

PT	Manual de instruções	2
ES	Manual de instrucciones	26

USER MANUAL

Fogão
Cocina

Índice

Informações de segurança.....	2	Forno - Utilização diária	9
Instruções de segurança.....	4	Forno - Funções de relógio	10
Descrição do produto.....	6	Forno - Utilizar os acessórios.....	11
Antes da primeira utilização.....	7	Forno - Sugestões e dicas.....	12
Placa - Utilização diária.....	7	Forno - Manutenção e limpeza	19
Placa - Sugestões e dicas.....	8	Resolução de problemas.....	21
Placa - Manutenção e limpeza.....	8	Instalação.....	23

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de 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 tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.

- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Tenha cuidado quando tocar na gaveta de arrumação. Pode estar quente.
- O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos eléctricos aplicáveis.

Instruções de segurança

Instalação



ADVERTÊNCIA!

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- É necessário que o armário de cozinha e a cavidade tenham dimensões adequadas.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- Algumas peças do aparelho transportam corrente eléctrica. Oculte o aparelho num móvel de cozinha para impedir que alguém toque nas partes perigosas.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.
- Não instale o aparelho sobre uma plataforma.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Certifique-se de que instala algum meio de estabilização para evitar que o aparelho tombe. Consulte o capítulo "Instalação".

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.
- 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 à tomada de alimentação eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- 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 ou queimaduras. Risco de choque eléctrico.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.

- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e explosão.

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



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.

- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho, nem directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem causar riscos. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer manutenção, desactive o aparelho. Desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte a Assistência Técnica.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

Luz interior

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



ADVERTÊNCIA!

Risco de choque eléctrico.

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

Eliminação



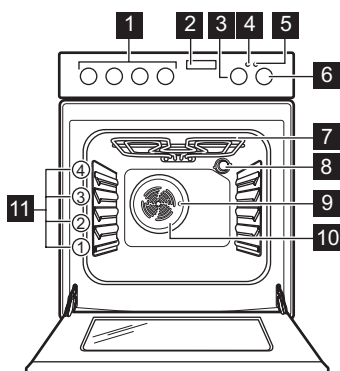
ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

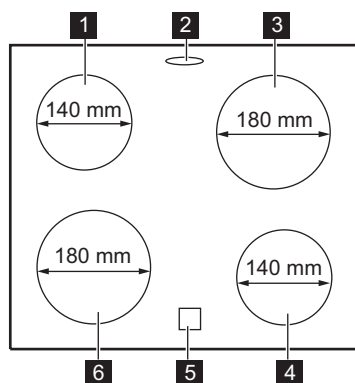
Descrição do produto

Descrição geral



- 1 Botões da placa
- 2 Programador electrónico
- 3 Botão da temperatura
- 4 Luz/símbolo/indicador de temperatura
- 5 Luz da placa / símbolo / indicador
- 6 Botão das funções do forno
- 7 Grelhador
- 8 Lâmpada
- 9 Orifício para o espeto rotativo
- 10 Ventilador
- 11 Posições de prateleira

Disposição da placa



- 1 Zona de cozedura de 1200 W
- 2 Saída de vapor - o número e a posição dependem do modelo
- 3 Zona de cozedura de 1800 W
- 4 Zona de cozedura de 1200 W
- 5 Indicador de calor residual
- 6 Zona de cozedura de 1800 W

Acessórios

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

- **Espeto rotativo**
Para assar peças grandes de carne e aves.
- **Gaveta de arrumação**
A gaveta de arrumação encontra-se debaixo da cavidade do forno.

Antes da primeira utilização



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios do aparelho.






Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

1. Limpe o aparelho antes da primeira utilização.
2. Coloque os acessórios nas respectivas posições originais.




Acertar a hora



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

Quando ligar o forno à alimentação eléctrica ou depois de um corte de energia, o visor fica intermitente.

1. Prima o botão de selecção .
O símbolo do temporizador acende.
2. Utilize o botão  ou  para definir a hora do dia correcta.



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

Para alterar a hora, active o aparelho e prima simultaneamente os botões  e  ou .

Quando os dois pontos entre as horas e os minutos ficarem a piscar, prima  ou  para definir a nova hora.

Pré-aquecimento

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

1. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Seleccione a função  e a temperatura máxima. A temperatura máxima para esta função é 210 °C.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

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

Placa - Utilização diária



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Grau de cozedura

Símbolos	Função
0	Posição Off (desligado)
1 - 6	Graus de cozedura



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

Rode o botão para o grau de cozedura necessário.

Para terminar o processo de cozedura, rode o botão para a posição Off (desligado).

Indicador de calor residual



ADVERTÊNCIA!

O calor residual pode provocar queimaduras.

O indicador acende quando uma zona de cozedura está quente.

Placa - Sugestões e dicas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tachos e panelas



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.



Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

- Os fundos dos tachos deverão ter dimensão igual à das zonas de cozedura.

Exemplos de aplicações de cozinha

Grau de cozedura:	Aplicação:
1	Manter quente
2	Lume muito brando
3	Lume brando
4	Fritar / alourar
5	Levar à fervura
6	Levar à fervura / fritura rápida / fritura profunda

Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a ligar.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

Placa - Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.

com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

Limpar a placa

- Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos

Forno - Utilização diária



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Activar e desactivar o aparelho



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

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

1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da

temperatura para a posição de desligado (off).

Termóstato de segurança

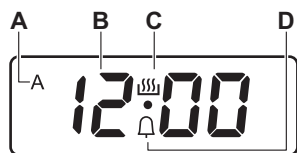
Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Funções do forno

Símbolo	Função do forno	Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Aquecimento Convencional	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
	Grelhador com espeto rotativo	Para grelhar carne, incluindo espetadas e pedaços de carne mais pequenos.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que 1 posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Descongelação	Para descongelar alimentos congelados.

Forno - Funções de relógio

Visor



- A) Indicador dos tempos de Duração e Fim.
- B) Indicador das horas
- C) Indicador de temporizador activo
- D) Indicador do conta-minutos

Botões

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

Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação	
🔔	Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente (1 min - 23 h 59 min). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho.
dur	Duração	Para definir o tempo de cozedura do forno (1 min - 10 h).
Fim	Fim	Para definir a hora do dia à qual o forno se desactivará (1 min - 10 h).

i Pode utilizar as funções Duração e Fim em simultâneo se quiser que o aparelho se active e desactive automaticamente: comece por definir a função Duração e defina depois a função Fim.

Regular as funções de relógio




Para a função Duração (dur) e para a função Fim (Fim), seleccione uma função do forno e

uma temperatura de cozedura. Isto não é necessário para a função Conta-Minutos 🔔.

1. Prima ⌚ várias vezes até que o símbolo da função de relógio pretendida comece a piscar.
2. Prima + ou — para seleccionar a função de relógio pretendida.
A função de relógio é activada. O visor apresenta o indicador da função de relógio que definir. No caso das funções Fim e Duração, o visor também apresenta "A".
3. Quando o tempo terminar, o indicador da função de relógio fica intermitente e o aparelho emite um sinal sonoro durante 2 minutos. Prima qualquer botão para parar o sinal.




- i** Com as funções Duração e Fim, o aparelho desactiva-se automaticamente.

Cancelar as funções de relógio

1. Prima  várias vezes até que o indicador da função necessária fique intermitente.
2. Mantenha os botões  e  premidos em simultâneo.

A função de relógio apaga-se após alguns segundos.

Alterar o sinal sonoro

1. Para ouvir o sinal sonoro actual, mantenha o botão  premido.
2. Prima  repetidamente para alterar o sinal.
3. Liberte o botão .

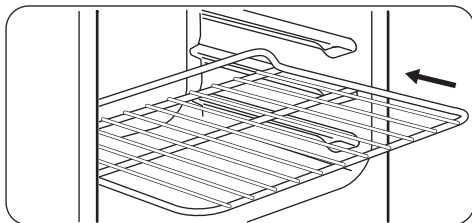
Forno - Utilizar os acessórios

- !** **ADVERTÊNCIA!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Introduzir os acessórios

Prateleira em grelha:

- i** A grelha em grelha tem uma forma especial na parte de trás que ajuda o calor a circular.



Empurre a grelha sobre a posição de grelha. Certifique-se de que não toca na parede traseira do forno.

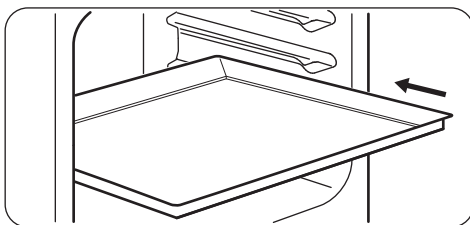
Tabuleiro:

O último som que definir será o novo sinal sonoro.

4. Aguarde 5 segundos para que a definição seja confirmada automaticamente.

- i** Quando o aparelho for desligado da electricidade, ou após um corte de energia, o sinal sonoro volta a ser o sinal predefinido.

- i** Não empurre o tabuleiro para assar completamente até se encostar à parede traseira da cavidade. Isso impede que o calor circule à volta do tabuleiro. Os alimentos poderão ficar queimados, sobretudo na parte de trás do tabuleiro.



Coloque o tabuleiro ou o recipiente na posição de prateleira. Certifique-se de que não toca na parede traseira do forno.

Utilização do espeto rotativo

- !** **ADVERTÊNCIA!**
Tenha cuidado quando utilizar o espeto rotativo. As pinças e o espeto são aguçados. Existe o risco de ferimentos.



ADVERTÊNCIA!

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

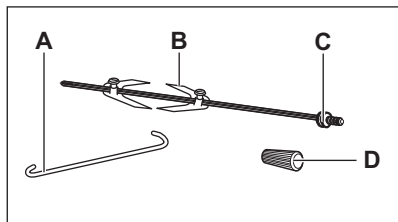


O espeto rotativo não pára se abrir a porta do forno.



CUIDADO!

O peso máximo permitido no espeto é de 4 -5 kg.



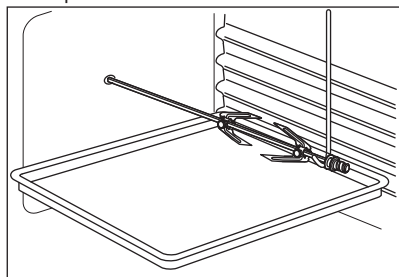
A) Suporte do espeto rotativo

B) Pinças

C) Espeto

D) Pega

1. Abra a porta do forno.
2. Coloque a pega no espeto rotativo.
3. Coloque o tabuleiro para assar na posição de prateleira mais baixa.
4. Coloque o gancho de suporte no orifício do topo da cavidade do forno.



5. Instale a primeira pinça no espeto rotativo, coloque a carne e instale a segunda pinça.

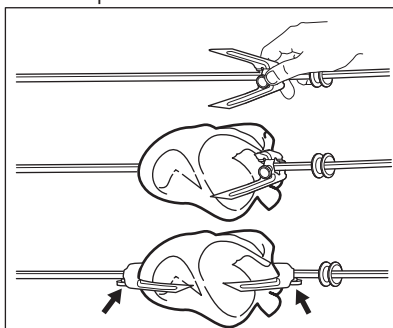
Forno - Sugestões e dicas




ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Certifique-se de que a carne fica no centro do espeto.



6. Utilize os parafusos para fixar as pinças.
7. Coloque a ponta do espeto no orifício para o espeto rotativo. Consulte o capítulo "Descrição do produto".
8. Coloque a parte da frente do espeto no gancho de suporte.
9. Retire a pega do espeto rotativo.
10. Rode o botão das funções do forno para a posição de espeto rotativo .
11. Defina a temperatura necessária.
12. Certifique-se de que o espeto rotativo roda.
13. Feche a porta do forno.

Quando a carne estiver pronta, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off). Coloque a pega no espeto rotativo. Com cuidado, retire o espeto rotativo e o recipiente de assar do forno.



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

Informações gerais

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

Cozer

- O seu forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. Adapte as suas regulações habituais (temperatura, tempos de cozedura) e níveis da grelha aos valores das tabelas.
- O fabricante recomenda que utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- Se não encontrar as regulações para alguma receita, procure uma que seja semelhante.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que um nível.
- No início, os bolos com diferentes alturas não aloram uniformemente. Se isso ocorrer, não altere a regulação da temperatura. As

diferenças desaparecem durante o processo de cozedura.

- Com tempos de cozedura mais longos, pode desactivar o forno cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e utilizar o calor residual.

Quando cozinhar alimentos congelados, os tabuleiros podem torcer no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.
- A função Aquecimento Convencional com a temperatura predefinida é ideal para cozer bolos.

Cozinhar carne e peixe

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

Tempos de cozedura

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

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

Cozedura convencional

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Tiras de massa folhada	250	150	25 - 30	3	tabuleiro para assar
Bolo raso ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tabuleiro para assar
Bolo de levedura com maçãs	2000	170 - 190	40 - 50	3	tabuleiro para assar
Tarte de maçã ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm)
Bolos pequenos ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	tabuleiro para assar
Pão-de-ló sem gordura ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 tabuleiro de alumínio redondo (diâmetro: 26 cm)
Bolo de manteiga	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	tabuleiro para assar
Frango inteiro	1350	200 - 220	60 - 70	2	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Frango, metade	1300	190 - 210	35 + 30	3	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Costeleta de porco	600	190 - 210	30 - 35	3	Prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Pão recheado ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tabuleiro para assar
Bolo recheado ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tabuleiro para assar
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tabuleiro para assar
Cheesecake	2600	170 - 190	60 - 70	2	tabuleiro para assar
Tarte recheada de maçã suíça ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tabuleiro para assar
Bolo de Natal ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tabuleiro para assar
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Pão camponês 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 20 cm)
Bolo fofo romeno 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira
Bolo fofo romeno - tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira
Pãezinhos doces 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	tabuleiro para assar
Torta suíça 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	tabuleiro para assar
Merengue	400	100 - 120	40 - 50	2	tabuleiro para assar
Bolo areado 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Pão-de-ló 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Bolo amanteigado 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

2) Pré-aqueça o forno durante 15 minutos.

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

4) Pré-aqueça o forno durante 20 minutos.

5) Pré-aqueça o forno durante 10-15 minutos.

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

7) Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 18 minutos.

Grelhador rápido com espeto rotativo

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Tostas 1)	500	250	2 - 4	3	prateleira em grelha

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Bifes de vaca 2)	1000	250	15 + 15	3	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Frango inteiro	1200	230	50 - 60	-	espeto rotativo
Meio frango	1200	230	30 + 30	2	prateleira em grelha
Costeleta de porco	500	230	25 + 25	1	tabuleiro para assar
				3	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 4 minutos.

2) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Cozedura ventilada

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Tiras de massa folhada 1)	250	145	25	3	tabuleiro para assar
Tiras de massa folhada 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	tabuleiro para assar
Bolo raso 1)	1000	150	30	2	tabuleiro para assar
Bolo raso 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tabuleiro para assar
Bolo de levedura com maçãs	2000	170 - 180	40 - 50	3	tabuleiro para assar
Tarte de maçã	1200 + 1200	175	55	2	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) na mesma posição de prateleira

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Bolos pequenos ¹⁾	500	155	30	2	tabuleiro para assar
Bolos pequenos ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	tabuleiro para assar
Pão-de-ló sem gordura ¹⁾	350	160	30	1	1 tabuleiro de alumínio redondo (diâmetro: 26 cm)
Bolo de manteiga	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	tabuleiro para assar
Frango inteiro	1400	180	55	2	prateleira em grelha
Porco assado	800	170 - 180	45 - 50	1	tabuleiro para assar
				2	prateleira em grelha
Bolo recheado	1200	150 - 160	20 - 30	1	tabuleiro para assar
				2	tabuleiro para assar
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tabuleiro para assar
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tabuleiro para assar
Cheesecake	2600	160 - 170	40 - 50	1	tabuleiro para assar
Tarte recheada de maçã suíça ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	tabuleiro para assar
Bolo de Natal ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	tabuleiro para assar
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)
Pão camponês ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tabuleiro para assar

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Bolo fofo romeno ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira
Bolo fofo romeno - tradicional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira
Pãezinhos doces ¹⁾	800	190	15	3	tabuleiro para assar
Pãezinhos doces ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	tabuleiro para assar
Torta suíça ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	tabuleiro para assar
Merengue	400	110 - 120	30 - 40	2	tabuleiro para assar
Merengue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tabuleiro para assar
Bolo areado	1500	160 - 170	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Pão-de-ló ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	tabuleiro para assar
Bolo amanteigado ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

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

3) Pré-aqueça o forno durante 10-15 minutos.

4) Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 10-20 minutos.

5) Pré-aqueça o forno durante 15 minutos.

Pizza



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

Forno - Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio



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

Limpeza catalítica



CUIDADO!

Não limpe uma superfície catalítica com sprays para limpeza de fornos, produtos de limpeza abrasivos, detergentes ou outros agentes de limpeza. Isso pode danificar a superfície catalítica.



A existência de manchas ou descoloração na superfície catalítica não tem qualquer efeito nas propriedades catalíticas.



ADVERTÊNCIA!

Mantenha as crianças afastadas quando limpar o forno a alta temperatura. A superfície do forno fica quente e representa risco de queimaduras.



CUIDADO!


Ligue sempre a luz do forno quando utilizar a limpeza catalítica (se aplicável).



Antes de iniciar uma limpeza catalítica, retire todos os acessórios do forno.

As paredes com revestimento catalítico possuem limpeza automática. Absorvem a gordura que se acumula nas paredes quando o aparelho está a funcionar.

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

1. Limpe o fundo do forno com água morna e detergente e seque no final.
2. Selecciona a função .
3. Selecciona a temperatura máxima e deixe o forno a funcionar durante 1 hora.
4. Quando o aparelho arrefecer, limpe-o com uma esponja macia e húmida.

Limpeza da porta do forno

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

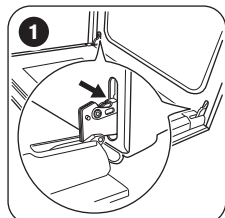


A porta do forno pode fechar-se se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.

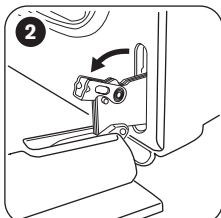


CUIDADO!

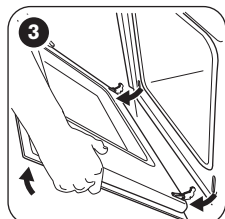
Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.



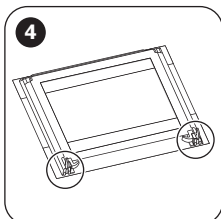
1 Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



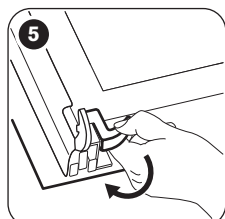
2 Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



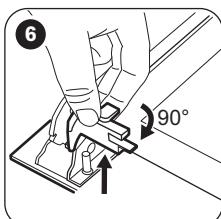
3 Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



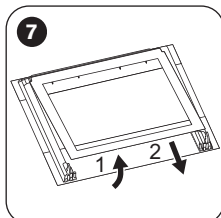
4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



5 Liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interior.



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



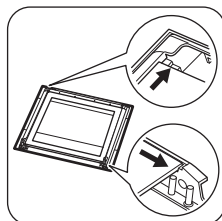
7 Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

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

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

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não é rugosa.

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



Retirar a gaveta

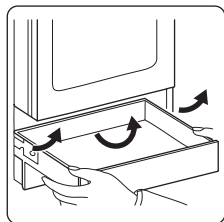


ADVERTÊNCIA!

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

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

1. Puxe a gaveta até parar.



2. Levante a gaveta lentamente.
 3. Puxe a gaveta totalmente para fora.
- Para instalar a gaveta, execute os passos indicados acima em sequência inversa.

Substituir a lâmpada

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

Resolução de problemas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente.	Verifique se o aparelho está ligado correctamente à corrente eléctrica.
Não consegue activar ou utilizar a placa. O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
O visor do forno ou da placa apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
Não consegue activar ou utilizar a placa.	O disjuntor está desligado.	Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.



ADVERTÊNCIA!

Perigo de electrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada. A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.

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

Lâmpada posterior

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

Problema	Causa possível	Solução
Indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após a conclusão do processo de cozedura.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O espeto rotativo não roda.	O espeto rotativo não está bem colocado no orifício destinado ao espeto rotativo.	Consulte "Utilizar o espeto rotativo".
Os alimentos demoram demasiado tempo para cozer ou cozem demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O visor do forno apresenta "0.00" e "LED".	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Acerte o relógio.

Dados para a Assistência Técnica

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

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

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

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

Número do produto (PNC)

Recomendamos que anote os dados aqui:

Número de série (S.N.)

.....

Instalação



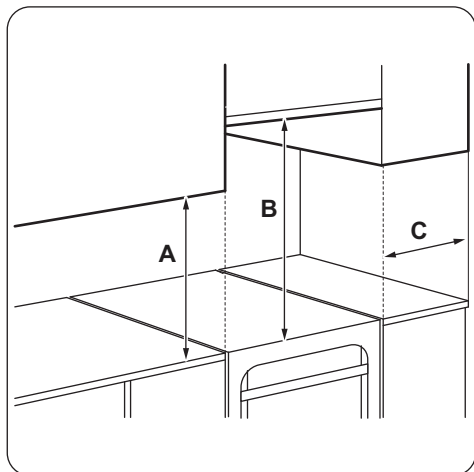
ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Localização do aparelho

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

Consulte as distâncias mínimas de instalação na tabela.



Distâncias mínimas

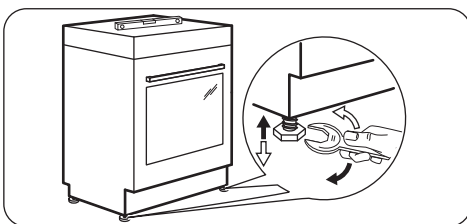
Dimensão	mm
A	400
B	650
C	150

Dados técnicos

Dimensão	mm
Altura	868
Largura	600

Dimensão	mm
Profundidade	600
Potência eléctrica total	7835 W
Classe do aparelho	3

Nivelar o aparelho



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

Protecção anti-inclinação

Defina a altura correcta e a área do aparelho antes de fixar a protecção anti-inclinação.



CUIDADO!

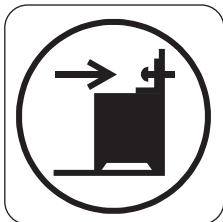
Certifique-se de que instala a protecção anti-inclinação na altura correcta.



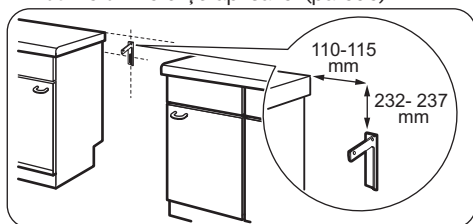
Certifique-se de que a superfície por trás do aparelho é lisa.

É obrigatório instalar a protecção anti-inclinação. Se não a instalar, o aparelho pode virar.

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



1. Instale a protecção anti-inclinação 232-237 mm abaixo da superfície superior do aparelho e 110-115 mm a partir da parte lateral do aparelho, no orifício circular do suporte. Aparafuse-a em material sólido ou utilize um reforço aplicável (parede).



2. O orifício encontra-se no lado esquerdo da parte de trás do aparelho. Levante a parte da frente do aparelho e coloque-o no meio do espaço entre os armários. Se o espaço entre os armários da bancada for superior à largura do aparelho, deve ajustar a medida lateral se pretender que o fogão fique centrado.

i Se alterar a posição do fogão, terá de alinhar o dispositivo anti-inclinação em conformidade.

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

Instalação eléctrica



ADVERTÊNCIA!

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

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

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



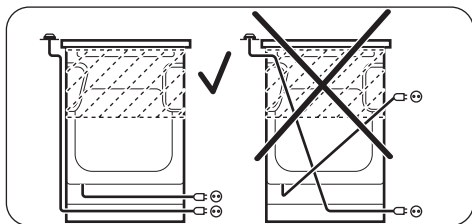
ADVERTÊNCIA!

Antes de ligar o cabo de alimentação no terminal, meça a voltagem entre as fases da sua rede eléctrica. De seguida, consulte a etiqueta de instruções de ligação que se encontra na parte de trás do aparelho, para efectuar a instalação eléctrica correctamente. Esta ordem de passos evita erros de instalação e danos nos componentes eléctricos do aparelho.



ADVERTÊNCIA!


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



PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo



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

Contenido

Información sobre seguridad.....	26	Horno - Uso diario.....	33
Instrucciones de seguridad.....	28	Horno - Funciones de reloj.....	34
Descripción del producto.....	30	Horno - Uso de los accesorios.....	35
Antes del primer uso.....	31	Horno - Consejos.....	36
Placa - Uso diario.....	31	Horno - Mantenimiento y limpieza.....	42
Placa - Consejos.....	32	Solución de problemas.....	44
Placa - Mantenimiento y limpieza.....	32	Instalación.....	46

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

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie de vitrocerámica / superficie de cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su Servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos
- Tenga cuidado cuando toque el cajón de almacenamiento. Puede estar caliente.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo en conformidad con las normas de conexión.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- El armario de la cocina y el hueco deben tener las dimensiones adecuadas.
- 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.
- Algunas partes del aparato tienen corriente. Encajone el aparato en un mueble para evitar tocar las partes peligrosas.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- No instale el aparato sobre una plataforma.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Asegúrese de instalar un medio estabilizador para evitar que el aparato se incline. Consulte el capítulo de instalación.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- 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 finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Uso



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y quemaduras. Riesgo de descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.

- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio en el aparato o directamente en la parte inferior del aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden causar arañazos. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes del mantenimiento, desactive el aparato.
- Desenchufe el aparato de la toma de 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.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.

- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Desecho

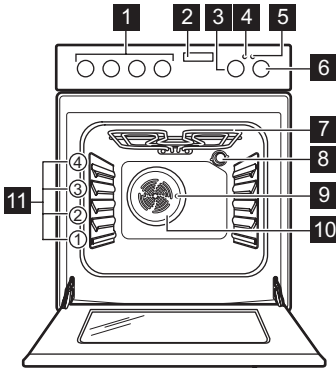


ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

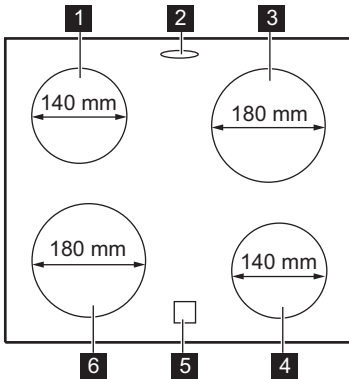
Descripción del producto

Descripción general



- 1** Mandos de la placa
- 2** Programador electrónico
- 3** Mando de temperatura
- 4** Luz/símbolo/indicador de temperatura
- 5** Luz/símbolo/indicador de placa de cocción
- 6** Mando de las funciones del horno
- 7** Parrilla
- 8** Luz
- 9** Orificio del asador rotativo
- 10** Ventilador
- 11** Posiciones de los estantes

Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción de 1200 W
- 2** Salida de vapor - el número y la posición dependen del modelo
- 3** Zona de cocción de 1.800 W
- 4** Zona de cocción de 1200 W
- 5** Indicador de calor residual
- 6** Zona de cocción de 1.800 W

Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Bandeja**

- Para pasteles y galletas.
- **Asador rotativo**
Para asar grandes trozos de carne y aves.
- **Compartimento de almacenaje**
El cajón de almacenamiento se encuentra debajo de la cavidad del horno.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios del aparato.




Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

1. Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.
2. Coloque los accesorios en su posición inicial.

Ajuste de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Cuando conecte el aparato al suministro de red o después de un corte del mismo, la pantalla parpadea automáticamente.

1. Pulse la tecla de selección .
Se enciende el símbolo de activación del temporizador.
2. Pulse $+$ o $-$ para ajustar la hora apropiada.

Placa - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ajuste de temperatura


Símbolos	Función
0	Posición de apagado
1 - 6	Ajustes de calor



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

Gire el mando hasta el ajuste de calor apropiado.



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

Para cambiar la hora, active el aparato y pulse $+$ y $-$ al mismo tiempo o .

Cuando el punto entre las horas y los minutos parpadee, pulse $+$ o $-$ para ajustar la nueva hora.

Calentamiento previo

Pre caliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el aparato 1 hora.
3. Ajuste la función  y la temperatura máxima. La temperatura máxima para esta función es de 210 °C.
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.

Para terminar el proceso de cocción, gire el mando de control hasta la posición de apagado.

Indicador de calor residual



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual.

El indicador muestra cuando una zona de cocción está caliente.

Placa - Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Utensilios de cocina



La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.



Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

Ahorro de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.
- La base de los utensilios de cocina y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.

Placa - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa de cocción.
- Utilice un rascador especial para el cristal.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa de cocción.

Limpieza de la placa de cocción

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Ajuste del nivel de calor:	Uso:
1	Mantener caliente
2	Hervir suavemente / cocer a fuego lento
3	Hervir / cocer a fuego lento
4	Freír / dorar
5	Llevar a ebullición
6	Llevar a ebullición / freír rápidamente / freír en abundante aceite

alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.

Horno - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido y apagado del aparato



Depende del modelo que el aparato tenga símbolos, indicadores o luces de mandos:

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

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato hasta la temperatura adecuada.
3. Para apagar el aparato, gire los mandos de función y de temperatura hasta la posición de apagado.

Funciones del horno

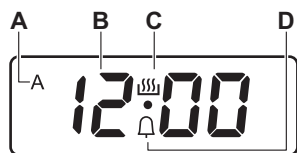
Símbolo	Función del horno	Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en 1 posición de parrilla.
	Grill con asador	Para cocinar al grill carne, por ejemplo brochetas y trozos pequeños.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de 1 bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Descongelar	Para descongelar alimentos.

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.

Horno - Funciones de reloj

Pantalla



- A) Indicador de duración y hora final
- B) Hora
- C) Indicador de temporizador activo
- D) Indicador del minutero

Teclas

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

Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación	
	Avisador	Para programar una cuenta atrás (1 min - 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
dur	Duración	Para programar el tiempo de cocción del horno (1 min - 10 h).
Fin	Fin	Para programar la hora a la que se debe desactivar el horno (1 min - 10 h).



Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente: ajuste primero la Duración y después el Fin.

Ajuste de las funciones del reloj

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

1. Pulse una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función necesaria del reloj.
2. Pulse **+** o **—** para seleccionar la función de reloj que desee.




La función de reloj se activa. La pantalla muestra el indicador de la función de reloj

ajustada. Para Fin y Duración, el símbolo A también se enciende en la pantalla.

- Al finalizar el tiempo, el indicador de la función de reloj parpadea y se emite una señal acústica durante 2 minutos. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

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

Cancelación de las funciones del reloj

- Pulse  una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función necesaria.
- Mantenga pulsados  y  simultáneamente.

La función de reloj se apaga en unos segundos.

Horno - Uso de los accesorios



ADVERTENCIA!

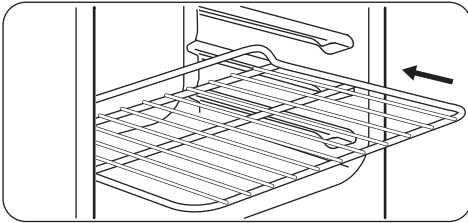
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de los accesorios

Parrilla:



La parrilla tiene una forma especial en la parte posterior que permite la circulación del calor.






Empuje la parrilla a la posición de parrilla. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Bandeja:



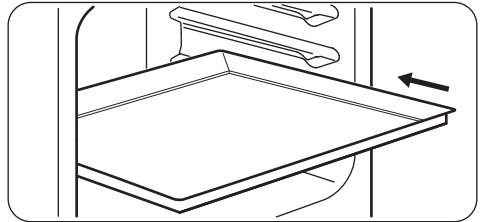
No empuje la bandeja hasta el tope de la pared trasera de la cavidad del horno. De esta forma se evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida se puede quemar, especialmente en la parte posterior de la bandeja.

Cambio de la señal acústica

- Para escuchar la señal acústica, mantenga pulsada la tecla .
 - Pulse repetidamente  para cambiar la señal.
 - Suelte la tecla .
- El último tono ajustado es la nueva señal acústica.
- Espere 5 segundos para que el ajuste se confirme automáticamente.



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



Coloque la bandeja o sartén en la posición de parrilla. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Uso del asador



ADVERTENCIA!

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



ADVERTENCIA!

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

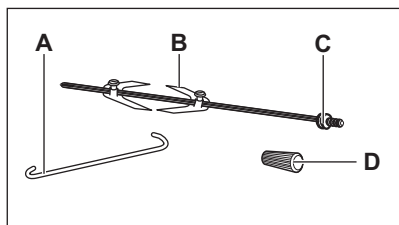


El asador no se para si se abre la puerta del horno.



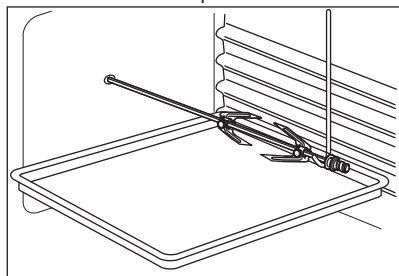
PRECAUCIÓN!

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



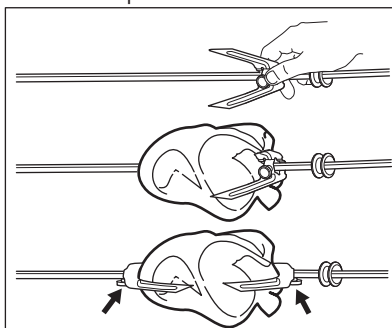
- A)** Soporte del asador
B) Horquillas
C) Espadín
D) Asa


1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque el asa del asador rotativo en el espadín.
3. Coloque la bandeja de asar o la bandeja honda en el nivel más bajo.
4. Coloque el gancho del soporte en el orificio en la cavidad superior del horno.



5. Coloque la primera horquilla en el espadín, ponga luego la carne en el asador rotativo y, finalmente, coloque la segunda horquilla.

Asegúrese de que la carne está en el medio del rustepollo.



6. Use los tornillos para apretar las horquillas.
7. Coloque la punta del espadín en el orificio del asador rotativo. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
8. Coloque la parte delantera del espadín en el gancho del soporte.
9. Retire el mango del asador rotativo.
10. Gire el mando de las funciones del horno a la posición del asador rotativo .
11. Defina la temperatura apropiada.
12. Asegúrese de que gira el asador.
13. Cierre la puerta del horno.

Cuando la carne esté lista, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado. Coloque el mango del asador rotativo. Quite con cuidado el asador y la bandeja del horno.

Horno - Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

Información general

- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.

- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.

- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10 – 15 minutos cuando se hornea repostería en más de un nivel.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos

congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfrien de nuevo.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.
- La función Calor superior + inferior a la temperatura predeterminada es idónea para hornear pan.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

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

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Calor superior + inferior

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Masa quebrada	250	150	25 - 30	3	bandeja
Bizcocho plano ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bandeja
Tarta de manzana	2000	170 - 190	40 - 50	3	bandeja
Tarta de manzana ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastelillos ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	bandeja
Bizcocho sin grasa ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm)
Bandeja recogegotas, bizcocho	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	bandeja
Pollo entero	1350	200 - 220	60 - 70	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Pollo, medio	1300	190 - 210	35 + 30	3	estante de rejilla
				1	bandeja
Cerdo asado, chuletas	600	190 - 210	30 - 35	3	Parrilla
				1	bandeja
Pan ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bandeja
Tarta rellena ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bandeja
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	170 - 190	60 - 70	2	bandeja
Flan suizo de manzana ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bandeja
Pastel de Navidad ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	bandeja
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan de pueblo ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 bandejas de aluminio (longitud: 20 cm)
Bizcocho rumano ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Panecillos de levadura ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bandeja
Merengues	400	100 - 120	40 - 50	2	bandeja
Tarta de azúcar ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bandeja
Bizcocho ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	bandeja
Tarta de mantequilla ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bandeja

1) Precaliente el horno durante 10 minutos.

2) Precaliente el horno durante 15 minutos.

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

4) Precaliente el horno durante 20 minutos.

5) Precaliente el horno durante 10 - 15 minutos.

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

7) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 18 minutos.

Grill rápido con asador

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Tostadas ¹⁾	500	250	2 - 4	3	estante de rejilla
Filetes de ternera ²⁾	1000	250	15 + 15	3	estante de rejilla
				1	bandeja
Pollo entero	1200	230	50 - 60	-	asador
Medio pollo	1200	230	30 + 30	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Cerdo asado, chuletas	500	230	25 + 25	3	estante de rejilla
				1	bandeja

1) Precaliente el horno durante 4 minutos.

2) Precaliente el horno durante 10 minutos.

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Masa quebrada ¹⁾	250	145	25	3	bandeja
Masa quebrada ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	bandeja
Bizcocho plano ¹⁾	1000	150	30	2	bandeja
Bizcocho plano ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bandeja
Tarta de manzana	2000	170 - 180	40 - 50	3	bandeja
Tarta de manzana	1200 + 1200	175	55	2	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en la misma posición de parrilla
Pastelillos ¹⁾	500	155	30	2	bandeja
Pastelillos ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	bandeja
Bizcocho sin grasa ¹⁾	350	160	30	1	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm)
Bandeja recogegotas, bizcocho	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bandeja
Pollo entero	1400	180	55	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Redondo de cerdo	800	170 - 180	45 - 50	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Tarta rellena	1200	150 - 160	20 - 30	2	bandeja
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bandeja
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Flan suizo de manzana ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bandeja

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastel de Navidad ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bandeja
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan de pueblo ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Bizcocho rumano ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Panecillos de levadura ¹⁾	800	190	15	3	bandeja
Panecillos de levadura ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	bandeja
Merengues	400	110 - 120	30 - 40	2	bandeja
Merengues	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bandeja
Tarta de azúcar	1500	160 - 170	25 - 35	3	bandeja
Bizcocho ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	bandeja
Tarta de mantequilla ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bandeja

1) Precaliente el horno durante 10 minutos.


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

3) Precaliente el horno durante 10 - 15 minutos.

4) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 10 - 20 minutos.

5) Precaliente el horno durante 15 minutos.

Pizza

-  Cuando prepare pizza, para obtener mejores resultados, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura a la posición Pizza.

Horno - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio



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

Limpieza catalítica



PRECAUCIÓN!

No limpie la superficie catalítica con aerosoles para hornos, limpiadores abrasivos, jabón ni otros productos de limpieza. La superficie catalítica resultaría dañada.



Los puntos o la decoloración de la superficie catalítica no afectan a las propiedades catalíticas.



ADVERTENCIA!

Mantenga a los niños alejados del horno cuando lo limpie a una temperatura elevada. La superficie del horno se calienta mucho y podrían quemarse.



PRECAUCIÓN!


Encienda siempre la luz del horno mientras utilizar la limpieza catalítica (en su caso).



Antes de activar la limpieza catalítica, saque todos los accesorios del horno.

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

Para favorecer este proceso de autolimpieza, caliente el horno vacío de forma periódica.

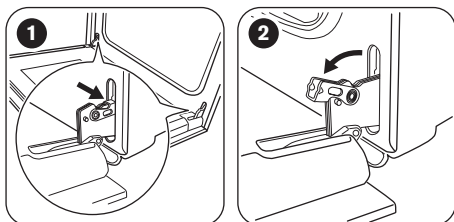
1. Limpie la base del horno con agua caliente y detergente líquido y séquelo.
2. Ajuste la función .
3. Ajuste la temperatura máxima y déjelo funcionar durante 1 hora.
4. Cuando se enfríe el aparato, límpielo con una esponja suave humedecida.

Limpieza de la puerta del horno

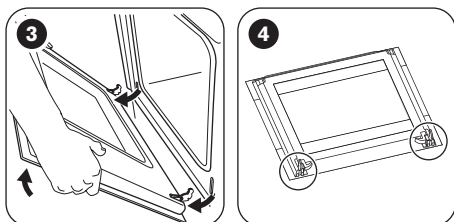
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Retire la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlo.

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

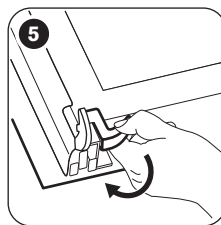
! **PRECAUCIÓN!**
No utilice el aparato sin el panel interior de cristal.



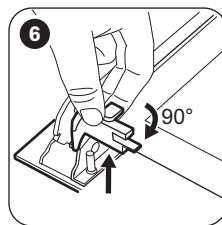
- 1** Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.
- 2** Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



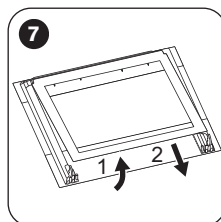
- 3** Cierre la puerta del horno a la mitad hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.
- 4** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



- 5** Libere el sistema de bloqueo para retirar el panel interior de cristal.



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



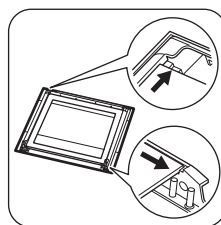
- 7** Primero, levante con cuidado y retire el panel de cristal.

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

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

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

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



Desmontaje del cajón

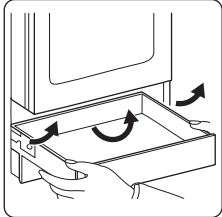


ADVERTENCIA!

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

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

1. Tire del cajón hasta el tope.



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

Solución de problemas



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
No puede encender o utilizar la placa de cocción. El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.

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

Cambio de la bombilla

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



ADVERTENCIA!

¡Peligro de electrocución!

Desconecte el fusible antes de cambiar la lámpara. La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

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

La lámpara trasera

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

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla del horno / placa de cocción muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
No puede encender o utilizar la placa de cocción.	Ha saltado el fusible.	Vuelva a encender la placa de cocción y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al servicio técnico autorizado.
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El horno no calienta.	El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El asador rotativo no gira.	El asador rotativo no se ha introducido correctamente en el orificio del asador rotativo.	Consulte la sección "Cómo utilizar el asador rotativo".
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La pantalla del horno muestra "0.00" y "LED".	Se ha producido un corte de alimentación.	Resetea la hora.

Datos de asistencia

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

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

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

Es conveniente que anote los datos aquí:

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

Instalación



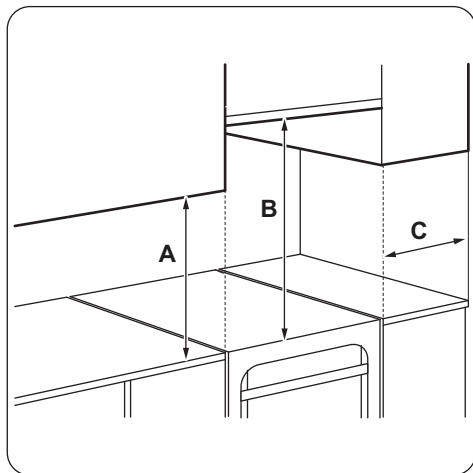
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ubicación del aparato

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

Consulte en la tabla las distancias mínimas para el ajuste.



Distancias mínimas

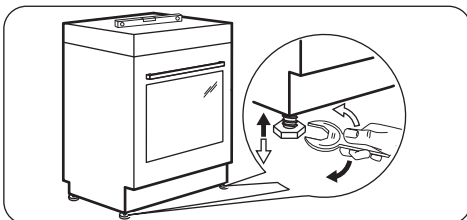
Medidas	mm
A	400

Medidas	mm
B	650
C	150

Datos técnicos

Medidas	mm
Altura	868
Ancho	600
Fondo	600
Consumo eléctrico total	7835 W
Clase de aparato:	3

Nivelado del aparato



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

Protección anti-inclinación

Ajuste la zona y altura correctas del aparato antes de adjuntar la protección anti-inclinación.



PRECAUCIÓN!

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



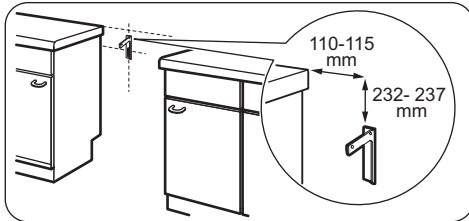
Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es holgada.

Debe instalar la protección anti-inclinación. De lo contrario, el aparato puede volcarse.

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



1. Coloque la protección anti-inclinación a 232 - 237 mm bajo la superficie superior del aparato y a 110 - 115 mm del lateral del aparato hasta el orificio redondo de la abrazadera. Atornillela al material sólido o use refuerzo adecuado (pared).



2. El orificio se encuentra en el lado izquierdo de la parte posterior del aparato. Levante la parte frontal del aparato y colóquelo en el

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



Si ha modificado el tamaño de la cocina, debe alinear correctamente el dispositivo anti-inclinación.



PRECAUCIÓN!

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

Instalación eléctrica



ADVERTENCIA!

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

El aparato se suministra sin enchufe o cable de alimentación.

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



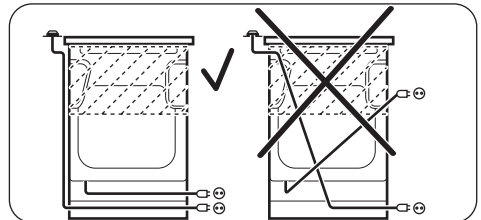
ADVERTENCIA!

Antes de conectar el cable de red al terminal, mida la tensión entre las fases de la red doméstica. A continuación, consulte la etiqueta de conexión de la parte posterior del aparato para usar la instalación eléctrica correcta. Con este orden de pasos evitará errores de instalación y daños en los componentes eléctricos del aparato.





ADVERTENCIA!

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



ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo .

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



www.zanussi.com/shop



867306204-A-152014