



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EZC2430

**PT** FORNO  
**ES** HORNO

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**  
**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**2**  
**29**



# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	8
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	8
6. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	10
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	12
8. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	13
9. SUGESTÕES E DICAS.....	13
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	21
11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	25
12. INSTALAÇÃO.....	27

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que terá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.

A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

# 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

## 1.1 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.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

## 1.2 Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.

- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### **ADVERTÊNCIA!**

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### **ADVERTÊNCIA!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação

eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que os cabos eléctricos toquem na porta do aparelho, especialmente se a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada de alimentação eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da UE.

## 2.3 Utilização



### ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



### ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.

- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

## 2.5 Limpeza pirolítica



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

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

nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.

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

### 2.6 Luz interior

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



#### ADVERTÊNCIA!

Risco de choque eléctrico.

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

### 2.7 Eliminação



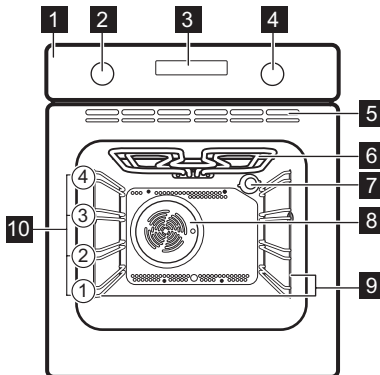
#### ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão das funções do forno
- 3 Programador electrónico
- 4 Botão da temperatura
- 5 Saídas de ar da ventoinha de arrefecimento
- 6 Resistência de aquecimento
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleiras, amovível
- 10 Posições de prateleira

### 3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Calhas telescópicas**  
Para prateleiras e tabuleiros.

## 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 4.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.


Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

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


### 4.2 Acertar a hora

Após a primeira ligação à alimentação eléctrica, todos os símbolos no visor acendem durante alguns segundos. Durante os segundos seguintes, o visor apresenta a versão do software.

Quando a versão do software desaparecer, o visor apresenta **hr** e “12:00”. “12” está intermitente.

1. Prima **+** ou **-** para acertar a hora.
2. Prima  para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Nos acertos seguintes, a hora é guardada automaticamente após 5 segundos.

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

3. Prima **+** ou **-** para acertar os minutos.
4. Prima  para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Nos acertos seguintes, a hora é guardada automaticamente após 5 segundos. O visor apresenta a nova hora.

### 4.3 Alterar a hora

Só pode alterar a hora do dia se o forno estiver desligado (off).



Prima .

A hora e o símbolo  ficam intermitentes no visor.

Para acertar a hora, consulte “Acertar a hora”.

### 4.4 Pré-aquecimento

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

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

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal.

Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Botões retrácteis

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

## 5.2 Activar e desactivar o aparelho




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

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

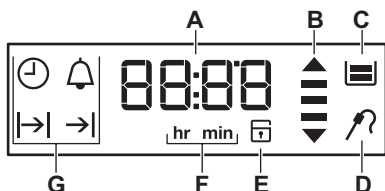
1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

## 5.3 Funções do forno

Função do forno	Aplicação
Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que 1 posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
Aquecimento Convencional	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões em 1 posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
Carne	Para preparar assados muito tenros e suculentos.
Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.


Função do forno	Aplicação
 Pirólise	Para activar a limpeza pirolítica automática do forno. Esta função queima a sujidade residual no forno.

## 5.4 Visor




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

## 5.5 Botões

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



## 5.6 Indicador de aquecimento

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


barras indicam o aumento ou a diminuição da temperatura do forno.


# 6. FUNÇÕES DE RELÓGIO

## 6.1 Tabela das funções de relógio





Função de relógio	Aplicação
 HORA DO DIA	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia. Consulte “Acertar o relógio”.
 CONTA-MINUTOS	Utilize para definir um tempo de contagem decrescente (máximo de 23h 59m). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Pode definir o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.


Função de relógio	Aplicação
→  DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do aparelho. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.
→  FIM	Para definir a hora a que o aparelho é desactivado. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada. As funções Duração e Fim pode ser utilizadas em simultâneo (início diferido) caso necessite que o aparelho se active e desactive automaticamente mais tarde.

**i** Prima  várias vezes para alternar entre as funções do relógio.





**i** Para confirmar as definições das funções de relógio, utilize  ou aguarde 5 segundos pela confirmação automática.

## 6.2 Definir a DURAÇÃO ou o FIM


1. Prima  repetidamente até o visor apresentar |→| ou →|. |→| ou →| aparece intermitente no visor.
2. Prima  ou  para definir os valores e prima  para confirmar. Para a Duração |→|, primeiro define-se os minutos e depois as horas; para o Fim →|, primeiro define-se as horas e depois os minutos. Será emitido um sinal sonoro durante 2 minutos quando o tempo terminar. |→| ou o símbolo →| e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno pára.
3. Rode o botão das funções do forno para a posição de Off (desligado).
4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.


**i** Se premir  quando estiver a definir as horas para a função DURAÇÃO |→|, o aparelho entra na definição da função FIM →|.

## 6.3 Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima  repetidamente até que apareça um  e "00" a piscar no visor.
2. Prima  ou  para regular o CONTA-MINUTOS. Defina primeiro os segundos, depois os minutos e depois as horas. No início, o tempo é regulado em minutos e segundos. Quando definir mais de 60 minutos, aparece o símbolo **hr** no visor.

O aparelho passa então a mostrar o tempo em horas e minutos.

3. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente a contagem após cinco segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
4. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. "00:00" e  ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.

**i** Se regular o CONTA-MINUTOS quanto tiver a função DURAÇÃO ou FIM em funcionamento, aparece o símbolo  no visor.

## 6.4 Temporizador da Contagem Crescente

Utilize o Temporizador da Contagem Crescente para monitorizar o tempo de funcionamento do forno. Activa-se

imediatamente quando o forno começa a aquecer.

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



O Temporizador da Contagem Crescente não pode ser utilizado em conjunto com as funções: Duração **|→|**, Fim **→|**.

## 7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Calhas telescópicas



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

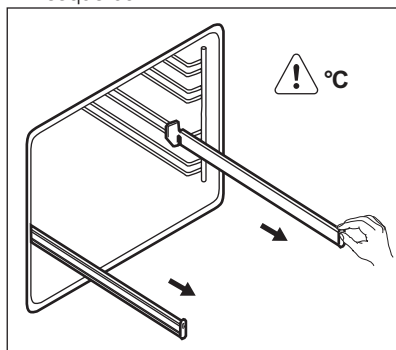
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



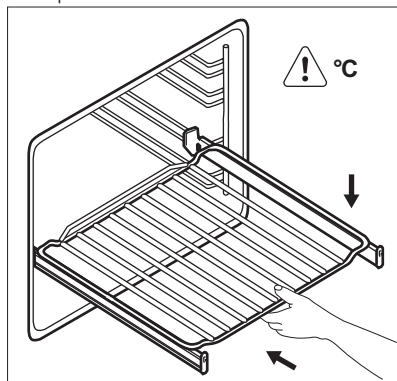
### CUIDADO!

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

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



2. Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do aparelho.



Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.



## 8. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 8.1 Utilizar o Bloqueio para Crianças

O Bloqueio para Crianças impede a operação acidental do aparelho.




Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta está bloqueada. SAFE acende no visor quando rodar ou premir um botão.

1. Não seleccione qualquer função do forno.
2. Mantenha premidos os botões  e  em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE.  
Para desactivar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

### 8.2 Indicador de calor residual

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

### 8.3 Desactivação automática

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

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250	3

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



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

### 8.4 Ventoinha de arrefecimento

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

### 8.5 Termóstato de segurança

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

## 9. SUGESTÕES E DICAS



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

## 9.1 Informações gerais

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

## 9.5 Tabela para cozer e assar

### Bolos

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Receitas batidas	170	2	165	2 (1 e 3)	45 - 60	Em forma de bolo

## 9.2 Cozer bolos

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

## 9.3 Cozinhar carne e peixe

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

## 9.4 Tempos de cozedura

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

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

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Massa amantei- gada	170	2	160	2 (1 e 3)	20 - 30	Em forma de bolo
Cheese- cake but- ter-milk	170	1	165	2	70 - 80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã)	170	1	160	2 (1 e 3)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou nu- ma prate- leira em grelha
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Em tabu- leiro para assar
Tarte de compota	170	2	160	2 (1 e 3)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	170	2	155	2	50 - 60	Em forma de bolo de 26 cm
Pão-de-ló (sem gor- dura)	170	2	160	2	90 - 120	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bo- lo de fruta rico	170	2	160	2	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Em forma de pão
Bolos pe- quenos	170	3	166	3 (1 e 3)	25 - 35	Em tabu- leiro para assar
Biscoitos <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 e 3)	30 - 35	Em tabu- leiro para assar

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Meren- gues	100	3	115	3	35 - 40	Em tabu- leiro para assar
Pães de leite <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Em tabu- leiro para assar
Massa para éclairs e profiter- oles <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 e 3)	15 - 20	Em tabu- leiro para assar
Tartes pla- nas	180	3	170	2	25 - 35	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de duas ca- madas	180	1 ou 2	170	2	45 - 70	Esquerda + direita em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas ca- madas <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

### Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Pão bran- co <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 pe- ças, 500 g cada peça
Pão de centeio	190	1	190	1	30 - 45	Em forma de pão

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Pãezin- hos <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 e 3)	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Em tabuleiro para grelhar
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Em tabuleiro para assar

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

#### Flans

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Flan de massa	180	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	200	2	200	2	45 - 60	Em forma
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Em forma
Lasanha	200	2	200	2	25 - 40	Em forma
Canelones	200	2	200	2	25 - 40	Em forma
Pudim York- shire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 formas de pudim

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Carne

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Carne de vaca	200	2	190	2	50 - 70	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne as- sada (mal passada)	210	2	200	2	44 - 50	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne as- sada (mé- dia)	210	2	200	2	51 - 55	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne as- sada (bem passada)	210	2	200	2	55 - 60	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Pá de por- co	180	2	170	2	120 - 150	Em tabuleiro para grelhar

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	2 pedaços no tabuleiro para grelhar
Borrego	190	2	190	2	110 - 130	Perna
Frango	200	2	200	2	70 - 85	Inteiro
Peru	180	1	160	1	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	160	2	120 - 150	Inteiro
Ganso	175	1	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

### Peixe

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Truta / Dourada	190	2	175	2 (1 e 3)	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Salmão	190	2	175	2 (1 e 3)	35 - 60	4 - 6 filetes

## 9.6 Grelhador



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

Alimento	Quantidade		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Bifes do lombo	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Bifes de vaca	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Salsichas	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Costeletas de porco	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Frango (cortado em 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Espetadas	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Peito de frango	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hambúrguer	6	600	250	20 - 30	-	3
Filete de peixe	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandes tostadas	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Tosta	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## 9.7 Grelhador ventilado



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

Alimento	Quantidade		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Rolo de carne (peru)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Frango (cortado em dois)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Coxas de frango	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3

Alimento	Quantidade		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Codornizes	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Gratinado de legumes	-	-	200	20 - 25	-	3
Vieiras	-	-	200	15 - 20	-	3
Cavala	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Peixe em posta	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 10.1 Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

### 10.2 Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio

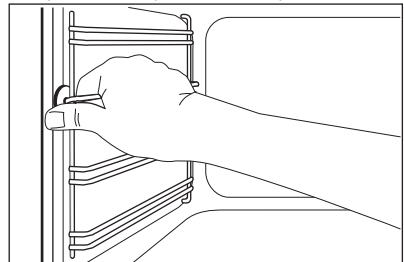


Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

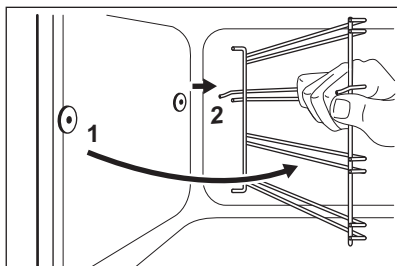
### 10.3 Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.

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



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



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

- i** Os suportes de fixação das calhas telescópicas devem estar virados para a parte da frente.

## 10.4 Pirólise



### CUIDADO!

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.



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



### ADVERTÊNCIA!

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



### CUIDADO!

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

1. Remova a sujidade mais difícil à mão.
2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Selecciona a função Pirólise. Consulte "Funções do forno".

4. **|→|** está intermitente.

Podem utilizar a função Fim para atrasar o início do procedimento de limpeza. Durante a Pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

Após 2 segundos, o procedimento inicia. Duração do procedimento: 2 h. Quando o forno estiver à temperatura seleccionada, a porta é trancada. O visor apresenta o símbolo **|→|** e as barras do indicador de calor até a porta ser destrancada.

## 10.5 Aviso de limpeza

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



### O aviso de limpeza apaga-se:

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

## 10.6 Limpeza da porta do forno

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



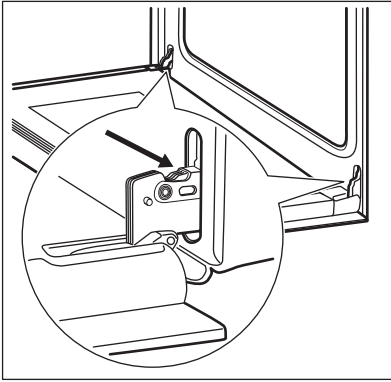
A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.



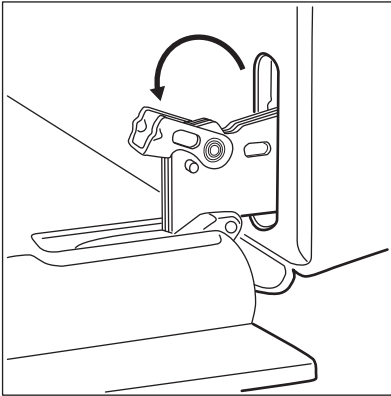
### CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

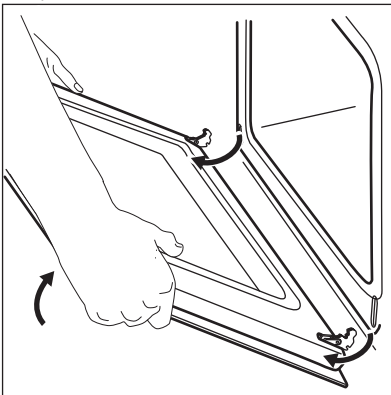
1. Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



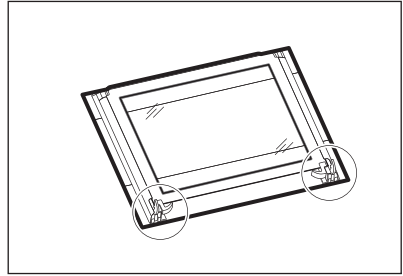
2. Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



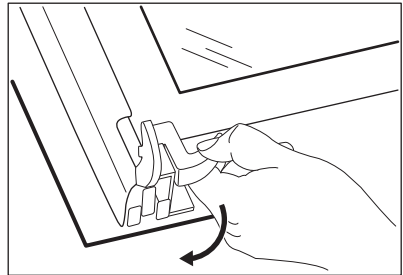
3. Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



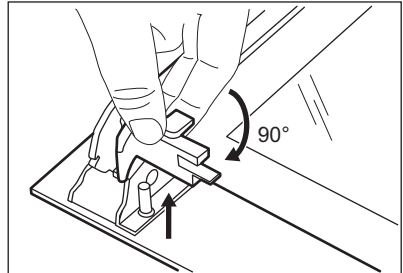
4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



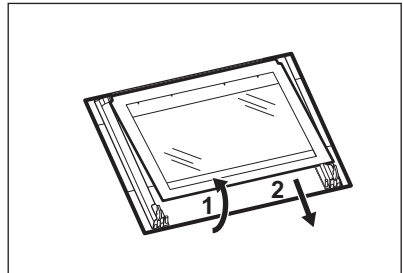
5. Liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.



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



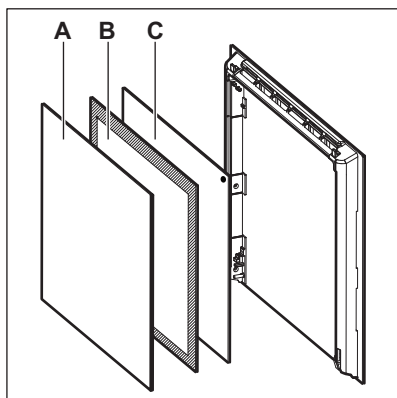
7. Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-os, um a um. Comece pelo painel superior.



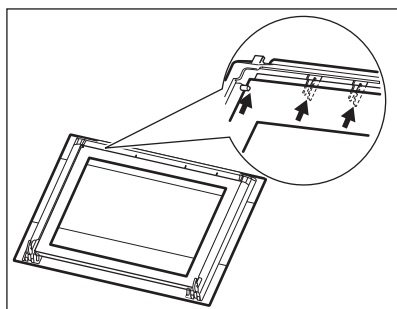
8. Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque os painéis de vidro com cuidado.

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

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A, B e C) pela ordem correcta. O painel do meio (B) possui uma moldura decorativa. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro (B) na zona da serigrafia não é rugosa.



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



## 10.7 Substituir a lâmpada

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



### ADVERTÊNCIA!

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

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

### Lâmpada posterior

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

# 11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



## ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte “Desactivação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Os alimentos demoram demasiado tempo para cozer ou cozem demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após a conclusão do processo de cozedura.
O visor apresenta “C3”.	A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche totalmente a porta.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não fechou totalmente a porta.</li> <li>• O bloqueio da porta está avariado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feche totalmente a porta.</li> <li>• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente.</li> <li>• Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul>
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente.</li> <li>• Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul>
O aparelho activa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta " <b>Demo</b> ".	O modo Demo está activado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desactive o forno.</li> <li>2. Mantenha premido o botão <b>+</b>.</li> <li>3. Quando ouvir um sinal sonoro, rode o botão das funções do forno para a primeira função. A indicação "<b>Demo</b>" fica intermitente no visor.</li> <li>4. Rode o botão das funções do forno para a posição de Off (desligado).</li> <li>5. Liberte o botão <b>+</b>.</li> <li>6. Rode o botão da temperatura no sentido horário durante três segundos. São emitidos três sinais sonoros. O modo Demo está desactivado.</li> </ol>

## 11.2 Dados para a Assistência Técnica

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

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

**Recomendamos que anote os dados aqui:**

Modelo (MOD.) .....

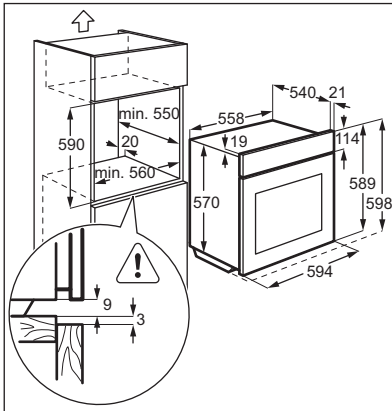
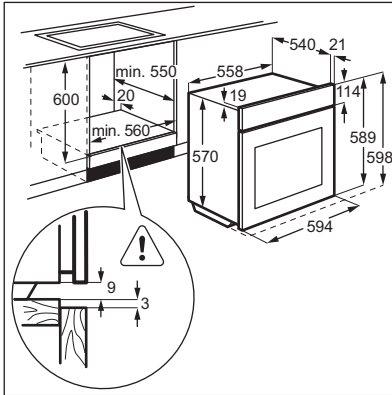
Número do produto (PNC) .....

Número de série (S.N.) .....

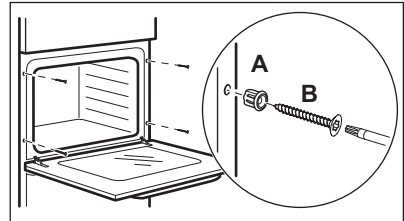
## 12. INSTALAÇÃO

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

### 12.1 Encastre



### 12.2 Fixação do aparelho num móvel



### 12.3 Instalação eléctrica

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

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

### 12.4 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 (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
máximo de 1380	3 x 0,75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1,5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os

cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

## 13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

# CONTENIDO

- 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... 30
- 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 31
- 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 34
- 4. ANTES DEL PRIMER USO..... 34
- 5. USO DIARIO..... 35
- 6. FUNCIONES DEL RELOJ..... 37
- 7. USO DE LOS ACCESORIOS..... 38
- 8. FUNCIONES ADICIONALES..... 39
- 9. CONSEJOS..... 40
- 10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... 47
- 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... 51
- 12. INSTALACIÓN..... 53

# PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

**Consulte en nuestro sitio web:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

# ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

### 1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.

- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su Servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos
- Los restos de derrames deben retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



**ADVERTENCIA!**

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

### 2.2 Conexión eléctrica



**ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo

el centro de servicio técnico autorizado.

- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

## 2.3 Uso del aparato



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.

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



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza Piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - Asegure una correcta ventilación durante y después de cada limpieza Piroclítica.
  - Asegure una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del horno durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas de salud.

## 2.5 Limpieza pirolítica



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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - Cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - Todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes

## 2.6 Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos.

No se debe utilizar para la iluminación doméstica.



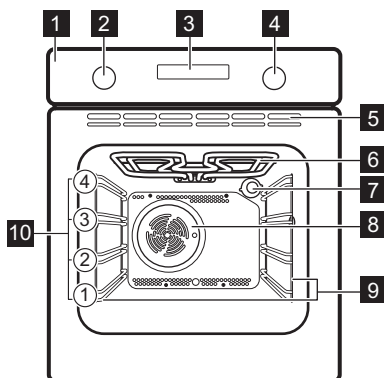
### ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones del horno
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de temperatura
- 5 Salidas de aire del ventilador de refrigeración
- 6 Resistencia
- 7 Luz
- 8 Ventilador
- 9 Carril lateral, extraíble
- 10 Posiciones de los estantes

### 3.2 Accesorios

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

Para hornear y asar o como bandeja grasera.

- **Carriles telescópicos**  
Para parrillas y bandejas.

## 4. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

### 4.1 Limpieza inicial

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


Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

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


## 4.2 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión a la red eléctrica, todos los símbolos de la pantalla se encienden durante algunos segundos. Durante los segundos siguientes la pantalla muestra la versión de software.

Una vez apagada la versión de software, la pantalla muestra **hr** y **"12:00"**. "12" parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para ajustar la hora actual.
2. Pulse  para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos.


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

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
4. Pulse  para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos. La pantalla muestra la nueva hora.

## 4.3 Cambio de la hora

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



Pulse .

La hora ajustada y el símbolo  parpadean en la pantalla.

Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajuste de la hora".

## 4.4 Calentamiento previo

Precalente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

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

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

# 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 5.1 Mandos escamoteables

Si desea usar el aparato, pulse el mando de control. El mando de control saldrá de su alojamiento.

## 5.2 Encendido y apagado del aparato











**Depende del modelo si su aparato tiene símbolos, indicador o pilotos del mando:**

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

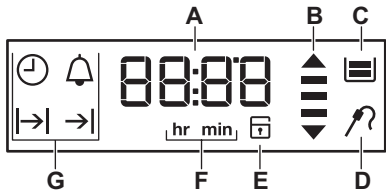
1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.

3. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

### 5.3 Funciones del horno

Función del horno	Aplicación	Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una posición de parrilla sin que se transfieran los sabores.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de parrilla. También para gratinar y dorar.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Carne	Para preparar asados muy tiernos y jugosos.
	Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
	Pirólisis	Para activar la autolimpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.

## 5.4 Pantalla




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

## 5.5 Teclas

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





## 5.6 Indicador de calentamiento



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



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

# 6. FUNCIONES DEL RELOJ

## 6.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 HORA	Para programar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Ajuste de la hora".
 AVISADOR	Utilícelo para ajustar una cuenta atrás (máximo 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
 DURACIÓN	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno.
 FIN	Para configurar cuándo se debe desactivar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno. Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo (inicio diferido) si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente después.




 Pulse  repetidamente para cambiar entre las funciones de reloj.



 Para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, pulse  o espere 5 segundos a una confirmación automática.



## 6.2 Ajuste de la DURACIÓN o FIN

1. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre  o .

 o  parpadea en la pantalla.





2. Pulse  o  para ajustar los valores y  para confirmar.

Para la Duración  en primer lugar ajuste los minutos y después las horas; para el Fin  en primer lugar ajuste las horas y después los minutos.

Se emite una señal acústica durante 2 minutos cuando termina el tiempo. El símbolo  o  y el ajuste de tiempo parpadean en la pantalla. El horno detiene su funcionamiento.



3. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

4. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

 Si pulsa  cuando ajusta la horas de la DURACIÓN , el aparato cambia al ajuste de la función FIN .

## 6.3 Ajuste del MINUTERO AVISADOR


1. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla indique  y "00" intermitente.



2. Pulse  o  para programar el AVISADOR.  
En primer lugar ajuste los segundos y después los minutos y las horas.  
Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla.

El aparato calcula ahora el tiempo en horas y minutos.

3. El AVISADOR empezará automáticamente después de cinco segundos.



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




4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. "00:00" y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

 Si se ajusta el AVISADOR cuando la DURACIÓN o la HORA DE FIN están en curso, el símbolo  se enciende en la pantalla.

## 6.4 Temporizador de avance del contador

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

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

 El temporizador no se puede utilizar con las funciones:  
Duración , Fin .


# 7. USO DE LOS ACCESORIOS




### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

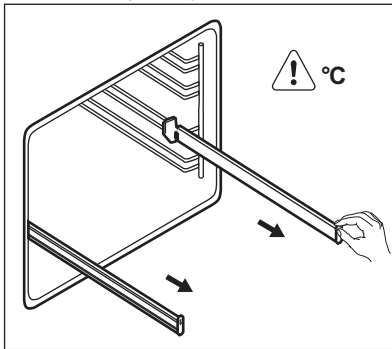
## 7.1 Carriles telescópicos

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

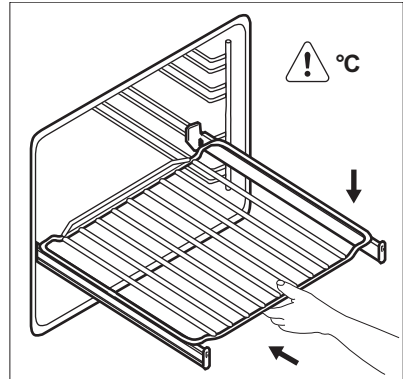
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

-  **PRECAUCIÓN!**  
No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas.  
No lubrique los carriles telescópicos.

1. Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el aparato.






Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

## 8. FUNCIONES ADICIONALES

### 8.1 Uso del bloqueo para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.


-  La función de pirólisis funciona, la puerta permanece bloqueada. SAFE se enciende en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

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

Suena una señal acústica. SAFE se enciende en la pantalla.

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

### 8.2 Indicador de calor residual

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

### 8.3 Desconexión automática

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

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Después de un apagado automático, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el electrodoméstico.



La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Duración, Fin.

## 8.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha

automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

## 8.5 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

# 9. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

## 9.1 Información general

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

normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.

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

## 9.2 Repostería

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

## 9.3 Carnes y pescados

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

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

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

### 9.4 Tiempos de cocción

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

### 9.5 Cuadro de especificaciones para hornear y asar

#### Repostería

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	165	2 (1 y 3)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	2 (1 y 3)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso a base de suero de leche	170	1	165	2	70 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	170	1	160	2 (1 y 3)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	160	2 (1 y 3)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pastel de fruta	170	2	155	2	50 - 60	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho (bizcocho sin grasa)	170	2	160	2	90 - 120	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	170	2	160	2	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	En molde para pan
Pastelillos	170	3	166	3 (1 y 3)	25 - 35	En bandeja
Galletas <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 y 3)	30 - 35	En bandeja
Meringues	100	3	115	3	35 - 40	En bandeja
Bollos <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	En bandeja
Masa de relleno <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 y 3)	15 - 20	En bandeja
Tartaletas	180	3	170	2	25 - 35	En molde de repostería de 20 cm
Tarta Victoria	180	1 o 2	170	2	45 - 70	Izquierda + derecha en molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Tarta Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm

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

### Pan y pizza

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	190	1	30 - 45	En molde para pan
Panecillos <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 y 3)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	En una bandeja honda
Bollitos <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	En bandeja

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

### Flanes

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de pasta	180	2	180	2	40 - 50	En un molde

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de verduras	200	2	200	2	45 - 60	En un molde
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	En un molde
Lasaña	200	2	200	2	25 - 40	En un molde
Canelones	200	2	200	2	25 - 40	En un molde
Pudin Yorkshire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 moldes de pudin

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

#### Carne

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Ternera	200	2	190	2	50 - 70	En una bandeja honda en una parrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	44 - 50	En una bandeja honda en una parrilla

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Rosbif en su punto	210	2	200	2	51 - 55	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	55 - 60	En una bandeja honda en una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	En una bandeja honda
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas en una bandeja honda
Cordero	190	2	190	2	110 - 130	Pata
Pollo	200	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	1	160	1	210 - 240	Entero
Pato	175	2	160	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	1	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	Troceado
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	Troceado
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

### Pescado

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Trucha/ Pargo	190	2	175	2 (1 y 3)	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/ Salmón	190	2	175	2 (1 y 3)	35 - 60	4 - 6 filetes

## 9.6 Grill



Precalente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Filetes de solomillo	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Filetes de vacuno	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Salchichas	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Chuletas de cerdo	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Pollo (cortado en 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Brochetas	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Pechuga de pollo	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburguesa	6	600	250	20 - 30	-	3
Filete de pescado	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sándwiches tostados	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Tostadas	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## 9.7 Grill + Turbo



Utilice esta función a una temperatura máxima de 200 °C.

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Redondos (pavo)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Pollo (cortado en dos)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Muslos de pollo	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Codorniz	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Gratinado de verduras	-	-	200	20 - 25	-	3
Vieiras	-	-	200	15 - 20	-	3
Caballa	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Pescado en rodajas	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 10.1 Notas sobre la limpieza

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

### 10.2 Aparatos de acero inoxidable o aluminio

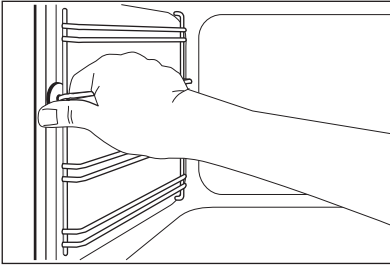


Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

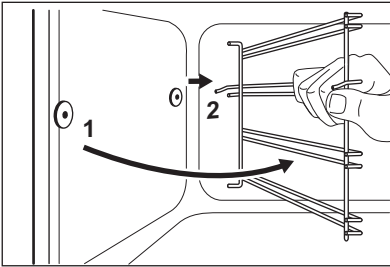
### 10.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



2. Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extráigalo.



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



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

## 10.4 Pirólisis



### PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



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



### ADVERTENCIA!

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



### PRECAUCIÓN!

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

1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte "Funciones del horno".
4. parpadea.

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

Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

El procedimiento se inicia transcurridos 2 segundos. Duración del procedimiento: 2 h.

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

## 10.5 Aviso de limpieza

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



### El aviso de limpieza se apaga:

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

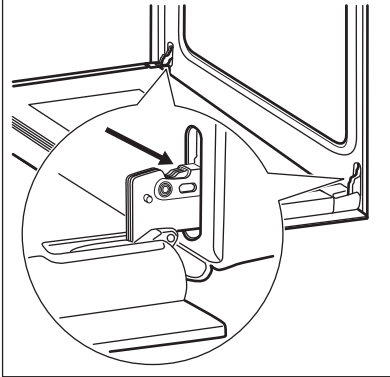
## 10.6 Limpieza de la puerta del horno

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

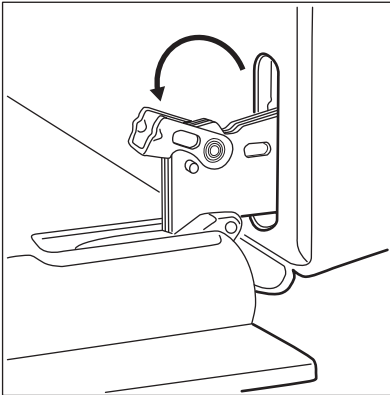
**i** La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

**!** **PRECAUCIÓN!**  
No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

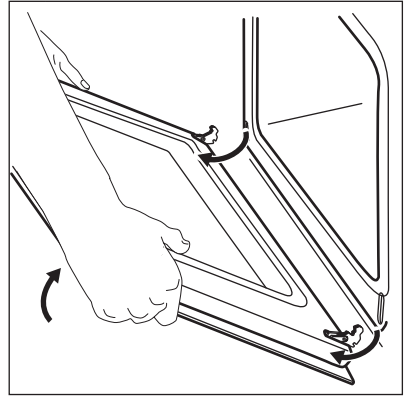
1. Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



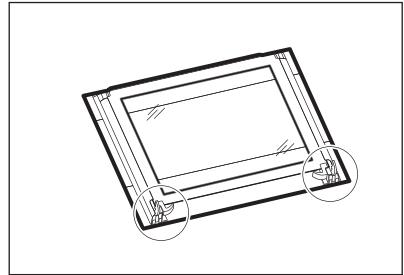
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



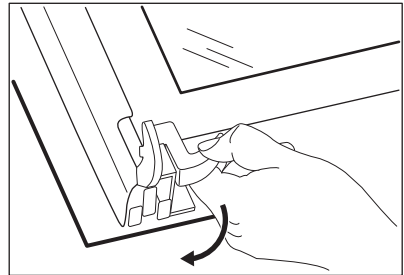
3. Cierre la puerta del horno a la mitad hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



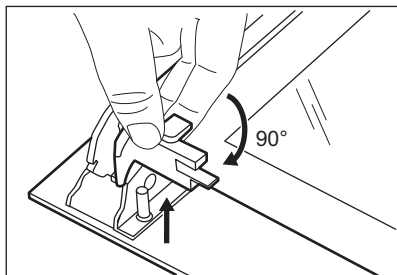
4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



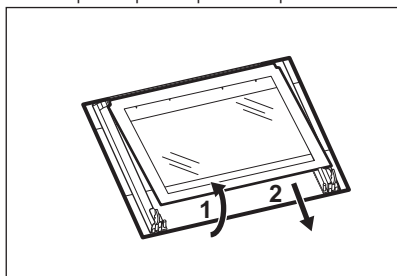
5. Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



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



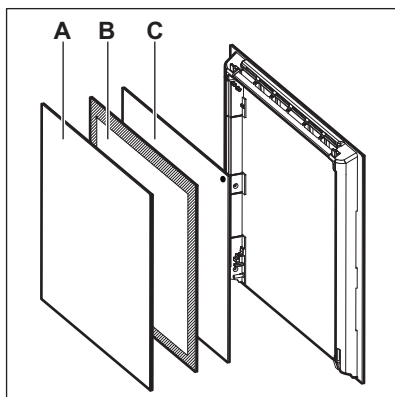
7. Primero, levante con cuidado y retire los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.



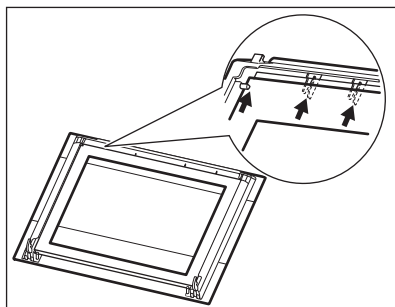
8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

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

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



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



## 10.7 Cambio de la bombilla

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



### ADVERTENCIA!

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

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

### La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.

- 3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
- 4. Coloque la tapa de cristal.

## 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
En el indicador aparece "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>No ha cerrado completamente la puerta.</li> <li>El cierre de la puerta está averiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre completamente la puerta.</li> <li>Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo</li> <li>Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo</li> <li>Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra " <b>Demo</b> ".	El modo de demostración está activado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Apague el horno.</li> <li>Mantenga pulsada la tecla <b>+</b>.</li> <li>Cuando se emita una señal acústica, gire el mando de las funciones del horno hasta la primera función. "<b>Demo</b>" parpadea en la pantalla.</li> <li>Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.</li> <li>Suelte el botón <b>+</b>.</li> <li>Gire el mando del termostato hacia la derecha y manténgalo durante tres segundos. La señal acústica suena tres veces. El modo de demostración está desactivado.</li> </ol>

## 11.2 Datos de asistencia

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No

retire la placa de características de la cavidad del aparato.

<b>Es conveniente que anote los datos aquí:</b>	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

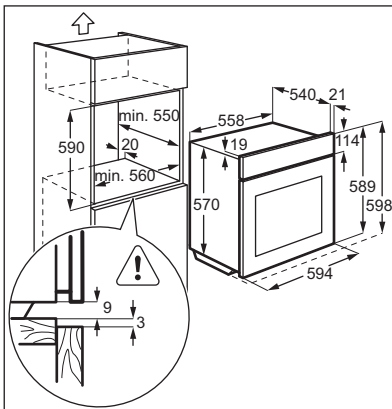
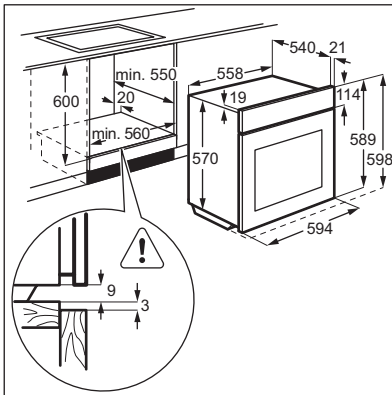
## 12. INSTALACIÓN



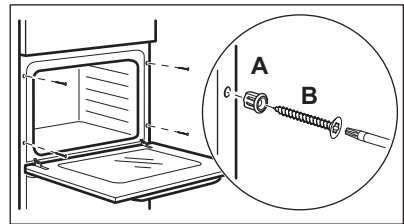
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Empotrado



### 12.2 Fijación del horno al mueble



### 12.3 Instalación eléctrica



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

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

### 12.4 Cable

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

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 3680	3 x 1,5

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

## 13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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



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



867304026-A-122014