

EN	User manual	2
PT	Manual de instruções	23
ES	Manual de instrucciones	46

Oven
Forno
Horno

USER MANUAL

ZOP38903

ZANUSSI

Contents

Safety information	2	Additional functions	9
Safety instructions	3	Helpful hints and tips	10
Product description	5	Care and cleaning	17
Before first use	6	What to do if...	19
Daily use	6	Installation	20
Clock functions	8	Environment concerns	22

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

 **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

Safety instructions

Installation

 **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

 **Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolator

tion device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

Use

 **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

– do not put water directly into the hot appliance.

- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

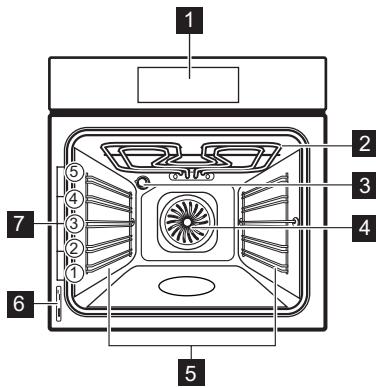
Pyrolytic cleaning

 **Warning!** Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:
 - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.

- Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity

Product description



1 Electronic programmer

of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

⚠ **Warning!** Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal

⚠ **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

- | | |
|---|--------------------------|
| 2 | Grill |
| 3 | Oven lamp |
| 4 | Fan |
| 5 | Shelf support, removable |
| 6 | Rating plate |
| 7 | Shelf positions |

Oven accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

Before first use

! **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Important! Refer to the chapter "Care and cleaning".

Setting and changing the time

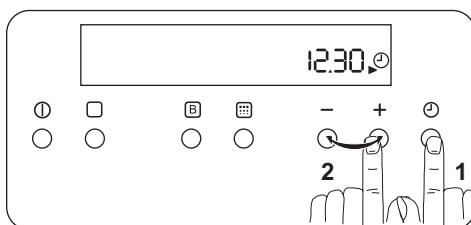
i You must set the time before you operate the oven.

When you connect the oven to the electrical supply or after a power cut, the symbol  flashes.

Press the + or - button to set the correct time.

Changing the time

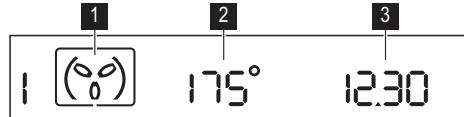
- Press  again and again until the symbol  flashes.
- Press the + or - button to set the correct time.



Daily use

! **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Display



After approximately 5 seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

- Set the function  and the maximum temperature.
- Let the appliance operate for one hour.
- Set the function  and the maximum temperature.
- Let the appliance operate for ten minutes.
- Set the function  and the maximum temperature.
- Let the appliance operate for ten minutes. Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Button	Function	Description
(I)	On / off	To activate or deactivate the appliance.
(□)	Selection	To set an oven function.
(B)	Fast Heat Up	To activate the Fast Heat Up function.
(CAL)	Pyrolysis	To start the pyrolytic cleaning.
(C)	Clock	To set a clock function.
- / +	Minus, plus	To set the time and temperature.

Setting an oven function



1. Activate the appliance.
2. Press □ again and again until the symbol for the necessary oven function flashes. The display shows the default temperature. If you do not change the temperature in approximately five seconds, the appliance starts to operate.

Oven functions

Oven Function	Application
(L)	To activate the oven lamp without a cooking function.
(F)	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
(C)	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
(G)	To grill flat food items in the middle of the shelf. To make toast.
(TG)	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
(PS)	To make pizza, quiche or pie.

3. To change the temperature, press + or -.

Changing the temperature

To change the temperature when the appliance operates:

1. Press the button □. The symbol ° flashes.
2. Press the button + or - to change the temperature.

i When you set an oven function, the temperature symbol ° flashes. The symbol shows that the temperature in the appliance increases.

When the appliance is at the set temperature, an acoustic signal sounds and the temperature symbol stops flashing.

Oven Function	Application
	Fast Grilling To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
	Bottom Heat To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
	Meat To roast meat. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Keep Warm To keep the food warm.
	Defrost To thaw frozen food. Suitable for defrosting delicate food, e.g. cream-filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other food made of yeast dough.
	Pyrolysis To clean the oven. The high temperature burns off the residual dirt. You can then remove it with a cloth when the appliance is cold.

Residual heat function

With the Duration

 function, the oven deactivates automatically some minutes before the time period ends. The oven uses the residual heat to complete the cooking without energy consumption.

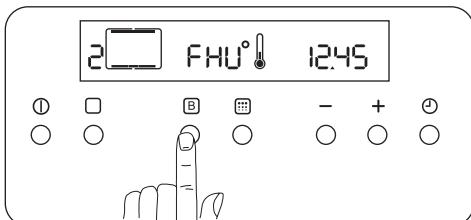
Important! The residual heat function is applicable only if the Duration is more than 20 minutes.

Fast Heat Up function

With the Fast Heat Up function you decrease the preheating time. You can use it with each oven function except Keep Warm and Defrost. The Fast Heat Up function works only if the necessary temperature is 100 °C higher than the current temperature in the oven.

Important! Do not put the food into the oven until the Fast Heat Up function is completed.

1. Set an oven function. If necessary, change the temperature.
2. Press the button **B**. The display shows **FHU**. The Fast Heat Up function starts to operate.



3. When the Fast Heat Up function is completed, an acoustic signal sounds. **FHU** goes out. The set oven function continues to operate.
4. Put the food in the oven.

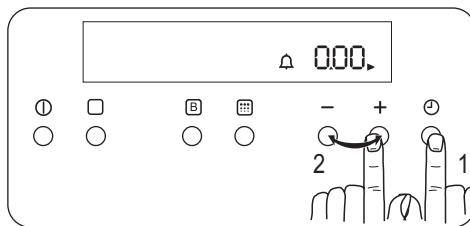
Clock functions

Clock function	Application
	Time of day To set, change or check the time of day.
	Minute Minder To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
	Duration To set how long the appliance must operate.

Clock function	Application
→I End	To set when the appliance must be deactivated.

i You can use Duration →I and End →I at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration →I, then End →I.

Setting the clock functions



1. For Duration →I and End →I, set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder ▓. Refer to "Setting an oven function".
2. Press Ⓛ again and again until the symbol for the necessary clock function flashes.

3. Press + or - to set the necessary clock function.

The display shows the symbol for the clock function you set. When the set time ends, the symbol flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

i With the Duration →I and End →I functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Deactivate the appliance.

Cancelling the clock functions

1. Press Ⓛ again and again until the symbol for the necessary clock function and ► flash in the display.
2. Press and hold the button - until the clock function goes out.

Additional functions

Child Lock

i When the Child Lock is on you cannot operate the appliance.

Activating the Child Lock

1. Press Ⓛ to deactivate the appliance.
2. Press □ and - at the same time, until the display shows **SAFE**. The Child Lock is on.

Deactivating the Child Lock

To deactivate the Child Lock, do the same steps again.

Button sound

Deactivating the control beep

1. Press Ⓛ to deactivate the appliance.
2. Press and hold the buttons □ and + at the same time for approximately 2 seconds, until an acoustic signal sounds.

The control beep is deactivated.

Activating the control beep

To activate the control beep, do the same steps again.

Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - maximum °C	3.0 h

After an automatic switch-off, deactivate the appliance fully. Then you can activate it again.

Important! The automatic switch-off deactivates if you set the Duration or End function.

Error code

If some parameters are not correct, the control unit stops the functions which operate and the display shows the related error code. Refer to the chapter "What to do if".

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of

the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Helpful hints and tips

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

Baking and roasting table

CAKES

- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

TYPE OF DISH	Conventional Cook-ing		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi-tion	Temp [°C]	Shelf posi-tion	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	80 - 100	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Ap-ple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	150	40 - 50	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould ¹⁾
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin ¹⁾
Small cakes - one level	3	170	3	150 - 160	20 - 30	In a baking tray ¹⁾
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray ¹⁾
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray ¹⁾
Biscuits / pastry stripes - one lev-el	3	140	3	140 - 150	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two lev-els	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray ¹⁾
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray ¹⁾
Eclairs - one lev-el	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two lev-els	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray

TYPE OF DISH	Conventional Cook-ing		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi-tion	Temp [°C]	Shelf posi-tion	Temp [°C]		
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2	160	30 - 50	In a 20 cm cake mould ¹⁾

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cook-ing		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi-tion	Temp [°C]	Shelf posi-tion	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece ¹⁾
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray ¹⁾

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cook-ing		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi-tion	Temp [°C]	Shelf posi-tion	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cook-ing		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi-tion	Temp [°C]	Shelf posi-tion	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cook-ing		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf posi-tion	Temp [°C]	Shelf posi-tion	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

Grilling



Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf posi-tion	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 1)	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 1)	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (pre-cooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

Type of dish	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

Type of dish	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

Type of dish	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Defrosting

Type of dish	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an up-turned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

Preserving - Bottom Heat

Soft fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries	160 – 170	35 – 45	–

Stone fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Pears, quinces, plums	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Vegetables

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Carrots ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cucumbers	160 – 170	50 – 60	–
Mixed pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, peas, asparagus	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) After you deactivate the appliance, leave the preserve in the oven.

Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Care and cleaning

⚠ Warning! Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

i Stainless steel or aluminium appliances:

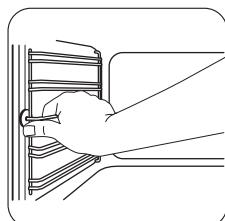
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

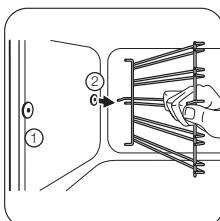
Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



① Pull the front of the shelf support away from the side wall.



② Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

i The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

Pyrolysis

⚠ Warning! The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.

⚠ Caution! If a hob is installed with the appliance, do not use it at the same times as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the removable shelf supports (if applicable) and accessories from the appliance. Refer to "Removing the shelf supports".

⚠ Caution! Do not let the removable shelf supports stay in the appliance during the Pyrolysis. There is a risk of damage.

2. Remove the worst dirt manually.
3. Fully close the oven door.

i The cleaning procedure cannot start if you do not close the oven door.

4. Press again and again until the display shows .
 - The display shows **P1** and **----** one after the other.
 - An acoustic signal sounds as a reminder to remove all accessories and shelf supports from the oven.
 - The clock display shows **1:30**.
 - Duration **|>|** flashes.
5. When **|>|** flashes, press **+** or **-** to set the necessary procedure:
 - **P1** - if the oven is not very dirty. The procedure is 1 h 30 min long.
 - **P2** - if the oven is more dirty. The procedure is 2 h 30 min long.

6. Press  to start the procedure.

The bars on the symbol  come on one by one to show that the temperature in the appliance increases. The symbol  flashes.

After some minutes the door locks. The display shows the symbol .

When the Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

-  To stop the Pyrolysis before it is completed, press ①.

Setting the end time for the Pyrolysis

-  You can use the End  function to delay the start of the procedure.

1. Start the Pyrolysis procedure.
2. Press ① again and again until the symbol  flashes. The display shows the time for the end of the Pyrolysis.
3. Press + or - to adjust the time for the end of the Pyrolysis.

Oven lamp

 **Warning!** Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

 Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

Use the same oven lamp type.

4. Install the glass cover.

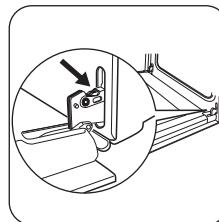
Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

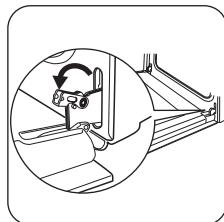
 The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

 **Caution!** Do not use the appliance without the glass panels.

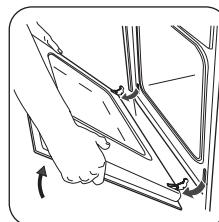
Removing the oven door and the glass panels



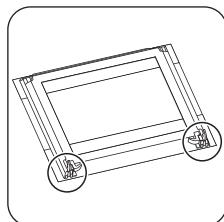
- ① Open the door fully and hold the two door hinges.



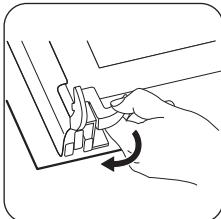
- ② Lift and turn the levers on the two hinges.



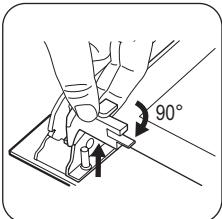
- ③ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



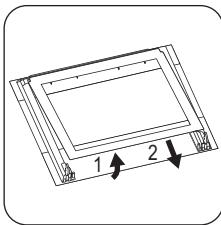
- ④ Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5 Release the locking system to remove the glass panels.



6 Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

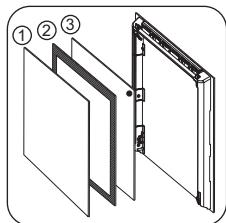


7 Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.

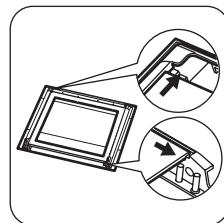
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panels

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.



Make sure that you put the glass panels (1, 2 and 3) back in the correct sequence. The middle panel (2) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (2) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the top panel in the seats correctly.

What to do if...



Warning! Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Deactivating the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The oven does not heat up. The fan does not operate. The display shows ▶ or ⏺.	The demo mode is activated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deactivate the appliance. 2. Press and hold the button ⏺ for approximately two seconds. An acoustic signal sounds. 3. Press and hold the buttons ⏺ and — at the same time until the acoustic signal sounds again and the indicator goes out.
The display shows an error code.	There is an electronic fault.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 2. If the display shows the error code again, contact the service centre.
It takes too long to cook the dishes, or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adjust the temperature if necessary. ▪ Follow the advice in the manual.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the appliance for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

.....

Product number (PNC)

.....

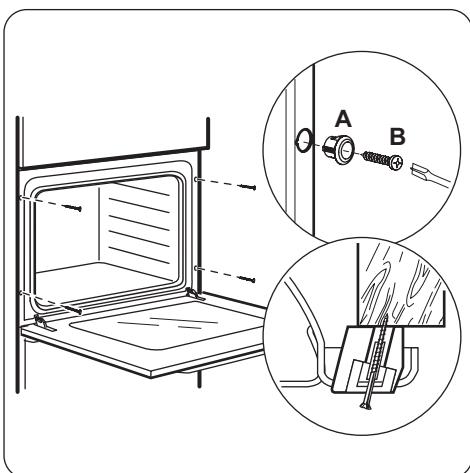
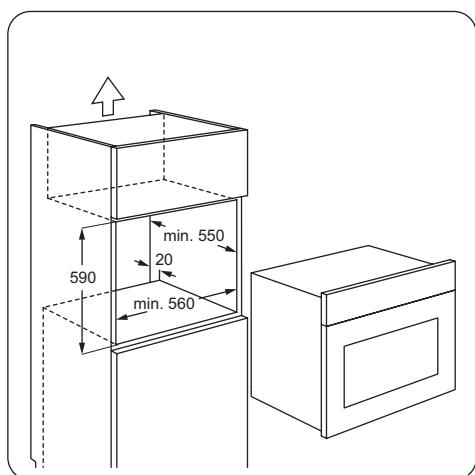
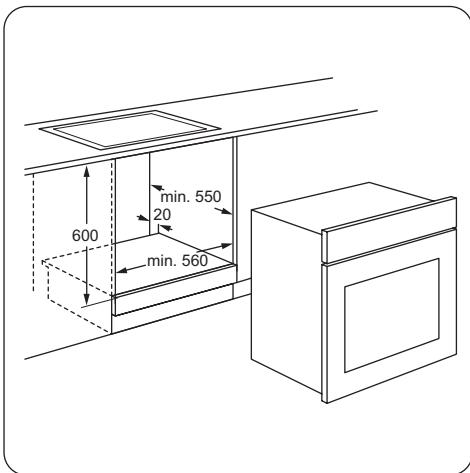
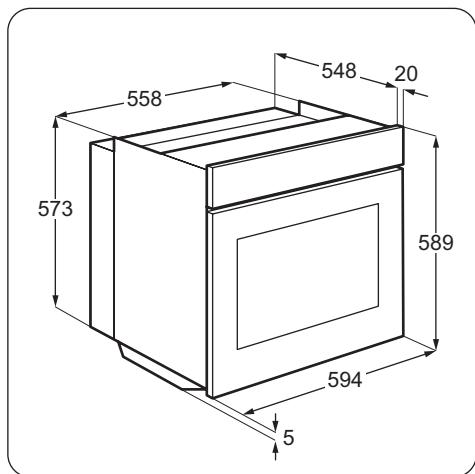
Serial number (S.N.)

.....

Installation

Warning! Refer to the Safety chapters.

Building In



Electrical installation

Warning! Only a qualified person must do the electrical installation.

i The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm ²

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).



Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed

information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Índice

Informações de segurança	23	Funções adicionais	31
Instruções de segurança	24	Sugestões e conselhos úteis	31
Descrição do produto	27	Manutenção e limpeza	39
Antes da primeira utilização	27	O que fazer se...	42
Utilização diária	28	Instalação	43
Funções de relógio	30	Preocupações ambientais	45

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 a 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 Pirolise 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, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirolise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza por pirolise estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente.
- A limpeza por pirolise 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 pirolise.
 - 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 pirolise 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 pirolise.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos com pirolise durante o funcionamento do programa de auto-limpeza por pirolise.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza por pirolise dos fornos com pirolise, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos com pirolise/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.

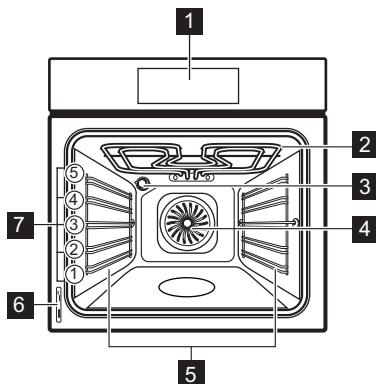
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

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 Programador electrónico

2 Grelhador

- 3 Lâmpada do forno
- 4 Ventoinha
- 5 Apoio para prateleiras, amovível
- 6 Placa de características
- 7 Posições das prateleiras

Acessórios 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".

Acertar e alterar a hora

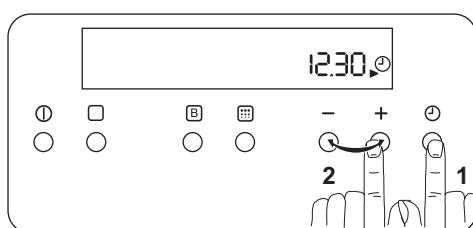
i É necessário acertar a hora antes de utilizar o forno.

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

Prima o botão + ou - para acertar a hora.

Alterar a hora

1. Prima várias vezes até que o símbolo fique intermitente.
2. Prima o botão + ou - para acertar a hora.



Após cerca de 5 segundos, o indicador deixa de piscar e o display indica a hora do dia definida.

Pré-aquecimento

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

1. Selecione a função e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante uma hora.
3. Selecione a função e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante dez minutos.
5. Selecione a função e a temperatura máxima.

6. Deixe o aparelho funcionar durante dez minutos.

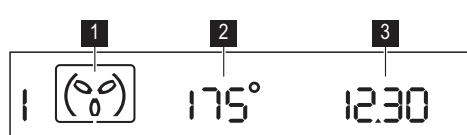
Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum

odor e fumo. Isto é normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

Utilização diária

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

Display



- 1** Função de cozedura
- 2** Temperatura
- 3** Tempo

Botão	Função	Descrição
(I)	On / Off	Para activar ou desactivar o aparelho.
(□)	Seleção	Para seleccionar uma função do forno.
(B)	Aquecimento Rápido	Para activar a função de Aquecimento Rápido.
(■)	Pirólise	Para iniciar a limpeza pirolítica.
(⌚)	Relógio	Para definir uma função de relógio.
- / +	Menos, mais	Para definir o tempo e a temperatura.

Seleccionar uma função do forno



1. Active o aparelho.
2. Prima várias vezes até que o símbolo da função do forno necessária fique intermitente.

O display mostra a temperatura seleccionada. Se não alterar a temperatura em aproximadamente cinco segundos, o aparelho começa a funcionar.

3. Para alterar a temperatura, prima + ou -.

Alterar a temperatura

Para alterar a temperatura quando o aparelho está a funcionar:

1. Prima o botão . O símbolo ° fica intermitente.
2. Prima o botão + ou - para alterar a temperatura.

 Quando seleccionar uma função do forno, o símbolo da temperatura  fica intermitente. O símbolo indica que a temperatura no aparelho está a aumentar.

Quando o aparelho alcança a temperatura definida, ouve-se um sinal sonoro e o símbolo da temperatura deixa de piscar.

Funções do forno

Função do forno	Aplicação
	Luz Para acender a lâmpada do forno sem ter uma função de cozedura activa.
	Ventilado + Resistência Circular Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que um nível, com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Aquecimento Convencional Para cozer e assar num nível do forno. As resistências de aquecimento superior e inferior funcionam em simultâneo.
	Grelhador Para grelhar alimentos planos no centro da prateleira. Para tostar.
	Grelhador ventilado Para cozinhar peças 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.
	Grelhador Rápido Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para tostar. Todo o grelhador funciona.
	Aquecimento inferior Para cozer bolos com bases estaladiças. Apenas o elemento de aquecimento inferior funciona.
	Carne Para assar carne. Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam em simultâneo.
	Função manter quente Para manter os alimentos quentes.
	Descongelar Para descongelar alimentos congelados. Adequado para descongelar alimentos sensíveis, por exemplo, bolos com recheio de creme, sobremesas geladas, bolos, pão e outros produtos com massa fermentada.
	Pirólise Para limpar o forno. A alta temperatura queima a sujidade residual. Pode removê-la com um pano quando o forno estiver frio.

Função de calor residual

Com a função de Duração \rightarrow , o forno desliga-se automaticamente alguns minutos antes do fim do período de tempo. O forno utiliza o calor residual para terminar a cozedura sem consumo de energia.

Importante A função de calor residual aplica-se apenas se a Duração \rightarrow for superior a 20 minutos.

Função Aquecimento Rápido

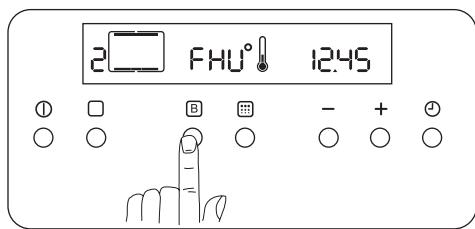
Com a função Aquecimento Rápido, pode diminuir o tempo de pré-aquecimento. Pode utilizá-la com qualquer função do forno, excepto as funções Manter Quente e Descongelação. A função Aquecimento Rápido apenas funciona se a temperatura seleccionada for 100 °C superior à temperatura actual do forno.

-la com qualquer função do forno, excepto as funções Manter Quente e Descongelação. A função Aquecimento Rápido apenas funciona se a temperatura seleccionada for 100 °C superior à temperatura actual do forno.

Importante Não coloque os alimentos no forno enquanto a função Aquecimento Rápido não tiver terminado.

1. Seleccione uma função do forno. Se necessário, altere a temperatura.

2. Prima o botão **B**. O visor apresenta **FHU**. A função Aquecimento Rápido começa a funcionar.

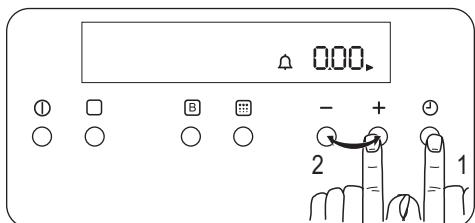


Funções de relógio

Função de relógio		Aplicação
	Hora do dia	Para acertar, alterar ou verificar a hora do dia.
	Conta-Minutos	Para definir um tempo de contagem decrescente. Esta função não tem qualquer efeito no funcionamento do forno.
	Duração	Para definir quanto tempo o aparelho deve funcionar.
	Fim	Para definir quando o aparelho deve ser desactivado.

i Pode utilizar a função Duração e a função Fim em simultâneo para definir a hora a que o aparelho deve ser activado e a hora a que o aparelho deve ser desactivado. Comece por definir a função Duração e defina depois a função Fim .

Regular as funções de relógio



1. Para a função Duração e para a função Fim , defina uma função do forno e uma temperatura. Isto não é necessário para a função Cronómetro . Consulte "Selecionar uma função do forno".
2. Prima várias vezes até que o símbolo da função de relógio necessária fique intermitente.

3. Quando a função Aquecimento Rápido terminar, é emitido um sinal sonoro. A indicação **FHU** apaga-se. A função do forno seleccionada continua a funcionar.
4. Coloque os alimentos no forno.

3. Prima **+** ou **-** para definir a função de relógio necessária. O display mostra o símbolo da função de relógio que definir. Quando o tempo definido terminar, o símbolo fica intermitente e é emitido um sinal sonoro durante dois minutos.

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

4. Prima um botão para desactivar o sinal.
5. Desactive o aparelho.

CANCELAR AS FUNÇÕES DE RELÓGIO

1. Prima várias vezes até que o símbolo da função de relógio necessária e o símbolo fiquem intermitentes no display.
2. Prima o botão **-** e mantenha-o premido até que a função de relógio se apague.

Funções adicionais

Bloqueio de Segurança para Crianças

Quando o Bloqueio de Segurança para Crianças está activo, o aparelho não pode ser utilizado.

Activar o Bloqueio de Segurança para Crianças

1. Prima para desactivar o aparelho.
2. Prima e - ao mesmo tempo até que o display mostre **SAFE**. O Bloqueio de Segurança para Crianças está activado.

Desactivar o Bloqueio de Segurança para Crianças

Para desactivar o Bloqueio de Segurança para Crianças, repita os mesmos passos.

Som dos botões

Desactivar o sinal sonoro de controlo

1. Prima para desactivar o aparelho.
2. Prima os botões e ao mesmo tempo e mantenha-os premidos durante 2 segundos até ouvir um sinal sonoro.

O sinal sonoro de controlo está desactivado.

Activar o sinal sonoro de controlo

Para activar o sinal sonoro de controlo, repita os mesmos passos.

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 - 115 °C	12.0 h

Sugestões e conselhos úteis

- O aparelho possui cinco níveis para prateleiras. Conte os níveis para prateleiras a partir da parte inferior do aparelho.

Temperatura do forno	Tempo até à desconexão
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - °C máximos	3.0 h

Após uma desconexão automática, desactive totalmente o aparelho. Em seguida, pode activá-lo novamente.

Importante A desconexão automática é cancelada se seleccionar a função de relógio Duração ou Fim.

Código de erro

Se alguns parâmetros não estiverem correctos, a unidade de controlo pára as funções que estão activas e o display mostra o respectivo código de erro. Consulte o capítulo "O que fazer se".

Ventoinha de arrefecimento

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

Termóstato de segurança

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

- 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 ma-

cios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.

- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

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

Tabela para cozer e assar

BOLOS

TIPO DE PRA- TO	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp. [°C]	Nível da gre- lha	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	80 - 100	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 ¹⁾
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	150	40 - 50	Em forma de bolo de 26 cm

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp. [°C]	Nível da grelha	Temp. [°C]		
Bolo de Natal / Bolo de fruta ríco	2	160	2	150	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾
Bolo de ameixa	1	175	2	160	50 - 60	Em forma de pão ¹⁾
Bolos pequenos - um nível	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	2 e 4	140 - 150	25 - 35	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Bolos pequenos - três níveis	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	30 - 45	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Biscoitos / Pastelaria em tiras - um nível	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - dois níveis	-	-	2 e 4	140 - 150	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - três níveis	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	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 ¹⁾
Pães de leite	3	190	3	190	12 - 20	Em tabuleiro para assar ¹⁾
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 ríco	1	160	2	150	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas camadas	1	170	2	160	30 - 50	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRA- TO	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Círc		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp. [°C]	Nível da gre- lha	Temp. [°C]		
Pão branco	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça ¹⁾
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 as- sar ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelh ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	Em tabuleiro para assar ¹⁾

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

FLANS

TIPO DE PRA- TO	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp. [°C]	Nível da gre- lha	Temp. [°C]		
Pudim de massa	2	200	2	180	40 - 50	Em forma
Pudim de vege- tais	2	200	2	175	45 - 60	Em forma
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	Em forma ¹⁾
Lasanha	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Em forma ¹⁾
Canelones	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Em forma ¹⁾

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PRA- TO	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp. [°C]	Nível da grelha	Temp. [°C]		
Carne de vaca	2	200	2	190	50 - 70	Numa prateleira em grelha
Porco	2	180	2	180	90 - 120	Numa prateleira de grelha
Vitela	2	190	2	175	90 - 120	Numa prateleira de grelha

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp. [°C]	Nível da grelha	Temp. [°C]		
Carne assada, mal passada	2	210	2	200	50 - 60	Numa prateleira de grelha
Carne assada, média	2	210	2	200	60 - 70	Numa prateleira de grelha
Carne assada, bem passada	2	210	2	200	70 - 75	Numa prateleira de 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 Círc		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp. [°C]	Nível da grelha	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

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhador		Tempo de cozedura [min.]	
	Peças	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	1.º lado	2.º lado
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 pra-teleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Carne assada ou lombo, mal passado	por cm de espessura	1	190-200 1)	5-6
Carne assada ou lombo, médio	por cm de espessura	1	180-190 1)	6-8
Carne assada ou lombo, bem passado	por cm de espessura	1	170-180 1)	8-10

1) Pré-aqueça o forno.

Porco

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

Descongelação

TIPO DE PRA-TO	[g]	Tempo de descongelação [min.]	Tempo de pós-descongelação [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	-

Consevar - Aquecimento inferior

Frutos vermelhos

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura até começar a ferver [min.]	Tempo de cozedura a 100 °C [min.]
Morangos, amoras, framboesas, groselhas maduras	160 – 170	35 – 45	–

Fruta com caroço

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo até começar a ferver [min.]	Tempo de cozedura a 100 °C [min.]
Pêras, marmelos, ameixas	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Legumes

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura até começar a ferver [min.]	Tempo de cozedura a 100 °C [min.]
Cenouras ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Pepinos	160 – 170	50 – 60	–
Picles mistos	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Couve-rábano, ervilhas, espargos	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Deixe a conserva no forno, após desactivar o aparelho.

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
Eervas 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
Péras	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 quemada 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-aderecentes, não os limpe com produtos de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderecente.

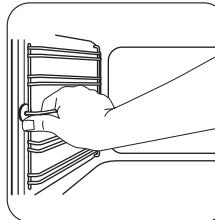
i **Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio:**

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.

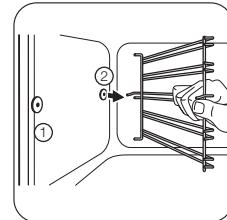
Apoios para prateleiras

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.

Pirólise

! **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 por Pirólise. Isso pode danificar o aparelho.

1. Remova todos os acessórios (se aplicável) do aparelho. Consulte "Retirar os acessórios".



Cuidado Não deixe os acessórios dentro do aparelho durante a Pirólise. Existe o risco de danos.

2. Remova os resíduos mais persistentes manualmente.
3. Feche totalmente a porta do forno.

i O procedimento de limpeza não pode começar se não fechar a porta do forno.

4. Prima várias vezes até o display mostrar .

 - O display mostra **P1** e , um após o outro.
 - É emitido um sinal sonoro para lembrar que deve retirar todos os acessórios do forno.
 - O relógio mostra **1:30**.
 - A duração pisca.

5. Quando piscar, prima + ou - para definir o procedimento necessário:

- **P1** - se o forno não estiver muito sujo. O procedimento demora 1 h e 30 min.
- **P2** - se o forno estiver mais sujo. O procedimento demora 2 h e 30 min.

6. Prima para iniciar o procedimento. As barras do símbolo acendem uma a uma para indicar que a temperatura do aparelho aumenta. O símbolo fica intermitente. Passados alguns minutos, a porta é desbloqueada. O display mostra o símbolo .

Quando a Pirólise estiver concluída, o display mostra 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.

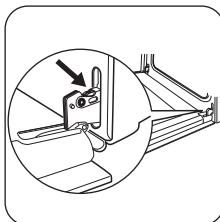
i Para parar a Pirólise antes de estar concluída, prima .

Definir o tempo de fim para a Pirólise

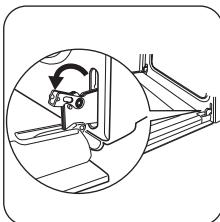
i Pode utilizar a função Fim para atrasar o início do procedimento.

1. Inicie o processo de Pirólise.

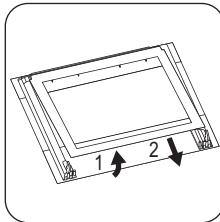
Remover a porta do forno e os painéis de vidro



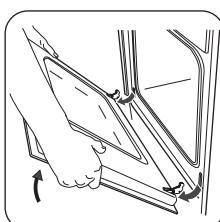
1 Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



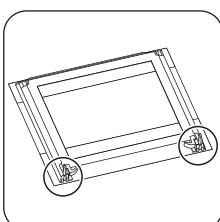
2 Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.



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



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.

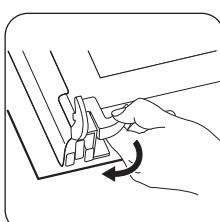


4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.

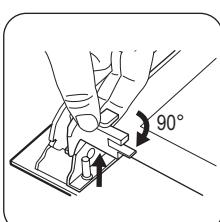
Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro.

Instalar a porta e os painéis de vidro

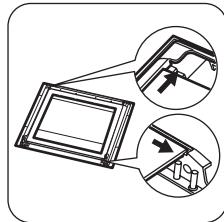
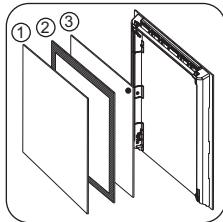
Quando a limpeza estiver concluída, introduza os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência oposta.



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



6 Rode os dois fixadores 90° e removê-los dos respectivos lugares.



Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (1, 2 e 3) pela ordem correcta. O painel do meio (2) 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 (2) na zona da serigrafia não é rugosa.

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

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.
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.
O forno não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta ► ou ⏪ .	O modo Demo está activado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desactive o aparelho. 2. Prima e mantenha premido o botão ⏪ durante aproximadamente dois segundos. É emitido um sinal sonoro. 3. Mantenha premidos os botões ► e — simultaneamente até que seja emitido outro sinal sonoro e o indicador se apague.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta um código de erro.	Existe uma falha electrónica.	<ol style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho no fusível da instalação doméstica ou no disjuntor do quadro eléctrico e ligue-o novamente. Se o visor continuar a apresentar o código de erro, contacte o Centro de Assistência.
A cozedura dos alimentos demora demasiado tempo ou os alimentos são cozinhados demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste a temperatura, se necessário. Siga os conselhos dados no manual.
Há vapor e água condensada nos alimentos e no forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não mantenha os pratos no aparelho 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-

rísticas. 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.)

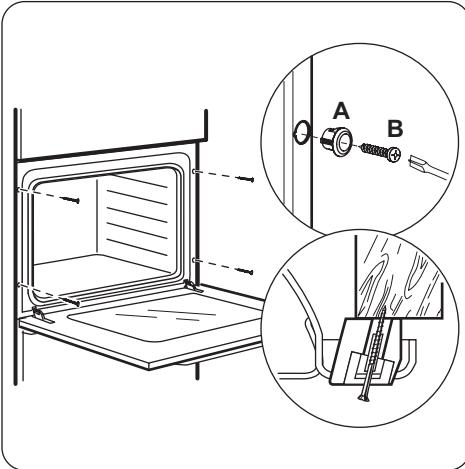
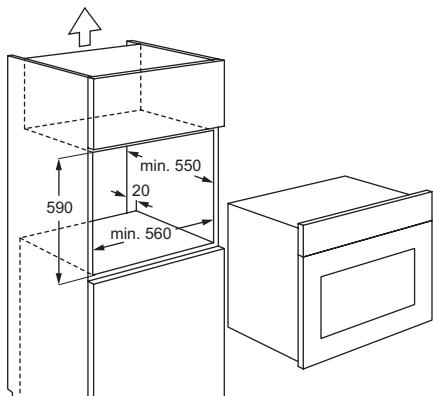
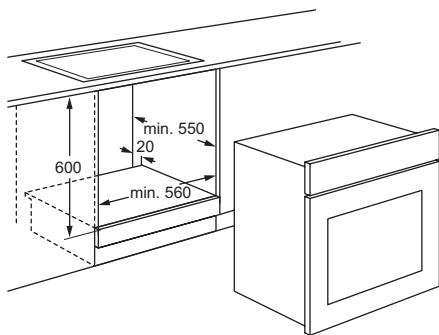
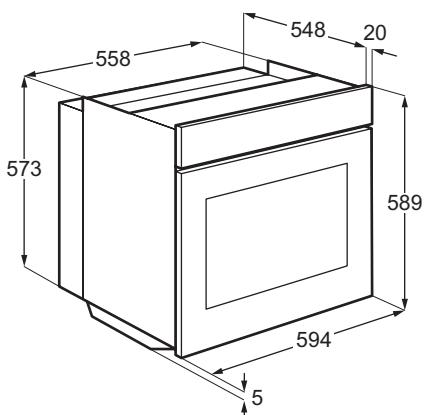
.....

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 ²

Potência total	Secção do cabo
máximo de 2300 W	3 x 1 mm ²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm ²

O cabo de terra (cabos 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 como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

Índice de materias

Información sobre seguridad	46	Funciones adicionales	54
Instrucciones de seguridad	47	Consejos útiles	54
Descripción del producto	50	Mantenimiento y limpieza	62
Antes del primer uso	50	Qué hacer si...	65
Uso diario	51	Instalación	66
Funciones de reloj	53	Aspectos medioambientales	68

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 hiciera 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** 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 está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del apa-

- rato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o 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.



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 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.

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

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

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

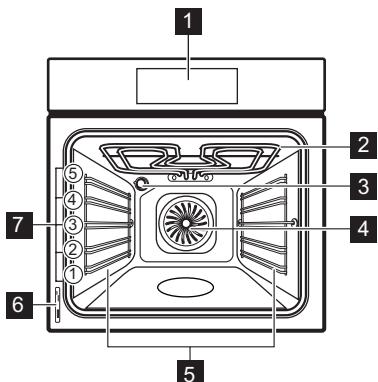
Desecho

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

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

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

Descripción del producto



1 Programador electrónico

2 Grill

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".

Ajuste y modificación de la hora

i Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Cuando conecte el horno al suministro de red o después de un corte del mismo, el símbolo parpadea.

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

- 3 Bombilla del horno
- 4 Ventilador
- 5 Carril de apoyo, extraíble
- 6 Placa de características
- 7 Posiciones de las parrillas

Accesorios del horno

Parrilla

Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.

Bandeja

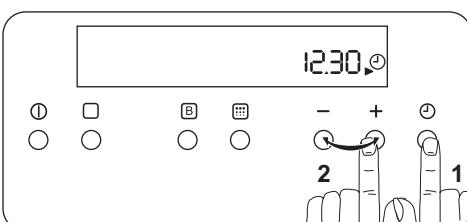
Para bizcochos y galletas.

Grill / Bandeja de asar

Para hornear y asar o como grasería.

Cambio de la hora

- Pulse repetidamente hasta que parpadee el símbolo .
- Pulse la tecla **+** o **-** para ajustar la hora correcta.



Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla muestra la hora ajustada.

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar la grasa restante.

- Ajuste la función y la temperatura máxima.
- Deje funcionar el aparato una hora.

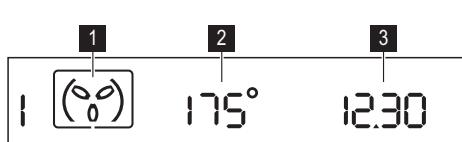
- Ajuste la función y la temperatura máxima.
- Deje funcionar el aparato diez minutos.
- Ajuste la función y la temperatura máxima.

6. Deje funcionar el aparato diez minutos. Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Uso diario

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

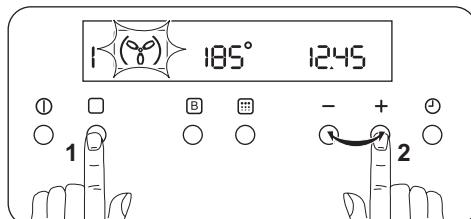
Pantalla



- 1** Funciones de cocción
- 2** Temperatura
- 3** Tiempo

Tecla	Función	Descripción
	Encendido/Apagado	Para encender o apagar el aparato.
	Selección	Para ajustar una función del horno.
	Calentamiento rápido	Para activar la función de Calentamiento rápido.
	Pirólisis	Para iniciar la limpieza pirolítica.
	Reloj	Para ajustar una función de reloj.
	Menos, más	Para ajustar la hora y la temperatura.

Ajuste de una función del horno



- Active el aparato.
- Pulse repetidamente hasta que parpadee el símbolo de la función necesaria del horno.

La pantalla muestra la temperatura predefinida. Si no la cambia en unos cinco

segundos aproximadamente, el horno comenzará a funcionar.

- Para cambiar la temperatura, pulse o .

Cambio de la temperatura

Para cambiar la temperatura cuando el aparato está funcionando:

- Pulse la tecla . El símbolo parpadea.
- Pulse la tecla o para cambiar la temperatura.

Cuando ajusta una función del horno, el símbolo de la temperatura parpadea. El símbolo muestra que la temperatura del aparato aumenta.

Cuando el aparato alcanza la temperatura seleccionada, suena una señal acústica y el símbolo de la temperatura deja de parpadear.

Funciones del horno

Función del horno	Aplicación
	Luz Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
	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 alimentos de poco espesor situados en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
	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.
	Grill rápido Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. Funciona todo el grill.
	Calor inferior Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.
	Carne Para asar carne. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo.
	Mantener caliente Para mantener calientes los alimentos.
	Descongelar Para descongelar alimentos congelados. Idónea para descongelar alimentos delicados; por ejemplo, tartas rellenas de crema, pasteles helados, pastas, pan y alimentos elaborados con levadura.
	Pirólisis Para limpiar el horno. La elevada temperatura quema la suciedad residual. Puede retirarla posteriormente con un paño cuando el aparato este frío.

Función de calor residual

En la función Duración \rightarrow , el horno se apaga automáticamente unos minutos antes de terminarse el periodo de tiempo establecido. El horno no se sirve del calor residual para terminar de cocinar los alimentos sin consumir más energía.

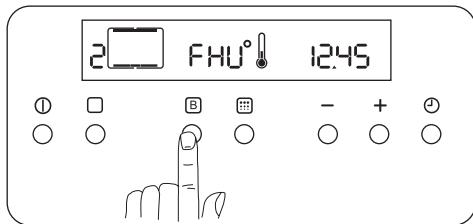
Importante La función de calor residual es aplicable tan solo si el periodo establecido para la Duración \rightarrow es superior a 20 minutos.

Función de Calentamiento rápido

La función de Calentamiento rápido le permite reducir el periodo de precalentamiento. Puede usarla con todas las funciones del horno excepto Mantener caliente y Descongelar. La función de Calentamiento rápido funciona solo si la temperatura necesaria es 100 °C superior a la temperatura actual del horno.

Importante No coloque los alimentos en el horno hasta que haya finalizado la función de Calentamiento rápido.

1. Ajuste una función del horno. Si fuera necesario, cambie la temperatura.
2. Pulse la tecla **B**. La pantalla muestra **FHU**. La función de Calentamiento rápido se inicia.
3. Cuando la función de Calentamiento rápido termina, suena una señal acústica. **FHU** desaparece. La función programada del horno sigue funcionando.
4. Coloque los alimentos en el horno.

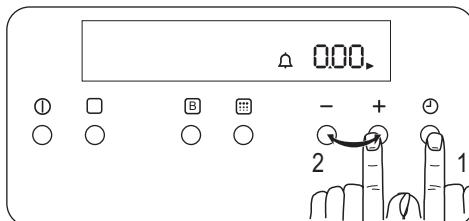


Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
	Hora
	Avisador
	Duración
	Fin

i Puede utilizar Duración y Fin a la vez para ajustar la hora a la que debe encenderse y apagarse el aparato. Ajuste primero Duración y después Fin .

Ajuste de las funciones del reloj



1. Para la Duración y el Fin , ajuste una función y la temperatura. Esto no es necesario para el Avisador . Consulte "Ajuste de las funciones del horno".
2. Pulse una y otra vez hasta que parpadee el símbolo de la función necesaria del reloj.

3. Pulse + o - para ajustar la función de reloj necesaria. La pantalla muestra el símbolo de la función ajustada. Al finalizar el tiempo programado, el símbolo parpadea y se emite una señal acústica durante dos minutos.

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

4. Pulse una tecla para parar la señal.
5. Apague el aparato.

Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse una y otra vez hasta que el símbolo de la función necesaria del reloj y parpadeen en la pantalla.
2. Mantenga pulsada la tecla - hasta que se apague la función del reloj.

Funciones adicionales

Bloqueo de seguridad para niños

i Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede utilizar el aparato.

Activación del bloqueo de seguridad para niños

1. Pulse  para desactivar el aparato.
2. Pulse  y - simultáneamente hasta que aparezca **SAFE** en la pantalla. El bloqueo de seguridad para niños está activado.

Desactivación del bloqueo de seguridad para niños

Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita los mismos pasos.

Sonido de las teclas

Desactivación del sonido de control

1. Pulse  para desactivar el aparato.
2. Mantenga pulsadas las teclas  y  al mismo tiempo durante unos 2 segundos hasta que se emita una señal acústica.

El sonido de control está desactivado.

Activación del sonido de control

Para activar el sonido de control, repita los mismos pasos.

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	Tiempo de apagado
30 - 115 °C	12.0 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 cons-

Temperatura del horno	Tiempo de apagado
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - máxima °C	3.0 h

Tras una desconexión automática, apague el aparato completamente. Despues podrá encenderlo de nuevo.

Importante La desconexión automática se cancela si ajusta las funciones Duración o Fin.

Código de error

Cuando se detecta un parámetro incorrecto, la unidad de control detiene las funciones activas y muestra el código de error correspondiente en el indicador. Consulte el capítulo "Qué hacer si...".

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 enfrie 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.

tantemente 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. Esto reduce al mí-

nimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.

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

Repostería

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

Cuadro de especificaciones para hornear y asar

PASTELES

TIPO DE PLA- TO	Calor superior + in- ferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parri- lla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Masas batidas	2	170	3 (2 y 4)	160	45 - 60	En molde de repos- tería
Masa con man- tequilla	2	170	3 (2 y 4)	160	20 - 30	En molde de repos- tería
Tarta de queso (con suero)	1	170	2	165	80 - 100	En molde de repos- tería 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 ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	En bandeja
Tarta de merme- lada	2	170	2 (izquierda y derecha)	165	30 - 40	En molde de repos- tería de 26 cm
Bizcocho	2	170	2	150	40 - 50	En molde de repos- tería de 26 cm

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trinchar 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 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.

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	2	160	2	150	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Pastel de ciruelas	1	175	2	160	50 - 60	En molde para pan ¹⁾
Pasteles pequeños: un nivel	3	170	3	150 - 160	20 - 30	En bandeja ¹⁾
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	2 y 4	140 - 150	25 - 35	En bandeja ¹⁾
Pasteles pequeños: tres niveles	-	-	1, 3 y 5	140 - 150	30 - 45	En bandeja ¹⁾
Galletas/hojaldres - un nivel	3	140	3	140 - 150	25 - 45	En bandeja
Galletas/hojaldres - dos niveles	-	-	2 y 4	140 - 150	35 - 40	En bandeja
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 ¹⁾
Bollos	3	190	3	190	12 - 20	En bandeja ¹⁾
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	30 - 50	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾

1) Precalentar durante 10 minutos.

PAN Y PIZZA

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

1) Precalentar durante 10 minutos.

TARTALETAS

TIPO DE PLA- TO	Calor superior + in- ferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parri- llla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Pudín de pasta	2	200	2	180	40 - 50	En un molde
Pudín de verdu- ras	2	200	2	175	45 - 60	En un molde
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	En un molde ¹⁾
Lasaña	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	En un molde ¹⁾
Canelones	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	En un molde ¹⁾

1) Precalentar durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PLA- TO	Calor superior + in- ferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parri- llla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Ternera	2	200	2	190	50 - 70	En una parrilla
Cerdo	2	180	2	180	90 - 120	En una parrilla
Ternera	2	190	2	175	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco he- cho	2	210	2	200	50 - 60	En una parrilla

TIPO DE PLA- TO	Calor superior + in- ferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parr- illa	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
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 cer- do	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	Troceado
Liebre	2	190	2	175	150 - 200	Troceado
Faisán	2	190	2	175	90 - 120	Entero

PESCADO

TIPO DE PLA- TO	Calor superior + in- ferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parr- illa	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 ALIMEN- TO	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

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Posición de la parrilla	Grill Temp [°C]	Tiempo de cocción [min]	
	Piezas	[g]			1º cara	2º cara
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 1)	5-6
Rosbif o filete, al punto	por cm de grosor	1	180-190 1)	6-8
Rosbif o filete, muy hecho	por cm de grosor	1	170-180 1)	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	-

TIPO DE ALIMENTO	(g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación adicional (min)	Notas
Nata	2 x 200	80-100	10-15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1400	60	60	-

Conservar - Calor inferior

Frutas silvestres

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de cocción restante a 100 °C (min)
Fresas, arándanos, frambuesas, grosellas maduras	160 – 170	35 – 45	-

Frutas con hueso

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de cocción restante a 100 °C (min)
Peras, membrillos, ciruelas	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Verduras

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de cocción restante a 100 °C (min)
Zanahorias 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Pepinos	160 – 170	50 – 60	-
Encurtidos variados	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Colinabos, guisantes, espárragos	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Despues de apagar el aparato, deje la conserva en el horno.

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

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla		Temperatura (°C)	Tiempo (h)
	1 nivel	2 niveles		
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:

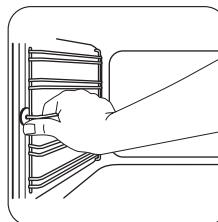
Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.

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.

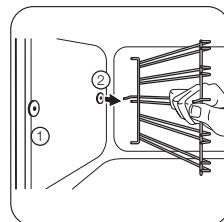
Carriles de apoyo

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 extráigalo.

Instalación de los carriles de apoyo

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

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

Pirólisis

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

- Precaución** Si se instala una placa de cocción con el aparato, no la utilice al mismo tiempo que la limpieza pirolítica. El aparato podría dañarse.

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

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

2. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.
3. Cierre la puerta del horno.

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

4. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre .
 - La pantalla muestra **P1** y uno tras otro.
 - Suena una señal acústica para recordarle que retire todos los accesorios y los carriles de apoyo del horno.
 - La pantalla del reloj muestra **1:30**.
 - La Duración parpadea.
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 y 30 minutos.

- **P2** - si el horno está más sucio. El procedimiento tiene una duración de 2 hora y 30 minutos.

6. Pulse para iniciar el procedimiento. Las barras del símbolo se iluminan una a una para mostrar que aumenta la temperatura del aparato. El símbolo parpadea. La puerta se cierra transcurridos unos minutos. La pantalla muestra el símbolo . Al final de la limpieza pirolítica, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el horno se enfria, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.

- Para detener la limpieza pirolítica antes de que termine, pulse .

Ajuste de la hora de fin de la pirólisis

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

1. Inicie el procedimiento de pirólisis.
2. Pulse repetidamente hasta que parpadee el símbolo . La pantalla muestra el tiempo hasta el fin de la limpieza pirolítica.
3. Pulse + o - para ajustar la hora de fin de la limpieza pirolítica.

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.

- 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.

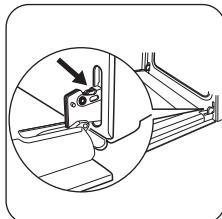
Limpieza de la puerta del horno

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

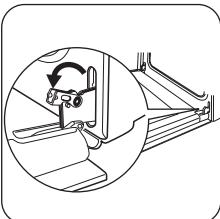
i La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

Precaución No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

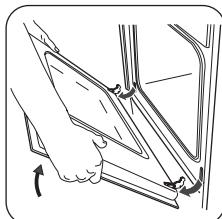
Retirada de la puerta del horno y los paneles de cristal



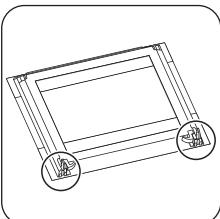
1 Abra completamente la puerta del horno y sujeté las dos bisagras.



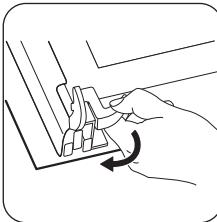
2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



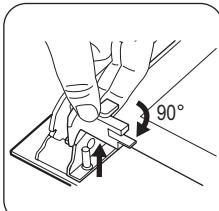
3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencargarla.



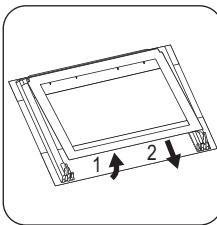
4 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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.

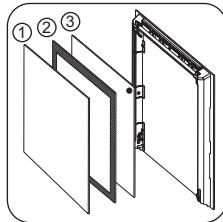


7 Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

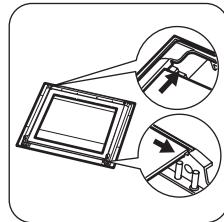
Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

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 (1, 2 y 3) en el orden correcto. El panel central (2) 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 (2) de las caras impresas no esté áspera cuando lo toque.



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

Qué hacer si...



Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Possible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	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.
El horno no calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra ► o ⊖.	El modo de demostración está activado.	<ol style="list-style-type: none">Apague el aparato.Mantenga pulsada la tecla ⊖ durante unos dos segundos. Sonará una señal acústica.Mantenga pulsadas las teclas ⊖ y — al mismo tiempo, hasta que suene la señal acústica y se apague el indicador.

Problema	Possible causa	Solución
La pantalla muestra un código de error.	Hay un fallo electrónico.	<ol style="list-style-type: none"> 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, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual.
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 aparato más de 15 o 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 deantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (MOD.)

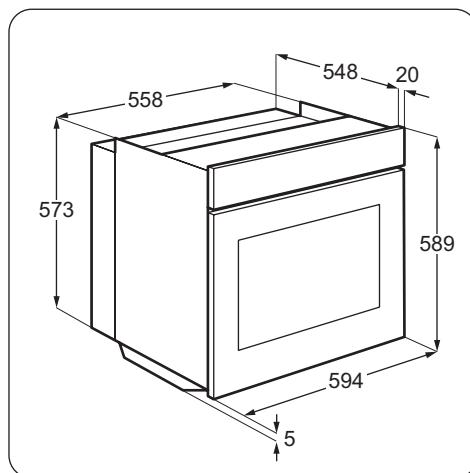
Número de producto (PNC)

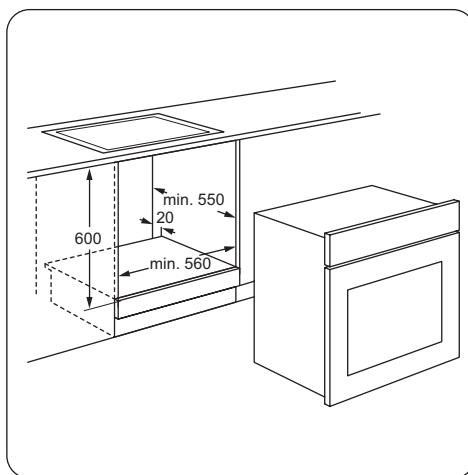
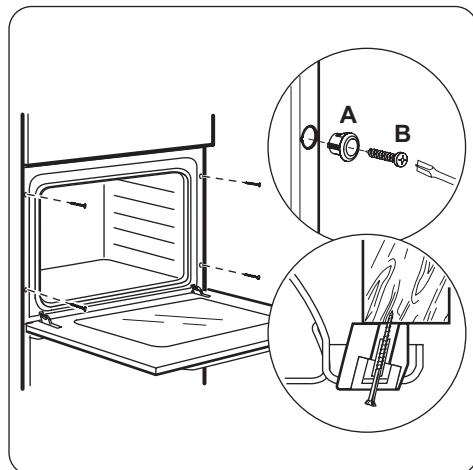
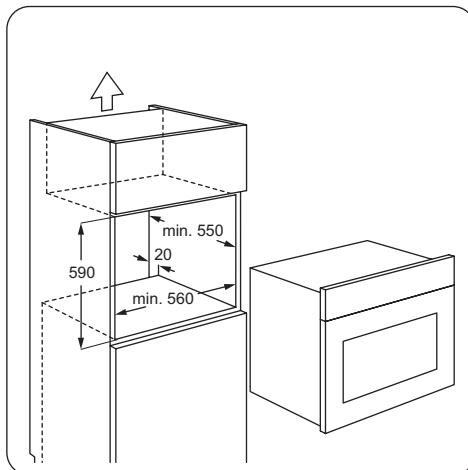
Número de serie (S.N.)

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 ²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm ²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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 desecha, 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 recicitable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, tales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.



www.zanussi.com/shop



CE

397223401-D-492012