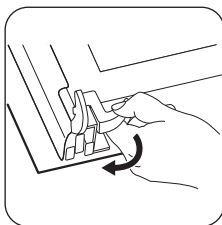
**2** Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



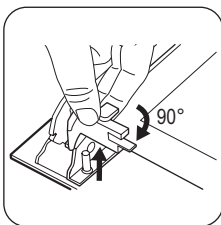
**3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



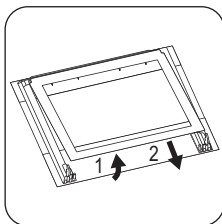
**4** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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



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



**7** Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

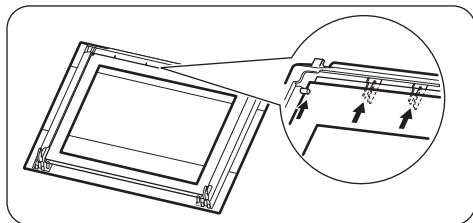
Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

### Instalación de la puerta y los paneles de cristal

Cuando haya terminado la operación de limpieza, instale los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal en el orden correcto. El panel central tiene un marco decorativo. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

Asegúrese de que coloca el panel superior en los soportes correctos. Consulte la ilustración.



### Qué hacer si...



**Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El aparato está apagado.	Encienda el aparato.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora. Consulte "Programación del reloj".
El horno no calienta.	No se han elegido las funciones necesarias.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Desactivación del bloqueo de seguridad para niños".
El horno no calienta.	Ha saltado un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
La Pirólisis no se inicia. La pantalla muestra <b>C1</b> .	No se han retirado los carriles laterales.	Retire los carriles telescópicos.
La Pirólisis no se inicia. La pantalla muestra <b>C3</b> .	La puerta no se ha cerrado correctamente o el bloqueo de la puerta es defectuoso.	Cierre completamente la puerta.
La pantalla muestra <b>F102</b> .	La puerta no se ha cerrado correctamente o el bloqueo de la puerta es defectuoso.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cierre completamente la puerta.</li><li>2. Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li><li>3. Si la pantalla vuelve a mostrar <b>F102</b>, póngase en contacto con el servicio técnico.</li></ol>
El horno no calienta. La pantalla muestra <b>Demo</b> .	El modo de demostración está activado.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apague el aparato.</li><li>2. Mantenga pulsada la tecla <b>+</b>.</li><li>3. Cuando se emita una señal acústica, gire el mando de las funciones del horno a la primera función. <b>Demo</b> parpadea en la pantalla.</li><li>4. Gire el mando de las funciones a la posición de apagado.</li><li>5. Suelte el botón <b>+</b>.</li><li>6. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha tres veces. La señal acústica suena tres veces. El modo de demostración está desactivado.</li></ol>

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta lista.	Hay un fallo electrónico.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>2. Si vuelve a aparecer el código de error, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.</li> </ol>
Se acumulan vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	Los platos han permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15-20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

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

de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (MOD.)

.....

Número de producto (PNC)

.....

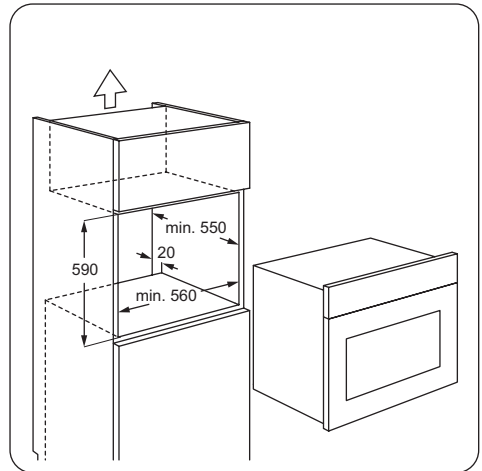
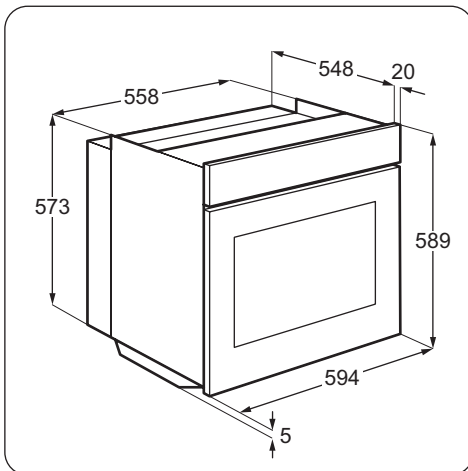
Número de serie (S.N.)

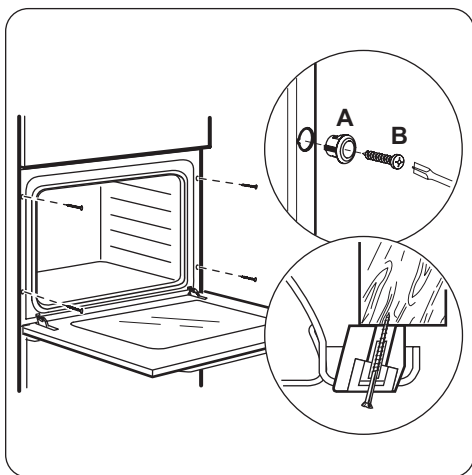
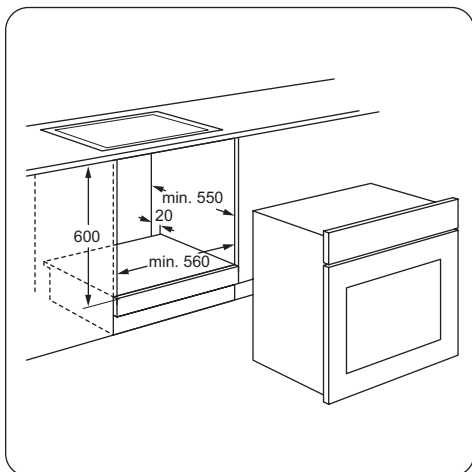
.....

## Instalación

**Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Empotrado





## Instalación eléctrica

**⚠ Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

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

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

### Cable

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


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

Potencia total	Sección del cable
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
máximo de 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
máximo de 3.680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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



## Aspectos medioambientales

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

ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.



### Material de embalaje

El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas in-

ternacionales, tales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.



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



397223301-F-4720123