NL Gebruiksaanwijzing 2
PT Manual de instruções 18
ES Manual de instrucciones 34

USER MANUAL

Oven
Forno
Horno

la vita è bella

ZANUSSI

ITALIAN SINCE 1916

ZYB 460

Inhoud

Veiligheidsinformatie _____ 2
Beschrijving van het product _____ 5
Voor het eerste gebruik _____ 5
Dagelijks gebruik _____ 6
Klokfuncties _____ 7
Gebruik van de accessoires _____ 8
Extra functies _____ 8
Nuttige aanwijzingen en tips _____ 8
Onderhoud en reiniging _____ 13
Problemen oplossen _____ 15
Montage _____ 16
Milieubescherming _____ 17

Wijzigingen voorbehouden

⚠ Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken:

- Voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen
- Uit respect voor het milieu
- Voor de correcte werking van het apparaat.

Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve installatie of foutief gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat als de deur openstaat of als het apparaat in gebruik is, omdat deze heet wordt. Gevaar voor verwonding of ander permanent lichamelijk letsel.
- Gebruik het kinderslot of de toetsblokkering als het apparaat hiermee uitgerust is. Dit voorkomt dat kinderen en dieren het apparaat per ongeluk aanzetten.

Algemene veiligheid

- Verander de specificaties van dit product niet. Risico op letsel en beschadiging van het apparaat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

Montage

- Alleen een bevoegd elektriciën mag het apparaat installeren en aansluiten. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Dit om lichamelijk letsel of structurele schade te voorkomen.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het voor het eerst in gebruik neemt. Verwijder niet het typeplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, recyclingvoorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektra of gas, etc.).
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken tijdens de installatie.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat. Het apparaat is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen. Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3mm.
- U dient te beschikken over de juiste isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De schokbeschermingsonderdelen moeten zo worden bevestigd dat zij niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap.

- Zorg dat de keukenkast de benodigde afmetingen heeft voordat u met de installatie begint.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat met de achterkant en één zijkant tegen het hogere apparaat. De andere kant moet worden geplaatst tegen een apparaat met dezelfde hoogte.
- Het apparaat kan niet op een voetstuk worden geplaatst.
- Ingebouwde ovens en ingebouwde fornuizen worden bevestigd met een speciaal aansluitsysteem. Om schade aan het apparaat te voorkomen dient u alleen een apparaat te gebruiken met apparaten van dezelfde fabrikant.

Elektrische aansluiting

- Dit apparaat moet geaard worden.
- Zorg er voor dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met de stroomtoevoer in uw huis.
- Informatie over het voltage vindt u op het typeplaatje.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Houd kabels bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten uit de buurt van de hete deur van het apparaat.
- Gebruik geen meerwegsstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Vervang of verander de hoofdkabels niet zelf. Neem contact op met de service-afdeling.
- Zorg ervoor dat de stroomsnoeren (indien van toepassing) en kabel niet knakken of beschadigd raken achter het apparaat.
- Zorg ervoor dat de aansluiting op het net toegankelijk is na de installatie.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker - indien van toepassing.

Gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zo voorkomt u lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- De binnenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Er kunnen brandwonden ontstaan. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik handschoenen wanneer u toebehoren of schalen plaatst of verwijdert.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van toebehoren om schade aan de emaille van de oven te voorkomen.
- Sta niet te dicht bij het apparaat als u de deur van het apparaat opent als deze aan staat. Er kan hete stoom ontsnappen. Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Verkleuring van het emaille heeft geen effect op de werking van het apparaat, het is dus geen defect in de zin van het recht op garantie.
- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie;
  - plaats heet water niet direct in het apparaat;
  - haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Gebruik dit apparaat niet als het contact maakt met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- De deur dient altijd gesloten te worden bij het koken, ook tijdens het grillen.

Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Er kunnen brandwonden ontstaan. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Houd het apparaat altijd schoon. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.

- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlaktemateriaal van de oven achteruitgaat.
- Gebruik een diepe bakplaat voor vochtige taarten om te voorkomen dat het fruitsap permanente vlekken maakt.
- Voor uw persoonlijke veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen dient u het apparaat alleen met water en zeep te reinigen. Gebruik geen ontvlambare producten of bijtende producten.
- Reinig het apparaat niet met stoomreinigers, hogedrukreinigers, scherpe voorwerpen, schuurmiddelen, schuursponzen en vlekverwijderaars
- Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt.
- Reinig de glazen ovendeur niet met schurende reinigingsmiddelen of een metalen schraper. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor breken en versplinteren.
- Als de glasplaten beschadigd raken, worden ze zwak en kunnen ze breken. U dient ze te vervangen. Neem contact op met het servicecentrum.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het katalytisch email niet (indien van toepassing).

Pyrolytische reiniging

- Laat het apparaat tijdens het Pyrolytisch reinigen niet onbeheerd achter.
- Probeer de deur niet te openen en schakel de stroom niet uit tijdens de pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens de pyrolytische reiniging. Het apparaat wordt zeer heet Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Tijdens de pyrolytische reiniging kan hardnekkig vuil het email verkleuren. Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.

Brandgevaar

- Open de deur voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan. Er kan brand ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat.

Ovenlampje

- De gloeilampen in dit apparaat zijn speciaal geselecteerd en uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Ze kunnen niet worden gebruikt om een ruimte in het huis volledig of gedeeltelijk te verlichten.
- Als de lamp moet worden vervangen, moet u een lamp gebruiken die hetzelfde vermogen heeft en uitsluitend is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de ovenlamp vervangt. Er bestaat risico op een elektrische schok.

Service-afdeling

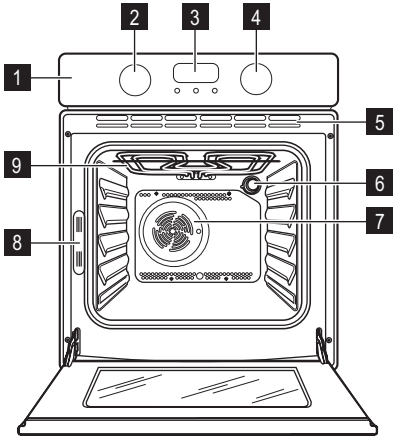
- Alleen een bevoegd servicemonteur mag dit apparaat repareren. Neem contact op met de service-afdeling.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Afvalverwerking van het apparaat

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Snijd het netsnoer door en gooi het weg.
  - Verwijder de deurvergrendeling. Dit voorkomt dat kinderen of kleine huisdieren in het apparaat opgesloten raken. Er bestaat een gevaar voor verstikking.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Temperatuur-/tijdknop
3 Elektronische tijdschakelklok
4 Bedieningsknop voor ovenfunctie
5 Luchtopeningen voor koelventilator
6 Ovenlampje
7 Ventilator
8 Typeplaatje
9 Grill

Ovenaccessoires

- **Ovenrek**
  Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Braadpan**
  Om te bakken en te braden of om vet op te vangen.

Voor het eerste gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Eerste reiniging

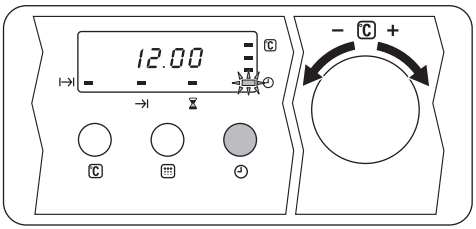
- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

Belangrijk! Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Tijd instellen

ℹ De oven functioneert alleen als u de tijd hebt ingesteld.

1. Wanneer u het apparaat op de netvoeding aansluit of na een stroomstoring gaat het symbool van de functie tijdstip van de dag ◴ automatisch knipperen



2. Met de "**+ / -**" knop kunt u de tijd instellen.
   Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
3. Voor het wijzigen van de tijd drukt u meerdere malen op de keuzetoets (zie de paragraaf "Klokfunctie") totdat het functielampje voor het tijdstip van de dag ◴ knippert.
   Met de "**+ / -**" knop kunt u de tijd instellen.

U kunt de tijd alleen wijzigen wanneer het apparaat is uitgeschakeld.

Zorg ervoor dat het Kinderslot niet is ingesteld.

Voorverwarmen

1. Stel de functie in op en de maximumtemperatuur.
2. Laat het apparaat ongeveer 1 uur werken zonder een gerecht in de oven.
3. Stel de functie in op en de maximumtemperatuur.
4. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten werken zonder een gerecht in de oven.
5. Stel de functie in op en de maximumtemperatuur.
6. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten werken zonder een gerecht in de oven.

Dit om de restanten in het apparaat te verbranden. De accessoires kunnen warmer worden dan gebruikelijk. Als u het apparaat voor de eerste keer opwarmt, kan het apparaat stinken en roken. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Dagelijks gebruik

Waarschuwing! Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Het apparaat inschakelen

Zet de knop van de ovenfuncties op een ovenfunctie. De display toont de voorgestelde temperatuur voor de gekozen ovenfunctie. De oven begint te verwarmen Wanneer het apparaat op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal.

Oventemperatuur wijzigen

Draai aan de + / - knop om de temperatuur te verhogen of te verlagen. De instelling vindt plaats in stappen van 5°C.

De temperatuur regelen

Druk op de temperatuurcontroletoets (zie "Klokfuncties"). Op het temperatuurdisplay verschijnt de huidige oventemperatuur.

Controlelampje verwarmen

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display een voor een branden. De balkjes geven aan dat de oventemperatuur toeneemt.

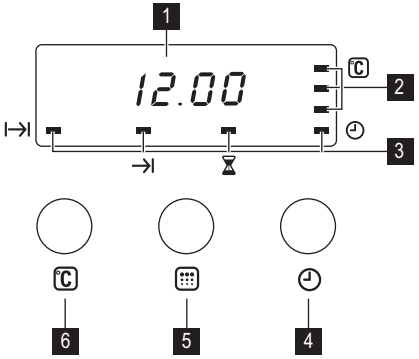
Ovenfuncties

Ovenfunctie		Toepassing
0	Uitstand	Het apparaat staat UIT.
	Ovenlampje	Brandt ook als er geen functie is ingeschakeld.
	Boven- en onderwarmte	Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Bakken en braden op één ovenniveau.
	Grill	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van het rooster. Voor het maken van toast
	Grill Groot	Het verwarmingselement van de grote grill is ingeschakeld. Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast.
	Grillen met hete lucht	Het grillelement en de ventilator van de oven werken samen, zodat de hetelucht rond de gerechten circuleert. Voor het bakken van grote stukken vlees. **Maximale temperatuur voor deze functie is 200 °C**.

Ovenfunctie		Toepassing
	Hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Ontdooien	Voor het ontdooien van bevroren voedsel. De temperatuurknop moet in de uitstand staan.
	Pyrolytische reiniging	Automatische pyrolytische schoonmaakfunctie van de oven. Hierdoor worden vuilresten in de oven verbrand.

Klokfuncties

Elektronische tijdschakelklok



1 Weergave van de temperatuur/tijd
2 Warmte-indicator
3 Controlelampjes klokfuncties
4 Keuzetoets
5 Pyrolysefunctietoets
6 Temperatuurcontroletoets

De klokfuncties instellen

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Om de tijd in te stellen voor de kookwekker , bereidingsduur |→| of einde →| gebruikt u de + / - toets. Het controlelampje voor de betreffende functie gaat branden.
   Wanneer de tijd is verstreken, knippert het functielampje, verschijnt er op het display 0.00 en klinkt er een geluidssignaal.
3. Geluidssignaal en knipperen onderbreken:
   - druk bij de kookwekker op een knop
   - draai bij Bereidingsduur en Einde de functieknop van de oven in de uit-stand.

ⓘ Bij de kookwekker klinkt er ook een geluidssignaal, nadat de periode voor 90% is verstreken.

ⓘ Bij de functies Bereidingsduur |→| en Einde →| schakelt de oven automatisch uit.

Klokfunctie		Toepassing
	DAGTIJD	Toont de tijd. Met deze functie kunt u de tijd instellen, veranderen of opvragen.
	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie is niet van invloed op de werking van de oven.
|→|	Duur	Om in te stellen hoelang de oven gebruikt moet worden.
→|	Einde	Hier stelt u de tijd in waarna u wilt dat de oven uitschakelt.

ⓘ Bereidingsduur |→| en einde →| kunnen gelijktijdig worden gebruikt, wanneer de oven op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgeschakeld. Stel eerst de bereidingsduur |→| en daarna het eind →| in.

De klokfuncties annuleren

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Draai en houd de "+/- " functieknop ingedrukt.

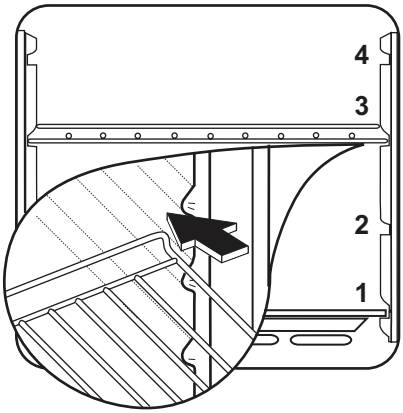
Na een paar seconden gaat de klokfunctie uit.

Gebruik van de accessoires

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Het plaatsen van de bakplaten of -roosters

Plaats de bakplaten of -roosters tussen de geleidestangen van één van de ovenniveaus.



Extra functies

Kinderslot

Wanneer het kinderslot ingeschakeld is, kunt u de oven niet bedienen.
De inschakelblokkering waarborgt dat kinderen niet per ongeluk het apparaat kunnen inschakelen.

Belangrijk! Stel geen ovenfunctie in.

De kinderbeveiliging inschakelen:

1. Draai de + / - knop naar links en houd hem vast.
2. Druk op de keuzetoets totdat op het display "SAFE" verschijnt.

Het kinderslot is ingeschakeld.
Om het kinderslot uit te schakelen herhaalt u dezelfde procedure als om het kinderslot in te schakelen.

Foutcode

Als sommige parameters niet correct zijn, zal de controle-eenheid de geactiveerde functies uitschakelen en wordt de overeenkomstige foutcode weergegeven op het display. Raadpleeg "Problemen oplossen".

Koelventilator

Als het apparaat aanstaat, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie doorgaan om het apparaat af te koelen en schakelt daarna vanzelf uit.

Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), heeft de oven een veiligheidsthermostaat die indien nodig de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie als u kookt. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Taarten bakken

- De beste temperatuur voor het bereiden van gebak is tussen de 150 °C en 200 °C.
- Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de ingestelde baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd dan één niveau vrij tussen de platen.

Vlees en vis bereiden

- Bereid geen vlees met een gewicht van minder dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Om rood vlees aan de buitenkant goed gaar en toch sappig te krijgen, dient u de temperatuur in te stellen op 200 °C-250 °C.
- Voor wit vlees, gevogelte en vis dient u de temperatuur tussen de 150°C-175°C in te stellen.
- Gebruik een lekbak voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat er vlekken op de oven komen die mogelijk permanent zijn.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet wegloopt.
- Giet een beetje water in de lekbak om te veel rookvorming in de oven te voorkomen tijdens roosteren. Om rookcondensatie te voorkomen dient u telkens een beetje water toe te voegen als dit opgedroogd is.

Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.
Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

Bak- en braadtabel

GEBAK

GERECHT	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	2 (1 en 3)	160	45-60	In cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	2 (1 en 3)	160	24-34	In cakevorm
Karnemelk kwarktaart	1	170	2	160	60-80	In cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	1	170	2 (1 en 3)	160	100-120	2 cakevormen van 20 cm op het bakrooster
Strudel	2	175	2	150	60-80	Op bakplaat
Confituurtaart	2	170	2	160	30-40	In cakevorm van 26 cm
Fruitcake	2	170	2	155	60-70	In cakevorm van 26 cm

GERECHT	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Cake, zacht (vetvrije cake)	2	170	2	160	35-45	In cakevorm van 26 cm
Kerstgebak/Rijkelijk belegde fruitcake	2	170	2	160	50-60	In cakevorm van 20 cm
Pruimentaart	2	170	2	160	50-60	In broodvorm 1)
Kleine cake	3	170	3 (1 en 3)	160	20-30	Op vlakke bakplaat
Koekjes	3	150	3	150	20-30	Op vlakke bakplaat 1)
Schuimgebakjes	3	100	3	100	90-120	Op vlakke bakplaat
Broodjes	3	190	3	180	15-20	Op vlakke bakplaat 1)
Soesjes	3	190	3	180	25-35	Op vlakke bakplaat 1)
Taartjes	3	180	2	170	45-70	In cakevorm van 20 cm
Victoria sandwich	1 of 2	180	2	170	40-55	Links + rechts in cakevorm van 20 cm

1) 10 minuten voorverwarmen.

BROOD EN PIZZA

GERECHT	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Wit brood	1	190	1	190	60-70	1-2 stukken, 500 gr per stuk 1)
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In broodvorm
Broodjes	2	190	2 (1 en 3)	180	25-40	6-8 broodjes op een vlakke bakplaat 1)
Pizza	1	190	1	190	20-30	In een braadpan 1)
Scones	3	200	2	190	10~20	Op vlakke bakplaat 1)

1) 10 minuten voorverwarmen.

FLANS

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Pasta	2	180	2	180	40-50	In vorm
Hartige groenten-taart	2	200	2	175	45-60	In vorm
Quiches	1	190	1	190	40-50	In vorm
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In vorm
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	In vorm
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 puddingvormen [1)]

1) Warm de oven 10 minuten voor.

VLEES

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50-70	Op ovenrooster en in de braad-pan
Varkensvlees	2	180	2	180	90-120	Op ovenrooster en in de braad-pan
Kalfsvlees	2	190	2	175	90-120	Op ovenrooster en in de braad-pan
Engelse rosbief (rood)	2	210	2	200	44-50	Op ovenrooster en in de braad-pan
Engelse rosbief (medium)	2	210	2	200	51-55	Op ovenrooster en in de braad-pan
Engelse rosbief (doorbakken)	2	210	2	200	55-60	Op ovenrooster en in de braad-pan
Varkensschouder	2	180	2	170	120-150	In een braadpan
Varkensschenkel	2	180	2	160	100-120	2 stukken in braadpan
Lamsvlees	2	190	2	190	110-130	Bout
Kip	2	200	2	200	70-85	Volledig in een braadpan
Kalkoen	1	180	1	160	210-240	Volledig in een braadpan
Eend	2	175	2	160	120-150	Volledig in een braadpan
Gans	1	175	1	160	150-200	Volledig in een braadpan

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken
Haas	2	190	2	175	150-200	In stukken
Fazant	2	190	2	175	90-120	Volledig in een braadpan

VIS

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Ruimte voor aantekeningen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Forel/Zeebrasem	2	190	2 (1 en 3)	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2 (1 en 3)	175	35-60	4-6 filets

Grillen

Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	250	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	3	250	10-12	6-8
Worstjes	8	/	3	250	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	3	250	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spiesen	4	/	3	250	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Visfilet	4	400	3	250	12-14	10-12
Geroosterde sandwich-es	4-6	/	3	250	5-7	/
Geroosterd brood	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grillen met hete lucht

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik deze functie met een maximale temperatuur van 200°C.

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten) ◷	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Rollade (kalkoen)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kip (in twee helften)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kippenpoten	6	-	3	200	15-20	15-18
Kwartel	4	500	3	200	25-30	20-25
Groentegratin	-	-	3	200	20-25	-
stuks Jakobsschelpen	-	-	3	200	15-20	-
Makreel	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Vismoten	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

De afdichting van de deur schoonmaken

- Voer regelmatig een controle van de afdichting van de deur uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame van de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de service-afdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de afdichting van de deur, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

Pyrolytische reiniging

1. Verwijder alle onderdelen van de oven.

ⓘ Als u de accessoires niet verwijdert, verschijnt er op de klok "**AS**" en kan de pyrolytische reinigingsprocedure niet worden gestart.

2. Grove vervuilingen dienen handmatig verwijderd te worden.
3. Zet de knop van de ovenfuncties op ⁘ .
   – "**Pyro**" verschijnt in de display,

– Bereidingsduur |→| knippert ongeveer 5 seconden.

De pyrolytische reinigingstijd duur ongeveer 2 uur en 30 minuten. Om het op een bepaalde tijd te voltooien, drukt u op de keuzetoets tot het lampje van de Einde →| functie knippert. Gebruik de **+ / -** functieknop om de eindtijd voor de procedure in te stellen. De functie berekent de starttijd vanaf de eindtijd die u heeft ingesteld. De pyrolytische reiniging start en eindigt dan op de noodzakelijke tijd.

4. Druk op de **Pyro**-toets . De pyrolytische reiniging start.
5. Aan het einde van de procedure, klinkt een geluidssignaal en verschijnt "**0.00**" op de display. Bereidingsduur |→| knippert ongeveer 5 seconden. Draai de ovenfunctieknop op **0**.

Tijdens pyrolytische reiniging werkt het lampje niet. Als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld.
De balkjes van de verwarmingsindicatie lichten op totdat de deur weer is ontgrendeld.

Pyro reminder

De reinigingsherinnering vertelt de gebruiker wanneer pyrolytische reiniging noodzakelijk is.
Er klinkt een geluidssignaal en de display toont "**Pyro**" gedurende ongeveer 15 seconden.
Stel de pyrolytische zelfreinigingsfunctie in.

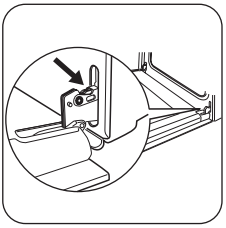
De display toont het herinneringsbericht als het apparaat uit staat tot u het apparaat reinigt met de pyrolytische reiniging.

De ovendeur reinigen

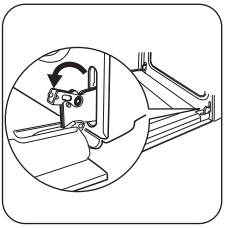
De ovendeur heeft drie glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat uit de oven verwijderen om ze schoon te maken.

De ovendeur kan dichtslaan als u de glasplaat probeert te verwijderen voordat u de ovendeur hebt verwijderd.

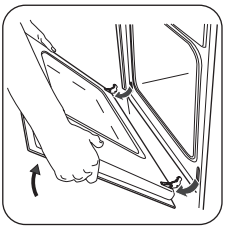
De ovendeur en de glasplaat verwijderen



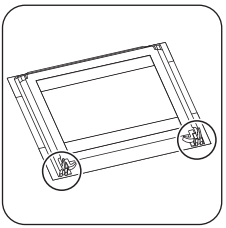
❶ Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



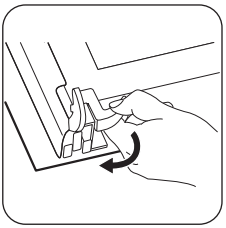
❷ Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



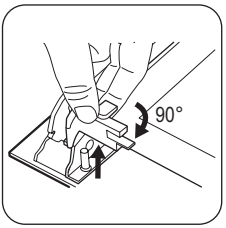
❸ Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



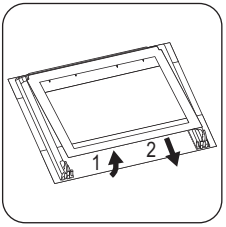
❹ Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



❺ Maak het vergrendelingssysteem open om de glasplaten te verwijderen.



❻ Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.

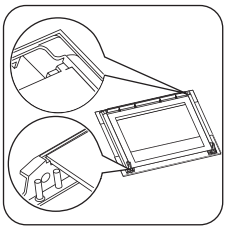


❼ Til de glasplaten voorzichtig op (stap 1) en verwijder ze een voor een uit de deur (stap 2). Begin bij de bovenste glasplaat.

Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen

Als u de glasplaten en de ovendeur hebt schoongemaakt, plaatst u ze terug Volg de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde.
De middelste glasplaat heeft een decoratief frame. Wanneer u deze glasplaat monteert, moet u zorgen dat de bedrukte zijde naar de binnenkant van de deur is gericht.
Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.
Zorg dat u de bovenste glasplaat correct in de zitting plaatst. Raadpleeg de illustratie.



Ovenlampje

⚠ **Waarschuwing!** Wees voorzichtig! Er bestaat risico op elektrische schokken!

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- De oven uitschakelen
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast of schakel de stroomonderbreker uit.

ⓘ Leg een doek op de bodem van de oven om het ovenlampje en het afdekglaasje te beschermen.

1. Draai het afdekglas naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje.
   Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

Problemen oplossen

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm	De oven is niet ingeschakeld	Schakel de oven in
De oven wordt niet warm	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Controleer de kookstanden
De oven wordt niet warm	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan één keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De functie pyrolytisch reinigen werkt niet (op het tijdsdisplay staat "AS")	Inschuifrails/uittrekrails zijn niet verwijderd	Verwijder de inschuifrails/uittrekrails
Op de display verschijnt "Pyro".	De oven moet pyrolytische gereinigd worden	Start het pyrolytische reinigingsproces
Het tijdsdisplay toont een foutcode die niet in de lijst voorkomt	Elektronische fout	Het apparaat via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast uit- en weer inschakelen. Neem contact op met onze serviceafdeling als de foutmelding op het display blijft terugkomen
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de klantenservice.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

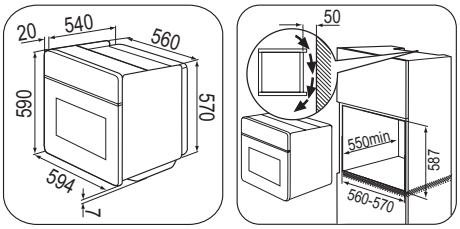
Model (MOD.) .....

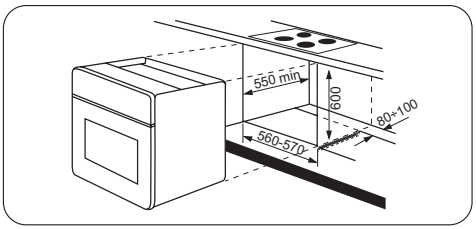
Productnummer (PNC) .....

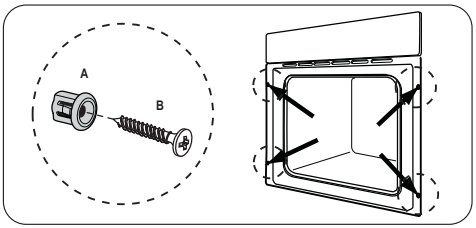
Serienummer (S.N.) .....

Montage

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.







Elektrische installatie

Waarschuwing! De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt alleen geleverd met een netsnoer.

De kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen (op het typeplaatje) en de tabel:

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximaal 2300 W	3 x 1 mm²
maximaal 3680 W	3 x 1,5 mm²

De massakabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmaterialen

De materialen die voorzien zijn van het symbool kunnen gerecycled worden. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Afdanken van het apparaat

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Snijd het netsnoer door en gooi het weg.
3. Verwijder de deurvergrendeling. Hierdoor wordt voorkomen dat kinderen zich kunnen opsluiten in het apparaat. Er bestaat een gevaar voor verstikking.

Índice

Informações de segurança _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Descrição do produto _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
Antes da primeira utilização _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
Utilização diária _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 22
Funções de relógio _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Utilizar os acessórios _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 24
Funções adicionais _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 24
Sugestões e conselhos úteis _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 24
Manutenção e limpeza _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 29
O que fazer se… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Instalação _ 32
Preocupações ambientais _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 33

Sujeito a alterações sem aviso prévio

⚠ Informações de segurança

Antes da instalação e utilização, leia atentamente este manual:

- Para a sua segurança pessoal e para a segurança do seu aparelho.
- Para respeitar o meio ambiente.
- Para o funcionamento correcto do aparelho.

Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que seja transferido ou vendido.
O fabricante não é responsável por danos resultantes de uma instalação e utilização incorrectas.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos pessoais.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando a porta estiver aberta ou quando o aparelho estiver em funcionamento porque o aparelho aquece. Existe o risco de ferimentos ou outra incapacidade permanente.
- Se o aparelho possuir a função de Bloqueio de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções (Bloqueio dos Comandos), utilize-a. Esta evita que as crianças e animais utilizem acidentalmente o aparelho.

Segurança geral

- Não altere as especificações deste aparelho. Existe o risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.
- Desligue o aparelho após cada utilização.

Instalação

- Apenas um electricista qualificado pode instalar e ligar o aparelho. Contacte um centro de assistência aprovado. Este procedimento pretende evitar riscos de danos estruturais ou ferimentos pessoais.
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Se necessário, contacte o fornecedor.
- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez. Não retire a placa de características. Este procedimento pode invalidar a garantia.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica ou de gás, etc.).
- Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente durante a instalação.
- Tenha cuidado quando mover o aparelho. O aparelho é pesado. Utilize sempre luvas de protecção. Não puxe o aparelho pela pega.
- 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.
- Deve dispor de dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

- As peças de protecção contra choques eléctricos devem estar fixas de modo a que não possam ser retiradas sem ferramentas.
- Antes da instalação, certifique-se de que o armário da cozinha possui as dimensões da cavidade necessárias.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado sob e ao lado de estruturas seguras.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Instale o aparelho com a parte posterior e um dos lados, perto do aparelho mais elevado. O outro lado deve estar junto a um aparelho com a mesma altura.
- O aparelho não pode ser colocado numa base.
- Os fornos e as superfícies de cozedura de encastrar estão equipados com sistemas de ligação especiais. Para evitar danos nos aparelhos, não utilize um aparelho em conjunto com aparelhos de outros fabricantes.

Ligação eléctrica

- A máquina deve ter uma ligação à terra.
- Certifique-se de que os dados sobre a ligação eléctrica na placa de características estão em conformidade com a fonte de alimentação doméstica.
- A informação relativa à tensão encontra-se na placa de características.
- Utilize sempre uma tomada correctamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Quando ligar aparelhos eléctricos à tomada, não deixe que os cabos toquem ou se aproximem da porta quente do aparelho.
- Não utilize fichas de contactos múltiplos, conectores e cabos de extensão. Existe o risco de incêndio.
- Não substitua ou altere o cabo de alimentação eléctrica. Contacte o centro de assistência.
- Certifique-se de que não esmaga nem provoca danos na ficha de alimentação eléctrica (se aplicável) e no cabo atrás do aparelho.
- Certifique-se de que a ficha de alimentação eléctrica está acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação eléctrica, se aplicável.

Utilização

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para fins comerciais e industriais.
- Utilize o aparelho exclusivamente para tarefas de cozedura domésticas. Deste modo, evitará ferimentos pessoais em pessoas ou danos materiais.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis e/ou objectos fundíveis (em plástico ou alumínio) no, ao lado ou em cima do aparelho. Existe o risco de explosão ou incêndio.
- O interior do aparelho fica quente durante a utilização. Existe o perigo de queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize luvas quando introduzir ou retirar os acessórios ou tachos.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios para evitar danos no esmalte do forno.
- Mantenha-se afastado do aparelho sempre que abrir a porta enquanto este estiver em funcionamento. Pode ser libertado vapor quente. Existe o risco de queimaduras na pele.
- A descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho, logo, tal não representa qualquer defeito em termos de direito à garantia.
- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - não coloque quaisquer objectos directamente na parte inferior do aparelho e não o cubra com folha de alumínio;
  - não coloque água quente directamente no aparelho;
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Não utilize este aparelho se este estiver em contacto com água. Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.
- Não aplique pressão na porta aberta.
- Feche sempre a porta do aparelho quando estiver a cozinhar, mesmo no caso de grelhados.

Manutenção e limpeza

- Antes da manutenção, desactive o aparelho e desligue-o da corrente.
- Antes da manutenção, certifique-se de que o aparelho não está quente. Existe o risco de queimaduras. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Mantenha sempre o aparelho limpo. Uma acumulação de gordura ou outros alimentos pode resultar num incêndio.

- A limpeza regular do aparelho evita a deterioração do material da superfície.
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos para evitar que os sumos de fruta provoquem nódoas permanentes.
- Para a sua segurança pessoal e para a segurança do seu aparelho, limpe o aparelho exclusivamente com água e sabão. Não utilize produtos inflamáveis ou produtos que possam causar corrosão.
- Não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor, agentes de limpeza de alta pressão, objectos pontiagudos, agentes de limpeza abrasivos, esponjas abrasivas e tira-nódoas.
- Se utilizar um spray de limpeza do forno, siga as instruções do fabricante.
- Não limpe a porta de vidro com agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos. A superfície resistente ao calor do vidro interno pode partir e estilhaçar.
- Quando os painéis de vidro da porta estão danificados, tornam-se fracos e podem partir. É necessário proceder à sua substituição. Contacte o centro de assistência.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Não limpe esmalte catalítico (se aplicável).

Limpeza pirolítica

- Não deixe o aparelho sem vigilância durante a limpeza pirolítica.
- Não tente abrir a porta e não desligue a corrente eléctrica durante a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas durante a limpeza pirolítica. O aparelho fica muito quente Existe o risco de queimaduras.
- Durante a limpeza pirolítica, a sujidade profunda pode provocar descoloração do esmalte. As alterações do esmalte não afectam o desempenho do aparelho.

Perigo de incêndio

- Abra a porta com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar. Existe o risco de incêndio.
- Não permita que faíscas ou chamas ardentes estejam perto do aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis e/ou objectos fundíveis (em plástico ou alumínio) no, ao lado ou em cima do aparelho.

Lâmpada do forno

- As lâmpadas utilizadas neste aparelho são lâmpadas especiais seleccionadas apenas para electrodomésticos. Não podem ser utilizadas para a iluminação total ou parcial de uma divisão doméstica.
- Se for necessário substituir uma lâmpada, utilize uma da mesma potência e especificamente concebida apenas para electrodomésticos.
- Desligue o aparelho da corrente antes de proceder à substituição da lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

Centro de assistência

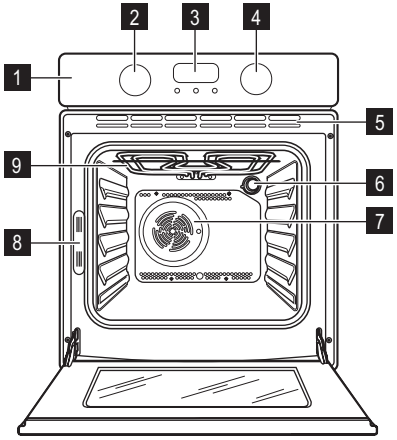
- Apenas um técnico autorizado pode efectuar trabalhos ou reparações na máquina. Contacte um centro de assistência aprovado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Eliminação do aparelho

- Para evitar riscos de ferimentos pessoais ou danos
  - Desligue o aparelho da corrente.
  - Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
  - Elimine o fecho da porta. Isto evita que as crianças ou animais pequenos fiquem fechados dentro da máquina. Existe o risco de asfixia.

Descrição do produto

Descrição geral



1 Painel de controlo
2 Botão de controlo de temperatura/relógio
3 Programador electrónico
4 Botão de controlo das funções do forno
5 Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento
6 Lâmpada do forno
7 Ventoinha
8 Placa de características
9 Grelhador

Acessórios do forno

- **Grelha do forno**
  Para tachos, formas de bolos, peças para assar.
- **Tabuleiro de assar**
  Para cozer e assar ou para recolher a gordura.

Antes da primeira utilização

⚠ **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Limpeza inicial

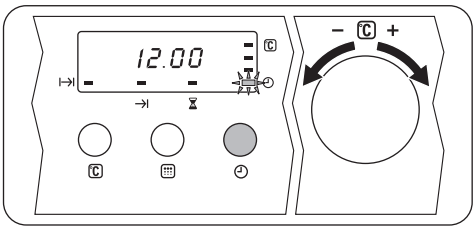
- Retire todas as partes do aparelho.
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização

Importante Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Definir a hora

ⓘ O forno apenas funciona depois de definir a hora.

1. Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica ou em caso de falha de corrente, o indicador da função Hora do dia ◴ pisca automaticamente.



2. Utilize o botão "**+/-**" para definir a hora.
   Após cerca de 5 segundos, o indicador deixa de piscar e o visor indica a hora do dia definida. O aparelho está pronto para ser utilizado.
3. Para alterar a hora, prima o botão de selecção (consulte a secção "Função de relógio") repetidamente até o indicador de função Hora do dia ◴ ficar intermitente.
   Utilize o botão "**+/-**" para definir a hora.

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

Certifique-se de que o bloqueio de segurança para crianças não está activado.

Pré-aquecimento

1. Regule a função e temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho em funcionamento sem alimentos durante aproximadamente 1 hora.
3. Regule a função e temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho em funcionamento sem alimentos durante aproximadamente 10 minutos.
5. Regule a função e temperatura máxima.
6. Deixe o aparelho em funcionamento sem alimentos durante aproximadamente 10 minutos.

Isto deverá queimar os resíduos do aparelho. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. Quando pré-aquecer o aparelho pela primeira vez, o aparelho pode libertar odor e fumo. Este é um efeito normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

Utilização diária

Advertência Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Activar o aparelho

Rode o botão das funções do forno para uma função do forno. O visor apresenta a temperatura sugerida para a função do forno. O forno começa a aquecer. Quando o aparelho alcança a temperatura definida, ouve-se um sinal sonoro.

Alterar a temperatura do forno

Rode o botão + / - para aumentar ou reduzir a temperatura. O ajuste processa-se em passos de 5 °C.

Controlar a temperatura

Prima o botão de verificação da temperatura (consulte "Funções de relógio"). O visor da temperatura indica a temperatura actual do forno.

Indicador de aquecimento

Se ligar uma função do forno, as barras no visor são apresentadas uma a uma. As barras mostram que a temperatura do forno aumenta.

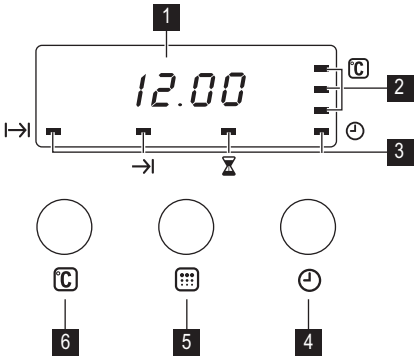
Funções do Forno

Função do forno		Aplicação
0	Posição desligado	O aparelho está desligado.
	Lâmpada do forno	Acende sem quaisquer funções de cozedura.
	Cozedura convencional	Aquece a partir da resistência superior e inferior. Para cozer e assar num nível do forno.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades no meio da prateleira. Para fazer torradas
	Grelhador Duplo	O grelhador completo está ligado. Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para fazer torradas.
	Grelhador com ar quente	O grelhador e a ventoinha do forno funcionam alternadamente e circulam ar quente em redor dos alimentos. Para cozinhar pedaços grandes de carne. **A temperatura máxima para esta função é de 200 °C**.

Função do forno		Aplicação
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos que requerem a mesma temperatura de confecção, em vários níveis, sem transferência de sabores.
	Descongelar	Descongela alimentos. O botão de comando da temperatura tem de estar na posição desligado.
	Limpeza pirolítica	Para a limpeza pirolítica automática do forno. Queima a sujidade residual no forno.

Funções de relógio

Programador electrónico



1 Visor de temperatura/hora
2 Indicador de calor
3 Indicadores de funções de relógio
4 Botão de selecção
5 Botão de função pirólise
6 Botão de verificação da temperatura

Regular as funções de relógio

1. Prima o botão de selecção repetidamente até que o indicador da função desejada fique intermitente.
2. Para regular o tempo para o Cronómetro , Duração |→| ou Fim →|, utilize o botão + / -. O respectivo indicador de função acende-se.
   Quando o período de tempo terminar, o respectivo indicador de função fica intermitente, o visor apresenta 0.00 e é emitido um sinal sonoro.
3. Para desligar o sinal e a intermitência:
   - com o Cronómetro, prima um botão
   - com Duração e Fim, rode o selector de funções do forno para a posição de desligado.

ⓘ Com o Cronómetro, é também emitido um sinal sonoro quando está decorrido 90% do tempo.

ⓘ Com as funções Duração |→| e Fim →|, o forno desliga automaticamente.

Função de relógio		Aplicação
	Hora do dia	Apresenta a hora. Para definir, alterar ou verificar a hora.
	Conta-Minutos	Para definir um tempo de contagem decrescente. Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal acústico. Esta função não tem qualquer efeito no funcionamento do forno.
|→|	Duração	Para definir o tempo durante o qual o forno vai ser utilizado.
→|	Fim	Para definir o tempo de desactivação para uma função do forno.

ⓘ As funções Duração |→| e Fim →| podem ser utilizadas em simultâneo se pretender que o forno seja ligado e desligado automaticamente mais tarde. Primeiro, defina Duração |→|, e, em seguida, Fim →|.

Cancelar as funções de relógio

1. Prima novamente o botão de selecção e aguarde até o indicador de função pretendido ficar intermitente.
2. Rode e mantenha o botão de controlo "**+/-**".

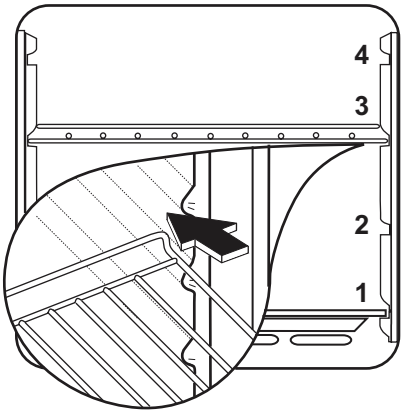
Após alguns segundos, a função de relógio apaga-se.

Utilizar os acessórios

⚠ **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Instalar os acessórios do forno

Coloque os acessórios entre as barras de guia num dos níveis do forno.



Funções adicionais

Bloqueio de segurança para crianças

Quando o bloqueio de segurança para crianças está activo, o forno não pode ser operado.
Garante que as crianças não ligam o aparelho acidentalmente.

Importante Não regule uma função do forno.

Ligar o bloqueio de segurança para crianças:

1. Rode o botão + / - para a esquerda e mantenha.
2. Prima o botão de selecção até o visor apresentar "SAFE".

O dispositivo de bloqueio de segurança para crianças está activado.
Para desligar o bloqueio de segurança para crianças, repita o procedimento para ligar o bloqueio de segurança para crianças.

Código de erro

Se alguns parâmetros não estiverem correctos, a unidade de controlo pára as funções activadas e surge no visor o respectivo código de erro. Consulte o capítulo "O que fazer se…".

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente. Se desligar o aparelho, a ventoinha continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

Termóstato de segurança

Para evitar um sobreaquecimento perigoso (devido ao uso inadequado do aparelho ou a peças avariadas), o forno possui um termóstato de segurança que interrompe a alimentação de energia. O forno volta a ligar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Sugestões e conselhos úteis

- O aparelho possui quatro níveis da grelha. Conte os níveis da grelha a partir do fundo do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que circula o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos

macios por dentro e crocantes por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia ao mínimo.

- A humidade pode condensar no aparelho ou nas portas de vidro. Isto é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta do mesmo ao cozinhar. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes da cozedura.
- 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 enquanto cozinha. Tal pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- A melhor temperatura para cozer bolos encontra-se entre 150 °C e 200 °C.
- Pré-aqueça o forno durante aproximadamente 10 minutos antes de cozer.
- Não abra a porta do forno antes de se esgotarem 3/4 do tempo de confecção definido.
- Se utilizar dois tabuleiros ao mesmo tempo, deixe um nível vazio entre os tabuleiros.

Confeccionar carne e peixe

- Não confeccione carne com um peso inferior a 1 kg. Confeccionar quantidades demasiado pequenas torna a carne muito seca.
- Para manter a carne vermelha bem cozinhada por fora e suculenta por dentro, regule a temperatura entre 200 °C-250 °C.
- Para carne branca, aves e peixe, defina a temperatura entre 150°C-175°C.
- Utilize um tabuleiro de recolha para todos os alimentos gordurosos para evitar que o forno ganhe manchas permanentes,
- Deixe a carne durante aproximadamente 15 minutos antes de trinchar para que não fique seca.
- Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, acrescente alguma água no tabuleiro de recolha. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que secar.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.
Comece por monitorizar o desempenho dos cozinhados sempre que cozinhar. Ao cozinhar com este aparelho, procure as melhores condições (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para a sua loiça, receitas e quantidades.

Tabela para cozedura de bolos/tabela para assar

BOLOS

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível	Temp. (°C)	Nível	Temp. (°C)		
Massas batidas	2	170	2 (1 e 3)	160	45-60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	2	170	2 (1 e 3)	160	24-34	Em forma de bolo
Bolo de queijo	1	170	2	160	60-80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (Tarte de maçã)	1	170	2 (1 e 3)	160	100-120	2 formas de bolo de 20 cm na grelha
Strudel	2	175	2	150	60-80	No tabuleiro
Tarte de compota	2	170	2	160	30-40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de frutas	2	170	2	155	60-70	Em forma de bolo de 26 cm

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível	Temp. (°C)	Nível	Temp. (°C)		
Bolo esponja (Bolo esponja sem gordura)	2	170	2	160	35-45	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal/Bolo com frutas	2	170	2	160	50-60	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa	2	170	2	160	50-60	Em forma rectangular 1)
Bolos pequenos	3	170	3 (1 e 3)	160	20-30	No tabuleiro plano
Biscoitos	3	150	3	150	20-30	No tabuleiro plano 1)
Merengue	3	100	3	100	90-120	No tabuleiro plano
Pãezinhos	3	190	3	180	15-20	No tabuleiro plano 1)
Massa para éclairs e profiteroles	3	190	3	180	25-35	No tabuleiro plano 1)
Tartes	3	180	2	170	45-70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de duas camadas	1 ou 2	180	2	170	40-55	Esquerda + direita em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aquecer durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível	Temp. (°C)	Nível	Temp. (°C)		
Pão branco	1	190	1	190	60-70	1-2 fatias, 500 gr cada fatia 1)
Pão de centeio	1	190	1	180	30-45	Em forma rectangular
Pãezinhos	2	190	2 (1 e 3)	180	25-40	6-8 pãezinhos no tabuleiro plano 1)
Pizzas	1	190	1	190	20-30	No tabuleiro de assar 1)
Scones	3	200	2	190	10~20	No tabuleiro plano 1)

1) Pré-aquecer durante 10 minutos.

FLANS

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível	Temp. (°C)	Nível	Temp. (°C)		
Empadas	2	180	2	180	40-50	Em forma
Flan de vegetais	2	200	2	175	45-60	Em forma
Quiches	1	190	1	190	40-50	Em forma
Lasanha	2	200	2	200	25-40	Em forma
Canelones	2	200	2	190	25-40	Em forma
Pudim Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 formas de pudim [1]

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível	Temp. (°C)	Nível	Temp. (°C)		
Carne de vaca	2	200	2	190	50-70	Na grelha e tabuleiro de assar
Carne de porco	2	180	2	180	90-120	Na grelha e tabuleiro de assar
Carne de vitela	2	190	2	175	90-120	Na grelha e tabuleiro de assar
Rosbife (mal passado)	2	210	2	200	44-50	Na grelha e tabuleiro de assar
Rosbife (médio)	2	210	2	200	51-55	Na grelha e tabuleiro de assar
Rosbife (bem passado)	2	210	2	200	55-60	Na grelha e tabuleiro de assar
Pá de porco	2	180	2	170	120-150	No tabuleiro de assar
Joelho de porco	2	180	2	160	100-120	2 pedaços no tabuleiro de assar
Borrego	2	190	2	190	110-130	Perna
Frango	2	200	2	200	70-85	Inteiro no tabuleiro de assar
Peru	1	180	1	160	210-240	Inteiro no tabuleiro de assar
Pato	2	175	2	160	120-150	Inteiro no tabuleiro de assar
Ganso	1	175	1	160	150-200	Inteiro no tabuleiro de assar
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 no tabuleiro de assar

PEIXE

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível	Temp. (°C)	Nível	Temp. (°C)		
Truta/Dourada	2	190	2 (1 e 3)	175	40-55	3-4 peixes
Atum/Salmão	2	190	2 (1 e 3)	175	35-60	4-6 filetes

Grelhar

Aqueça previamente o forno vazio durante 10 minutos, antes de cozinhar.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos	
	Peças	g	nível	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Bifes do lombo	4	800	3	250	12-15	12-14
Bife de novilho	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Costeletas de porco	4	600	3	250	12-16	12-14
Frango (em metades)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Espetadas	4	/	3	250	10-15	10-12
Peito de frango	4	400	3	250	12-15	12-14
Hambúrguer	6	600	3	250	20-30	
Filetes de peixe	4	400	3	250	12-14	10-12
Sanduíches tostadas	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grill ventilado

Advertência Utilize esta função com uma temperatura máxima de 200°C.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos	
	Peças	g	nível	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Rolo de carne (peru)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Frango (em metades)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Coxa de frango	6	-	3	200	15-20	15-18

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos ◷	
	Peças	g	nível	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Codornizes	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinado de legumes	-	-	3	200	20-25	-
peças. Amêijoas	-	-	3	200	15-20	-
Cavala	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Peixe em posta	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

Manutenção e limpeza

⚠ **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

- Limpe a parte dianteira do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar superfícies metálicas, utilize um agente de limpeza normal
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, pode remover sujidade com maior facilidade, não ficando esta queimada.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno (com um pano macio, com água morna e um agente de limpeza) após cada utilização e deixe-os secar.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente!

Limpar a junta da porta

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

Limpeza pirolítica

1. Retire todos os acessórios do forno.

ⓘ Se não remover os acessórios, o visor do relógio apresenta "**AS**" e o procedimento de limpeza pirolítica não pode iniciar.

2. Remova manualmente os resíduos mais resistentes.
3. Rode o botão das funções do forno para ⁘.
   – "**Pyro**" surge no visor,
   – Duração |→| pisca durante aproximadamente 5 segundos.

ⓘ O tempo da limpeza pirolítica é de aproximadamente 2h 30min. Se pretender que esta termine num determinado momento, prima o botão de selecção até o indicador da função Fim →| ficar intermitente. Utilize o botão de controlo **+/-** para definir a hora final para o procedimento. A função calcula a hora de início com base na hora final especificada. A limpeza pirolítica começa e termina às horas definidas.

4. Prima o botão **Pyro** ⁘. A limpeza pirolítica é iniciada.
5. No fim do procedimento, é emitido um sinal sonoro e o visor mostra "**0.00**". Duração |→| pisca durante aproximadamente 5 segundos. Rode o botão de controlo do forno **0**.

ⓘ A luz não funciona durante a limpeza pirolítica. Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta á trancada.
As barras do indicador de calor surgem até a porta destrancar novamente.

ASSISTENTE DE LIMPEZA

A função de aviso informa o utilizador quando for necessário efectuar uma limpeza pirolítica.
É emitido um sinal sonoro e aparece "Pyro" no visor durante aproximadamente 15 segundos.
Defina a função de limpeza pirolítica.

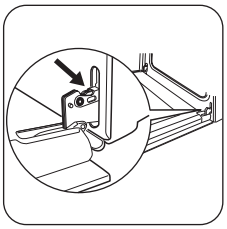
A mensagem de aviso surge no visor quando o aparelho estiver desligado, até efectuar uma limpeza pirolítica no aparelho.

Limpeza da porta do forno

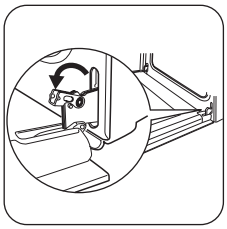
A porta do forno possui três painéis de vidro. Remova a porta do forno e os painéis internos de vidro para os limpar.

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

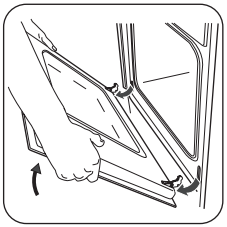
Remover a porta do forno e o painel de vidro



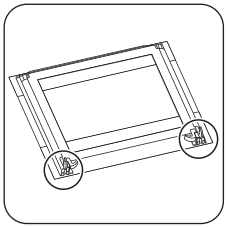
1 Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



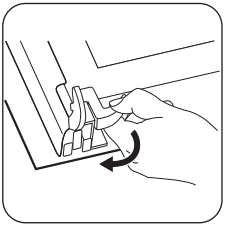
2 Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



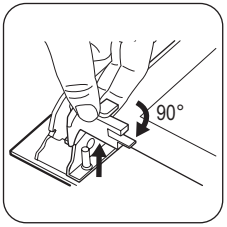
3 Feche a porta do forno para a primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



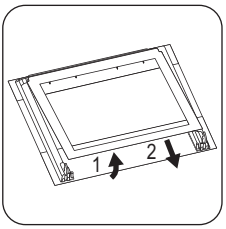
4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



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



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

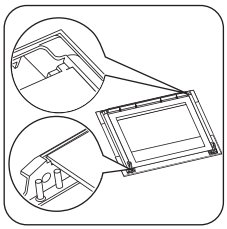


7 Eleve cuidadosamente (passo 1) e remova (passo 2) os painéis de vidro, um por um. Comece a partir do painel superior de vidro.

Limpe os painéis de vidro com água e sabão. 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 em cima na sequência oposta.
O painel central possui uma moldura decorativa. Quando instalar este painel, certifique-se de que a zona da serigrafia fica virada para a parte interior do forno. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não se encontra rugosa quando lhe toca.
Certifique-se de que coloca o painel de vidro central nos alojamentos correctos. Consulte a imagem.



Lâmpada do forno

⚠ **Advertência** Atenção! Existe o risco de choque eléctrico!

Antes de substituir a lâmpada do forno:

- Desligue o forno.
- Retire os fusíveis na caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

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

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

O que fazer se…

⚠ **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Problema	Possível causa	Solução
O forno não aquece.	O forno não está ligado.	Ligue o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está regulado.	Regule o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Verifique as definições.
O forno não aquece.	O fusível na caixa de fusíveis dispara.	Verifique o fusível. Se o fusível se soltar mais do que uma vez, contacte um técnico electricista qualificado.
A lâmpada do forno não está a funcionar.	A lâmpada do forno está avariada.	Substitua a lâmpada do forno.
A função de pirólise não funciona (o visor de tempo mostra "AS").	As calhas de apoio da grelha/calhas telescópicas do forno não foram removidas.	Remova as calhas de apoio da grelha/calhas telescópicas do forno.
O visor de tempo mostra "Pyro".	É necessário efectuar a limpeza pirolítica.	Inicie o processo de limpeza pirolítica.
O visor de tempo mostra um código de erro que não se encontra na lista.	Erro electrónico.	Desligue e ligue novamente o aparelho através do fusível ou do disjuntor na caixa de fusíveis. Se o visor mostrar a mensagem de erro novamente, consulte o centro de assistência.
O vapor e a água condensada depositam-se nos alimentos e na cavidade do forno.	O prato foi deixado no forno durante demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15-20 minutos após a conclusão do processo de cozedura.

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o Centro de Assistência Técnica.
Os dados necessários para o Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:

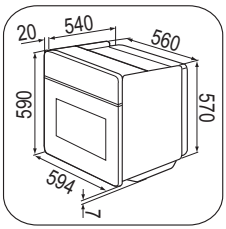
Modelo (MOD.) .....

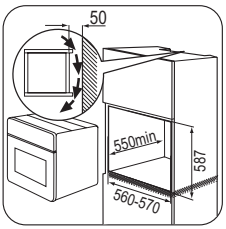
Número do produto (PNC) .....

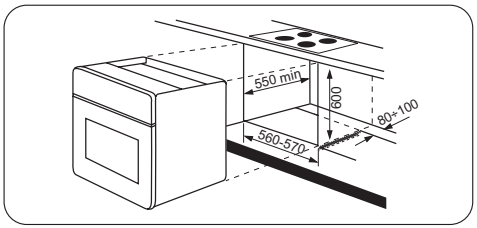
Número de série (S.N.) .....

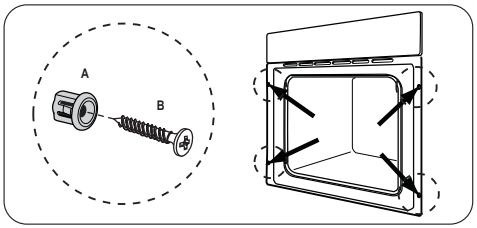
Instalação

⚠ **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".









Instalação eléctrica

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

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

Este aparelho é apenas fornecido com um cabo de alimentação.

O 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 1380 W	3 x 0,75 mm²
máximo 2300 W	3 x 1 mm²
máximo 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

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.

Materiais de embalagem

Os materiais com o símbolo são recicláveis. Elimine as embalagens em contentores de recolha adequados para reciclá-las.

Eliminação do aparelho

1. Desligue a ficha de alimentação da tomada de alimentação.
2. Corte o cabo de alimentação e elimine-o.
3. Elimine o trinco da porta. Isto evita que as crianças fiquem trancadas no interior do aparelho. Existe o risco de asfixia.

Índice de materias

Información sobre seguridad _____ 34
Descripción del producto _____ 37
Antes del primer uso _____ 37
Uso diario _____ 38
Funciones de reloj _____ 39
Uso de los accesorios _____ 40
Funciones adicionales _____ 40
Consejos útiles _____ 41
Mantenimiento y limpieza _____ 45
Qué hacer si… _____ 47
Instalación _____ 48
Aspectos medioambientales _____ 49

Salvo modificaciones

⚠ Información sobre seguridad

Antes de instalar y usar el electrodoméstico, lea atentamente este manual:

- por su seguridad personal y la seguridad de su hogar
- por respeto al medio ambiente
- para el correcto funcionamiento del electrodoméstico

Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende.
El fabricante no se hace responsable de daños ocasionados por una instalación o uso incorrecto.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia y de lesiones.
- Mantenga a los niños y animales alejados del electrodoméstico cuando la puerta se encuentre abierta o el aparato esté funcionando, porque alcanza altas temperaturas. Existe riesgo de sufrir lesiones o incapacidad permanente.
- Si el electrodoméstico cuenta con una función de bloqueo contra la manipulación por niños o de bloqueo de teclas, utilícela. Ello evitará que los niños o los animales pongan accidentalmente el aparato en funcionamiento.

Instrucciones generales de seguridad

- No cambie las especificaciones de este aparato. Existe riesgo de lesiones y de daños al aparato.
- No deje ese electrodoméstico nunca sin la debida vigilancia mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de cada uso.

Instalación

- Solo un electricista cualificado puede instalar y conectar el electrodoméstico. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado. De esta manera se evitarán riesgos de daños materiales y de lesiones.
- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. Si fuera necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes de ponerlo en marcha por primera vez. No retire la placa de datos técnicos. Puede anular la garantía.
- Siga rigurosamente las leyes, órdenes, directivas y normas (por ejemplo, de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas y de gas, etc.) vigentes en el país donde se vaya a utilizar el aparato.
- Durante la instalación, asegúrese de que el aparato no está conectado a la alimentación eléctrica.
- Tome las debidas precauciones cuando desplace el aparato. Este aparato es pesado. Utilice siempre guantes de protección. No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- 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.
- Asimismo, debe contar con los dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse

del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

- Los componentes de protección contra las descargas eléctricas tienen que fijarse de forma que no puedan desmontarse sin usar herramientas.
- Antes de la instalación, cerciórese de que el armario de la cocina tiene las dimensiones del hueco necesarias.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato con su parte posterior y un lateral adyacente a un aparato más alto. El otro lateral debe cerrar el aparato a la misma altura.
- El aparato no se puede colocar sobre una base.
- Los hornos y las placas de cocción empotrados se instalan con unos sistemas de conexión especiales. A fin de impedir que el aparato se dañe, utilícelo tan sólo con otros del mismo fabricante.

Conexión eléctrica

- El aparato debe tener conexión a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar.
- La información sobre la tensión se encuentra en la placa de especificaciones técnicas.
- Utilice siempre una toma de corriente con aislamiento de conexión a tierra.
- Impida que los cables de los restantes aparatos eléctricos entren en contacto o queden cerca de la puerta del aparato.
- No utilice enchufes o conectores múltiples ni cables prolongadores. Existe riesgo de incendio.
- No sustituya ni cambie el cable de alimentación. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Asegúrese de no aplastar ni dañar el cable de alimentación (si lo hay) y el enchufe detrás del aparato.
- Asegúrese de que se puede acceder a la toma de corriente una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe - si lo hay.

Uso

- Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso doméstico. No utilice el aparato con fines comerciales o industriales.
- Este electrodoméstico debe utilizarse exclusivamente para la elaboración doméstica de alimentos. Evitará lesiones personales y daños materiales.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, como tampoco objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) dentro, cerca o encima del aparato. Existe riesgo de incendio o explosión.
- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso. Existe riesgo de quemaduras. No toque las resistencias del aparato. Utilice guantes cuando introduzca o retire accesorios o recipientes.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios para no dañar el esmalte del horno.
- Manténgase siempre alejado del electrodoméstico cuando abra la puerta mientras el aparato se encuentre en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes. Existe riesgo de quemaduras.
- La decoloración del esmalte no afecta al rendimiento del aparato; por lo tanto, no se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque objetos directamente en el suelo del aparato ni lo cubra con papel de aluminio;
  - no coloque agua caliente directamente dentro del aparato;
  - no deje platos húmedos ni comida en el horno una vez finalizada la cocción.
- No utilice este aparato si está en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos húmedas.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- Cierre siempre la puerta del aparato cuando cocine, incluso aunque sólo gratine alimentos.

Mantenimiento y limpieza

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.

- Antes del mantenimiento, asegúrese de que está totalmente frío. Existe riesgo de quemaduras. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Mantenga el horno limpio en todo momento. La acumulación de grasas o alimentos puede provocar un incendio.
- Una limpieza periódica evita el deterioro del material de la superficie.
- Para pasteles muy húmedos, utilice una bandeja honda a fin de evitar que el zumo de las frutas manche el horno de forma permanente.
- Por su seguridad y la de su hogar, utilice únicamente agua y jabón para limpiar el aparato. No utilice productos inflamables ni corrosivos.
- No limpie el aparato con limpiadores a vapor, aparatos de limpieza de alta presión, objetos punzantes, productos abrasivos, esponjas abrasivas ni quitamanchas.
- Si utiliza productos específicos para hornos, siga las instrucciones del fabricante.
- No limpie el vidrio de la puerta con productos abrasivos ni rascadores metálicos. Podría dañar la superficie especial del cristal interior.
- Cuando los paneles de cristal de la puerta están dañados, se debilitan y pueden romperse. Debe cambiarlos. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- No limpie el esmalte catalítico (si procede).

Limpieza pirolítica

- No deje ese electrodoméstico nunca sin la debida vigilancia durante una limpieza pirolítica.
- No trate de abrir la puerta y no corte la la toma de red durante la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho. Puede causar quemaduras.
- Durante la limpieza pirolítica, la suciedad persistente puede causar descoloración al esmalte. La decoloración del esmalte no afecta al rendimiento del aparato.

Peligro de incendio

- Abra la puerta con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire, Existe riesgo de incendio.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, como tampoco objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) dentro, cerca o encima del aparato.

Bombilla del horno

- Las bombillas que se utilizan en este aparato son especiales, y se han seleccionado exclusivamente para uso en aparatos domésticos. No pueden utilizarse para la iluminación total o parcial del hogar.
- Si es necesario cambiar la lámpara, use una de la misma potencia y diseñada específicamente para aparatos domésticos.
- Desenchufe el aparato del suministro de red antes de cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Servicio técnico

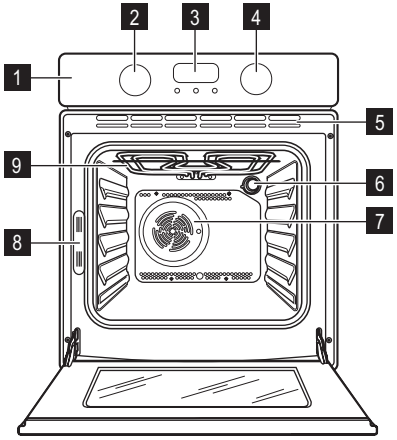
- Sólo el personal técnico autorizado puede reparar o manipular el aparato. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente recambios originales.

Desecho del aparato

- Para evitar el riesgo de lesiones y daños
  - Desconecte el enchufe de la toma de red.
  - Corte el cable de alimentación y deséchelo.
  - Elimine el cierre de la puerta. Esto evita que los niños o las mascotas se queden encerrados en el interior del aparato. Puede causar asfixia.

Descripción del producto

Descripción general



1 Panel de mandos
2 Mando de control de la hora/temperatura
3 Programador electrónico
4 Selector de funciones del horno
5 Salidas de aire del ventilador de refrigeración
6 Bombilla del horno
7 Ventilador
8 Placa de características
9 Grill

Accesorios del horno

- **Bandeja de horno**
  Para bandejas de horno, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja honda para asar**
  Para hornear y asar y como recoge grasas.

Antes del primer uso

⚠ **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Limpieza inicial

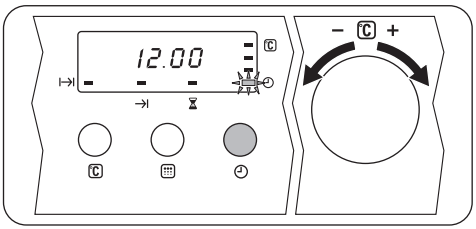
- Retire y limpie todas las piezas del aparato.
- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

Importante Consulte el capítulo "Cuidado y limpieza".

Puesta en hora del reloj

ⓘ El horno sólo funciona después de haber ajustado la hora.

1. El indicador horario ◴ parpadea automáticamente cuando se enchufa el aparato o se produce un corte en el suministro de energía eléctrica.



2. Utilice el mando "**+ / -**" para ajustar la hora.
   El parpadeo cesa después de 5 segundos aproximadamente y la hora seleccionada aparece en la pantalla. El electrodoméstico está listo para utilizarse.
3. Para cambiar la hora, pulse el botón de selección (consulte la sección "Función del reloj") varias veces hasta que el indicador horario ◴ parpadee.
   Utilice el mando "**+ / -**" para ajustar la hora.

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

Cerciórese de que el dispositivo de seguridad para niños está desactivado.

Precalentamiento

1. Seleccione la función y la temperatura máxima.
2. Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 1 hora.
3. Seleccione la función y la temperatura máxima.
4. Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos.
5. Seleccione la función y la temperatura máxima.
6. Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos.

Así se queman los residuos que haya en el aparato. Los accesorios pueden calentarse más de lo normal. Cuando precaliente el aparato por primera vez, se pueden producir olores y humos. Este efecto es normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Uso diario

Advertencia Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Puesta en marcha del aparato

Gire el mando del horno a la función que desee. La pantalla muestra la temperatura propuesta para la función del horno seleccionada. El horno comienza a calentarse Cuando el aparato alcance la temperatura programada sonará una señal.

Modificación de la temperatura del horno

Para aumentar o reducir la temperatura, gire el mando + / -. El ajuste se realiza en tramos de 5 °C.

Control de la temperatura

Pulse el botón de comprobación de la temperatura (consulte la sección "Función de reloj"). El indicador de temperatura muestra la temperatura actual del horno.

Indicador de calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras del indicador se encienden de una en una. Las barras indican el aumento de la temperatura del horno.

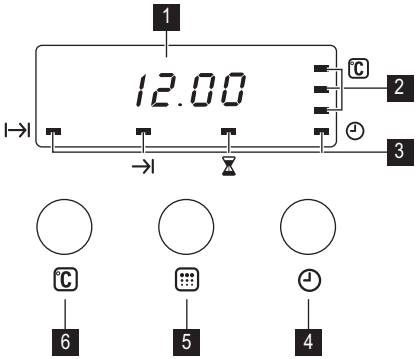
Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Bombilla del horno	Se enciende aunque no haya ninguna función de cocción seleccionada.
	Calor superior + inferior	Calienta desde las resistencias superior e inferior. Para hornear y asar en un nivel del horno.
	Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la bandeja. Para hacer tostadas
	Grill Grande	Está encendida toda la resistencia del grill. Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas.
	Grill + ventilador	La resistencia del grill y el ventilador del horno funcionan de forma alterna para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Para cocinar grandes trozos de carne. **La temperatura máxima para esta función es de 200 °C.**

Función del horno		Aplicación
	Turbo	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Descongelar	Descongela los alimentos congelados. El mando de la temperatura debe estar en la posición de apagado.
	Limpieza pirolítica	Para la autolimpieza pirolítica del horno. Quema los restos de suciedad en el horno.

Funciones de reloj

Programador electrónico



1 Indicador del temporizador y temperatura
2 Indicador de calentamiento
3 Indicadores de las funciones de reloj
4 Tecla de selección
5 Tecla de la función de pirólisis
6 Tecla de comprobación de temperatura

Ajuste de las funciones del reloj

1. Pulse el botón de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
2. Para ajustar la hora de las funciones de minutero , duración |→| o fin de programa →|, utilice el mando + / -. Se enciende el indicador de programa correspondiente.
   Cuando transcurre el tiempo establecido, el indicador de la función parpadea, el indicador muestra 0.00 y se emite una señal acústica.
3. Para que la señal acústica y el parpadeo cesen:
   - Con la función de minutero, pulse un botón.
   - Con las funciones de duración y fin de programa, gire el selector de funciones del horno hasta la posición de apagado.

Con el minutero también se emite una señal acústica al completarse el 90% del tiempo.

Con las funciones duración |→| y fin →| activas, el horno se apaga automáticamente.

Función de reloj		Aplicación
	Hora	Muestra la hora. Ajustar, cambiar o comprobar la hora.
	Temporizador	Programar un temporizador. Al final de la cuenta atrás se emite una señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
|→|	Duración	Programar el tiempo de funcionamiento del horno.
→|	Fin de programa	Programar la hora de desconexión de una función del horno.

Duración |→| y Fin →| se pueden utilizar al mismo tiempo si el horno se va a conectar y desconectar automáticamente. Ajuste primero la duración |→| y luego el fin de programa →|.

Cancelación de las funciones del reloj

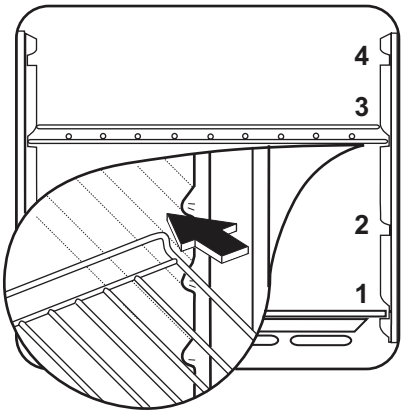
1. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
2. Gire y mantenga en posición el selector "+/-". La función de reloj se apagará al cabo de varios segundos.

Uso de los accesorios

⚠ **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Montaje de los accesorios del horno

Inserte los accesorios deslizantes entre las guías de uno de los niveles.



Funciones adicionales

Bloqueo contra la manipulación por niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede utilizar el horno.
El bloqueo impide que los niños puedan encender el aparato de forma accidental.

Importante No ajuste ninguna función del horno.

Para conectar el bloqueo contra la manipulación por niños:

1. Gire el mando de control + / - hacia la izquierda y manténgalo en esa posición.
2. Pulse el botón de selección hasta que "SAFE" aparezca en el indicador.

El bloqueo contra la manipulación por niños está activado.
Para desactivar el bloqueo, repita el mismo procedimiento empleado para activarlo.

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 refrigeración

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente Una vez apagado el aparato, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

Termostato de seguridad

Para evitar que se produzca un calentamiento excesivo peligroso, el horno cuenta con un termostato de seguridad que interrumpe el suministro de energía eléctrica cuando se realiza un uso incorrecto del aparato o cuando hay un componente defectuoso. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura

- El horno tiene cuatro niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en las puertas 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 cada vez que termine de utilizar el 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 revestimiento de esmalte.

Preparación de pasteles

- La temperatura ideal para hornear repostería es entre 150 °C y 200 °C.
- Precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.
- No abra la puerta del horno antes de que hayan transcurrido las ¾ partes del tiempo de cocción programado.
- Si utiliza dos bandejas a la vez, deje un nivel vacío entre ellas.

Preparación de carne y pescado

- No cocine carne que pese menos de 1 kg. La carne queda demasiado seca si se prepara en pequeñas cantidades.
- Para que la carne roja quede hecha en el exterior y en su punto en el interior, regule la temperatura entre 200 °C y 250 °C.
- La carne blanca, las aves y el pescado requieren una temperatura de entre 150°C y 175°C.
- Con alimentos muy grasos, utilice una bandeja de goteo para evitar manchas permanentes en el horno.
- Deje reposar la carne durante unos 15 minutos antes de trincharla para que el jugo no gotee.
- Para evitar que se forme mucho vapor en el horno mientras asa los alimentos, añada un poco de agua en la bandeja de goteo. Si no quiere que el vapor se condense, añada agua cada vez que se evapore.

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.

Tabla para hornear y asar

REPOSTERÍA

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Masas batidas	2	170	2 (1 y 3)	160	45-60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	2 (1 y 3)	160	24-34	En molde de repostería

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel	Temp. (°C)	Nivel	Temp. (°C)		
Tarta de queso a base de suero de leche	1	170	2	160	60-80	En molde de repostería (26 cm)
Tarta o pastel de manzana	1	170	2 (1 y 3)	160	100-120	2 moldes de repostería de 20 cm en la parrilla
Strudel	2	175	2	150	60-80	En bandeja de horno
Tarta de mermelada	2	170	2	160	30-40	En molde de repostería (26 cm)
Tarta de frutas	2	170	2	155	60-70	En molde de repostería (26 cm)
Bizcocho (bizcocho sin grasa)	2	170	2	160	35-45	En molde de repostería (26 cm)
Pastel de Navidad/ tarta de frutas	2	170	2	160	50-60	En molde de repostería (20 cm)
Tarta de ciruelas	2	170	2	160	50-60	En molde de pan 1)
Pastelillos	3	170	3 (1 y 3)	160	20-30	En bandeja de horno plana
Galletas	3	150	3	150	20-30	En bandeja de horno plana 1)
Merengues	3	100	3	100	90-120	En bandeja de horno plana
Bollos	3	190	3	180	15-20	En bandeja de horno plana 1)
Masa choux	3	190	3	180	25-35	En bandeja de horno plana 1)
Tartaletas	3	180	2	170	45-70	En molde de repostería (20 cm)
Tarta Victoria	1 ó 2	180	2	170	40-55	Izquierda + derecha en molde de repostería de 20 cm

1) Precalentar durante 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel	Temp. (°C)	Nivel	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 de pan
Panecillos	2	190	2 (1 y 3)	180	25-40	6-8 panecillos en bandeja de horno plana 1)
Pizza	1	190	1	190	20-30	En fuente de horno honda 1)

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel	Temp. (°C)	Nivel	Temp. (°C)		
Bollitos	3	200	2	190	10~20	En bandeja de horno plana 1)

1) Precalentar durante 10 minutos.

TARTALETAS

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel	Temp. (°C)	Nivel	Temp. (°C)		
Pudin de pasta	2	180	2	180	40-50	En molde
Pudin de verduras	2	200	2	175	45-60	En molde
Quiches	1	190	1	190	40-50	En molde
Lasaña	2	200	2	200	25-40	En molde
Canelones	2	200	2	190	25-40	En molde
Pudin Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 moldes de pudin 1)

1) Precalentar durante 10 minutos.

CARNES

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel	Temp. (°C)	Nivel	Temp. (°C)		
Carne de vacuno	2	200	2	190	50-70	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Carne de cerdo	2	180	2	180	90-120	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Ternera	2	190	2	175	90-120	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Rosbif poco hecho	2	210	2	200	44-50	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Rosbif en su punto	2	210	2	200	51-55	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Rosbif inglés muy hecho	2	210	2	200	55-60	En la bandeja del horno y fuente de horno honda
Paleta de cerdo	2	180	2	170	120-150	En fuente de horno honda

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel	Temp. (°C)	Nivel	Temp. (°C)		
Morcillo de cerdo	2	180	2	160	100-120	2 piezas en fuente de horno honda
Cordero	2	190	2	190	110-130	Muslo
Pollo	2	200	2	200	70-85	Entero en fuente de horno honda
Pavo	1	180	1	160	210-240	Entero en fuente de horno honda
Pato	2	175	2	160	120-150	Entero en fuente de horno honda
Ganso	1	175	1	160	150-200	Entero en fuente de horno honda
Conejo	2	190	2	175	60-80	Troceado
Liebre	2	190	2	175	150-200	Troceado
Faisán	2	190	2	175	90-120	Entero en fuente de horno honda

PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel	Temp. (°C)	Nivel	Temp. (°C)		
Trucha/Besugo	2	190	2 (1 y 3)	175	40-55	3-4 pescados
Atún/Salmón	2	190	2 (1 y 3)	175	35-60	4-6 filetes

Asado a la parrilla

Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos)	
	Piezas	g	nivel	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Filetes de ternera	4	800	3	250	12-15	12-14
Filetes de ternera	4	600	3	250	10-12	6-8
Salchichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Chuleta de cerdo	4	600	3	250	12-16	12-14

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos)	
	Piezas	g	nivel	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochetas	4	/	3	250	10-15	10-12
Pechuga de pollo	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburguesa	6	600	3	250	20-30	
Filete de pescado	4	400	3	250	12-14	10-12
Sándwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostadas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grill + ventilador

⚠ **Advertencia** Utilice esta función con una temperatura máxima de 200°C.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos)	
	Piezas	g	nivel	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Redondos (pavo)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Muslos de pollo	6	-	3	200	15-20	15-18
Codorniz	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinado de verduras	-	-	3	200	20-25	-
Piezas Vieiras	-	-	3	200	15-20	-
Caballa	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Pescado en rodajas	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie los accesorios internos después de cada uso. Así impedirá la acumulación de residuos que podrían llegar a quemarse.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

- Después de cada uso, limpie todos los accesorios del horno (con un paño suave humedecido en agua caliente y jabón) y déjelos secar.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.

Limpieza de las juntas de la puerta

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

Limpieza pirolítica

1. Saque todos los accesorios del horno.

i Si no quita los accesorios, la pantalla del reloj mostrará "**AS**" y la limpieza pirolítica no podrá empezar.

2. Quite a mano la suciedad más pegada.
3. Gire el mando del horno a la función ⁘ .
   - "**Pirólisis**" aparece en el visor digital
   - La duración |⟶| parpadea durante aprox. 5 segundos.

i La duración de la limpieza pirolítica es de aproximadamente 2:30 h. Si desea que termine a una hora específica, pulse la tecla de Selección hasta que el indicador de la función Fin ⟶| parpadee. Utilice el mando **+ / -** para ajustar la hora de final del procedimiento. La función calcula la hora de inicio en función de la hora final especificada. La limpieza pirolítica empieza y termina a las horas deseadas.

4. Pulse la tecla **Pirólisis**. ⁘ Comienza la limpieza pirolítica.
5. Al final del procedimiento, se emite una señal acústica y aparece "**0.00**" en la pantalla. La duración |⟶| parpadea durante aprox. 5 segundos. Gire el mando del horno hasta **0**.

i La luz no funciona durante la limpieza pirolítica. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea.
Las barras del indicador de calentamiento se encienden, hasta que se desbloquea la puerta.

AVISO DE LIMPIEZA

La función de aviso indica al usuario cuando se necesita una limpieza pirolítica.
Se oirá una señal acústica y la pantalla indicará "**Pyro**" durante aproximadamente 15 segundos.
Ajuste la función de limpieza pirolítica.

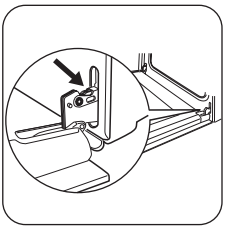
i La pantalla indica el mensaje de aviso cuando el aparato está apagado hasta que se limpia con la limpieza pirolítica.

Limpieza de la puerta del horno

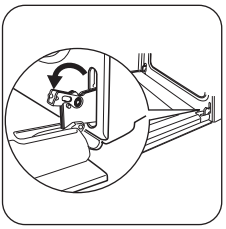
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos.

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

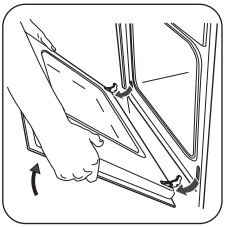
Desmontaje de la puerta del horno y de los paneles de cristal



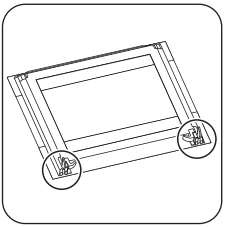
❶ Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



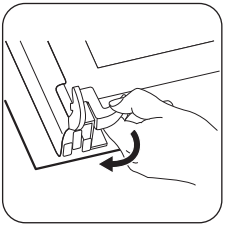
❷ Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



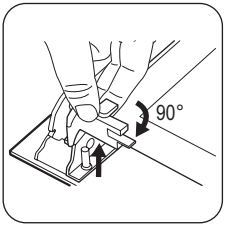
❸ Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



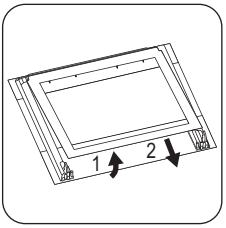
❹ Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



❺ Suelte el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



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

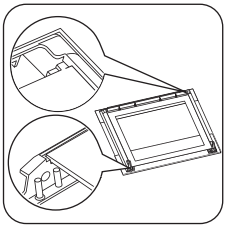


❼ Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

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.
El panel central tiene un marco decorativo. Cuando coloque este panel, asegúrese de que la cara impresa mira hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque. Asegúrese de que coloca el panel de cristal superior en los soportes correctos. Consulte la ilustración.



Bombilla del horno

⚠ **Advertencia** ¡Tenga cuidado! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles o desconecte la instalación eléctrica doméstica.

ⓘ Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la bombilla y la tapa de cristal.

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda y quítela.
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 del mismo tipo.
4. Instale la tapa de cristal.

Qué hacer si…

⚠ **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El horno no está encendido	Encienda el horno
El horno no se calienta	No se ha ajustado el reloj	Ajuste el reloj
El horno no se calienta	No se han elegido las funciones necesarias	Seleccione la función adecuada

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	Se ha fundido un fusible de la instalación doméstica	Compruebe los fusibles. Si el fusible se rompe más de una vez, póngase en contacto con un profesional homologado.
La bombilla del horno no funciona	La bombilla es defectuosa	Cambie la bombilla del horno
La función pirolítica no funciona (se muestra "AS" en el indicador de tiempo)	No se han quitado los carriles de apoyo o las guías del horno	Quite los carriles de apoyo o las guías
En el indicador de tiempo aparece "Pyro"	El horno necesita una limpieza pirolítica	Inicie el proceso de limpieza pirolítica
En el indicador de tiempo aparece un código de error que no está en la lista	Error electrónico	Utilice el fusible o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles para apagar y encender de nuevo el aparato Si vuelve a aparecer el mensaje de error, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el interior del horno	Los platos han permanecido en el horno durante demasiado tiempo	No deje los platos en el horno más de 15 a 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 datos técnicos. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno.

Es conveniente que los anote aquí:

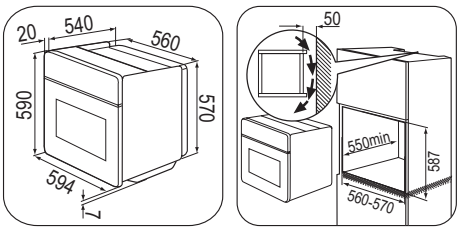
Modelo (Mod.) .....

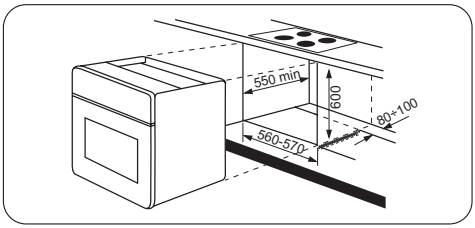
Número de producto (PNC) .....

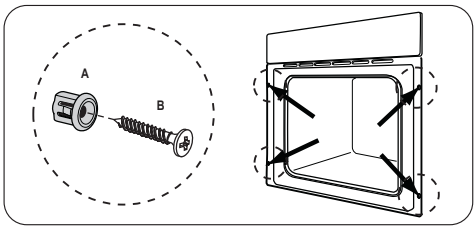
Número de serie (S.N.) .....

Instalación

⚠ **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".







Instalación eléctrica

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

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

El electrodoméstico sólo se suministra con un cable de alimentación.

El cable

Tipos de cables aplicables 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 1.380 W	3 x 0,75 mm²
máximo de 2.300 W	3 x 1 mm²
máximo de 3.680 W	3 x 1,5 mm²

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

Aspectos medioambientales

El símbolo ♻ que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo ♺ son reciclables. Deshágase de los materiales de embalaje en los contenedores de reciclado instalados al efecto.

Eliminación del aparato

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Corte el cable y el enchufe y deséchelos.
3. Retire el cierre de la puerta. Así evitará que los niños se queden atrapados en el interior del aparato. Existe riesgo de asfixia.



www.zanussi.com/shop



CE

397206401-A-052011