

EOC2420BOX  
EOC2420CAX



PT Forno

Manual de instruções



**Electrolux**

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMANDOS.....	8
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	9
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	9
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	11
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	13
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	14
10. SUGESTÕES E DICAS.....	15
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	27
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	30
13. INSTALAÇÃO.....	33
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	34

## 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 obterá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



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

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



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 Técnica 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 quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade 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 com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de deficiência muito extensa e complexa devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- 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, deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- 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 elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica 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



#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Não puxe o aparelho pelo puxador.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham a mesma altura.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

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 os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada bem 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 algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando 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 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 de alimentação.
- 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 C.E.E.

### 2.3 Utilização



#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso 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.
- Desative 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, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água diretamente 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 ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um tabuleiro 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.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

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 um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- 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.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer 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 por pirólise



### AVISO!

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 excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- 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:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
  - providencie 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, painéis, 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



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

## 2.8 Eliminação



### AVISO!

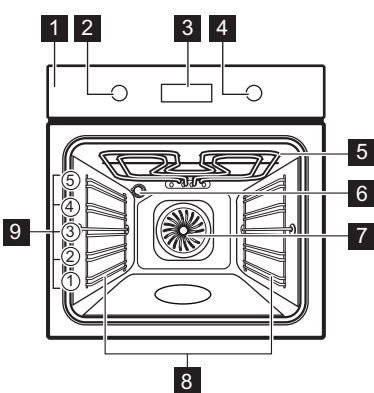
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

### 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

#### 3.1 Descrição geral



- 1 Painel de controlo
- 2 Botão das funções de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão da temperatura
- 5 Resistência
- 6 Lâmpada
- 7 Ventoinha
- 8 Apoio para prateleiras, amovível
- 9 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.

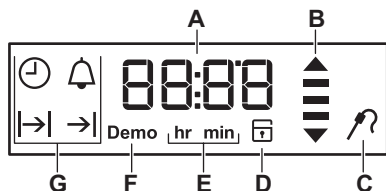
### 4. PAINEL DE COMANDOS

#### 4.1 Botões

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
—	MENOS	Para seleccionar o tempo.
⌚	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
+	MAIS	Para seleccionar o tempo.



## 4.2 Visor



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

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Para acertar a hora do dia, consulte o capítulo “Funções de relógio”.

### 5.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização. Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

### 5.2 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

1. Selecione a função e a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função e selecione a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
5. Desligue o forno e deixe-o arrefecer. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA













### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Funções do forno

Função do forno	Aplicação
<b>0</b> Posição Off (desligado)	O forno está desligado.

Função do forno	Aplicação
 Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
 Calor superior/inferior (Calor Superior/Inferior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Ventilado	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo “Sugestões e dicas”, Ventilado. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte “Poupança de energia” no capítulo “Eficiência energética”. Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.

Função do forno	Aplicação
 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 numa posição da grelha. 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.
 Descongelação	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Pirólise	Para ativar a limpeza piro-lítica do forno. Esta função queima a sujidade residual no forno.


## 6.2 Selecionar uma função de aquecimento

1. Rode o botão das funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de comando para selecionar a temperatura.

A lâmpada acende quando o forno está a funcionar.

3. Para desligar o forno, rode os botões para a posição Off.





## 6.3 Indicador de aquecimento

Se ligar uma função do forno, as barras no visor  acendem uma a uma para

indicar o aumento da temperatura do forno e desaparecem quando a temperatura diminui.

# 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO




## 7.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 HORA DO DIA	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
 DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 FIM	Para definir quando o forno será desligado. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 INÍCIO DIFERIDO	Combinação das funções DURAÇÃO e FIM.
 CONTA-MINUTOS	Utilizado para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.




Função de relógio	Aplicação
<b>00:00</b> TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE	Se não selecionar qualquer outra função de relógio, o TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE indica automaticamente o tempo de funcionamento do forno. Ativa-se imediatamente quando o forno começa a aquecer. O Temporizador da Contagem Crescente não pode ser utilizado em conjunto com as funções: DURAÇÃO, FIM.

## 7.2 Acertar e alterar a hora



Quando o aparelho for ligado à corrente elétrica pela primeira vez, o visor apresenta **hr** e "12:00". "12" está intermitente.

1. Prima  ou  para acertar a hora.
2. Prima  para confirmar e definir os minutos.






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

3. Prima  ou  para acertar os minutos.
4. Prima  para confirmar ou a hora do dia definida será guardada automaticamente após 5 segundos.


O visor apresenta a nova hora.

Para alterar a hora do dia, prima  repetidamente até o indicador da hora do dia  ficar intermitente no visor.

### 7.3 Definir a função DURAÇÃO






1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Prima  ou  para definir os minutos e depois as horas. Prima  para confirmar.


Quando o tempo de Duração terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2

minutos e  e o tempo definido ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
5. Rode os botões para a posição Off.






### 7.4 Definir a função FIM

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Prima  ou  para definir as horas e depois os minutos. Prima  para confirmar.





À hora de Fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se automaticamente.

4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
5. Rode os botões para a posição Off.


### 7.5 Definir a função INÍCIO DIFERIDO

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Prima  ou  para definir os minutos e depois as horas para o tempo da DURAÇÃO. Prima  para confirmar.

O visor apresenta  intermitente.

4. Prima  ou  para definir as horas e depois os minutos para a hora de FIM. Prima  para confirmar. O visor apresenta  e a temperatura definida.






O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM definida.

À hora de FIM definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno desliga-se.



5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
6. Rode os botões para a posição Off.

### 7.6 Regular o CONTA-MINUTOS

O Conta-Minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

1. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
2. Prima  ou  para definir os segundos e depois os minutos. Quando definir mais de 60 minutos, aparece **hr** intermitente no visor.
3. Defina as horas.
4. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
5. Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. "00:00" e  ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão para parar o sinal.

### 7.7 TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE

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

## 8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



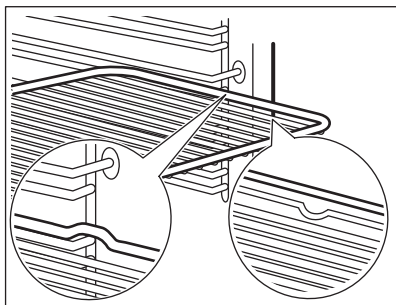
### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Introduzir os acessórios

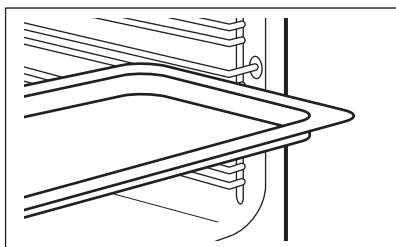
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



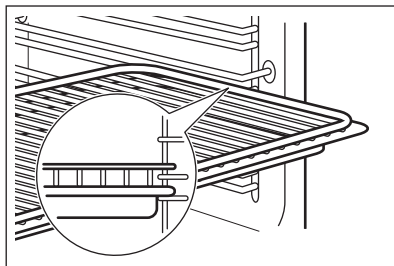
Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelharem conjunto:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras diretamente acima.



Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

### 8.2 Calhas telescópicas



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

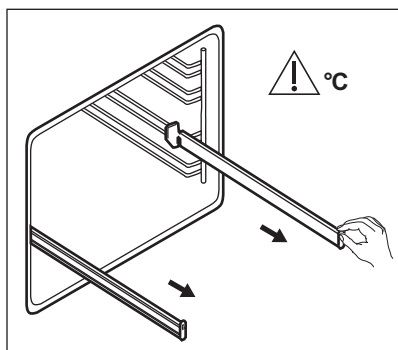
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



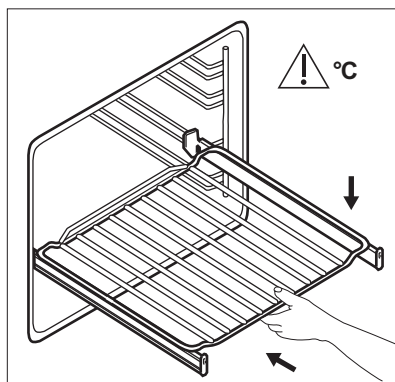
### CUIDADO!

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 forno.



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

## 9. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 9.1 Utilizar o Bloqueio para Crianças

Quando o Bloqueio para Crianças está ativo, não é possível ativar o forno acidentalmente.

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição Off (desligado).
2. Prima continuamente e simultaneamente durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE e . A porta é bloqueada.

O visor apresenta o símbolo quando a função Pirólise estiver a funcionar.

Para desativar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

### 9.2 Indicador de calor residual

Quando desligar o forno, o visor apresenta o indicador de calor residual

se a temperatura do forno for superior a 40 °C.

### 9.3 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de regulação da temperatura do forno.

Temperatura (°C)	Tempo até à desativação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	1,5

Após uma desativação automática, pressione qualquer botão para ativar o forno novamente.

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

### 9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as

superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

## 9.5 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer

um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

# 10. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

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.

## 10.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas em baixo indicam regulações de temperatura, tempos de cozedura e posições de prateleira para algumas receitas comuns.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

O forno 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.

### 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.

### 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.

### 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.

## 10.2 Tabela para cozer e assar

### Bolos

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	160	3	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	3	20 - 30	Em forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	160	1	70 - 80	Em forma de bolo de 26 cm ou prateleira em grelha
Bolo de maçã (tarte de maçã) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (esquerda e direita)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	165	2 (esquerda e direita)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	170	2	160	2	50 - 60	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pequenos - um nível	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar



Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - um nível	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Merenques	120	3	120	3	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Pães de leite <sup>1)</sup>	190	3	180	3	15 - 20	Em tabuleiro para assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	180	2	170	2	45 - 70	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 camadas <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 inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pão branco <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Pão de centeio	190	1	180	1	30 - 45	Em forma de pão
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Em tabuleiro para assar

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

**Flans**

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Flan de massa	200	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	200	2	175	2	45 - 60	Em forma
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Em forma
Lasanha <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma
Canelones <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma

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

**Carne**

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Carne de vaca	200	2	190	2	50 - 70	Numa prateleira em grelha
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	210	2	200	2	50 - 60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	210	2	200	2	60 - 70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	210	2	200	2	70 - 75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Com couro
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	Duas peças
Borrego	190	2	175	2	110 - 130	Perna
Frango	220	2	200	2	70 - 85	Inteiro
Peru	180	2	160	2	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Inteiro
Ganso	175	2	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 inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Truta / Dourada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Salmão	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

**10.3 Grelhador**

Selecione a temperatura máxima.

Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

Utilize a quarta posição de prateleira.

Alimento	Quantidade		Tempo (min.)	
	Peças	Quantidade (kg)	1.º lado	2.º lado
Bifes do lombo	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Bifes de vaca	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Salsichas	8	-	12 - 15	10 - 12
Costeletas de porco	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Frango (cortado em 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Espetadas	4	-	10 - 15	10 - 12
Peito de frango	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hambúrguer	6	0,6	20 - 30	-
Filete de peixe	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandes tostadas	4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

**10.4 Grelhador Ventilado**

Utilize a primeira ou a segunda posição de prateleira.

**Carne De Vaca**

Pré-aqueça o forno.

Para calcular o tempo de assar, multiplique o tempo indicado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura da carne.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10

#### Porco

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pá, cachaço, pernil, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costeleta, entrecosto, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco (pré-cozido), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

#### Vitela

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Vitela assada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Mão de vitela, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

#### Borrego

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Perna de borrego, borrego assado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Lombo de borrego, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

#### Aves

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Partes de aves, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
Frango, meio, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Frango, do campo, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Peru, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Peru, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

#### Peixe (com vapor)

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Peixe inteiro, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 10.5 Ventilado



Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

<b>Alimento</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Posição de prateleira</b>	<b>Tempo (min.)</b>
Pãezinhos doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pãezinhos, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na grelha	200	3	25 - 30
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	assadeira na grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filetes de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30

<b>Alimento</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Posição de prateleira</b>	<b>Tempo (min.)</b>
Biscoitos de amêndoa ou côco, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

## 10.6 Descongelar

<b>Alimento</b>	<b>Quantidade (kg)</b>	<b>Tempo de descongelamento (min.)</b>	<b>Tempo extra de descongelação (min.)</b>	<b>Comentários</b>
Frango	1,0	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1,0	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	0,5	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	1,50	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	3,0	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	2,5	30 - 40	10 - 15	-

Alimento	Quantidade (kg)	Tempo de descongelamento (min.)	Tempo extra de descongelamento (min.)	Comentários
Natas	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4	60	60	-

## 10.7 Secar - Ventilado

Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de

desidratação, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de desidratar.

### Legumes

Para um tabuleiro, utilize a terceira posição de prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e a quarta posições de prateleira.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3

### Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Ameixas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Alperces	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pêras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10.8 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.



Alimen- to	Função	Acessó- rios	Posi- ção de prate- leira	Tem- peratu- ra (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Bolo pe- queno	Calor supe- rior/inferior	Tabuleiro para as- sar	3	170	20 - 30	Coloque 20 bo- los pequenos por tabuleiro.
Bolo pe- queno	Ventilado + Resistência Circ / Coze- dura venti- lada	Tabuleiro para as- sar	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bo- los pequenos por tabuleiro.
Bolo pe- queno	Ventilado + Resistência Circ / Coze- dura venti- lada	Tabuleiro para as- sar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bo- los pequenos por tabuleiro.
Tarte de maçã	Calor supe- rior/inferior	Grelha	2	180	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâ- metro), desfasa- das diagonal- mente.
Tarte de maçã	Ventilado + Resistência Circ / Coze- dura venti- lada	Grelha	2	160	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâ- metro), desfasa- das diagonal- mente.
Pão-de- -lô sem gordura	Calor supe- rior/inferior	Pratelei- ra em grelha	2	170	40 - 50	Utilize uma for- ma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de- -lô sem gordura	Ventilado + Resistência Circ / Coze- dura venti- lada	Pratelei- ra em grelha	2	160	40 - 50	Utilize uma for- ma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Alimen- to	Função	Acessó- rios	Posi- ção de prate- leira	Tem- peratu- ra (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Pão-de- -lô sem gordura	Ventilado + Resistência Circ / Coze- dura venti- lada	Pratelei- ra em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Utilize uma for- ma de bolo (26 cm de diâmetro). Desfasada diag- onalmente. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amantei- gada	Ventilado + Resistência Circ / Coze- dura venti- lada	Tabuleiro para as- sar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amantei- gada	Ventilado + Resistência Circ / Coze- dura venti- lada	Tabuleiro para as- sar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amantei- gada	Calor supe- rior/inferior	Tabuleiro para as- sar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta 4 - 6 uni- dades	Grelhador	Grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primei- ro lado; 2 - 3 minutos para o segundo la- do	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.
Hambúr- guer de vaca 6 unida- des, 0,6 kg	Grelhador	Grelha e tabuleiro de reco- lha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a grelha no quarto nível e o tabuleiro de re- colha de gordu- ras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

# 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



## AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 11.1 Notas sobre a limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.

Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.

Após cada utilização, limpe o interior do forno. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.

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. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.

Se tiver acessórios anti aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objetos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, ligue o forno pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar. Limpe a humidade da cavidade após cada utilização.

## 11.2 Fornos de aço inoxidável ou alumínio

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. 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.

## 11.3 Remover os apoios para prateleiras

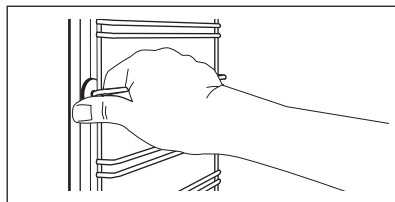
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



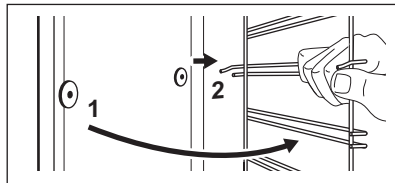
## CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

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



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



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.



Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.

## 11.4 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.

**AVISO!**

O forno aquece muito. Existe o risco de queimaduras.

**CUIDADO!**

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

1. Limpe a cavidade com um pano macio e húmido.
2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Selecione a função Pirólise. Consulte o capítulo “Utilização diária”, secção “Funções do forno”.
4. Quando piscar, prima ou para definir a duração da pirólise:

Opção	Descrição
P1	Limpeza ligeira. Duração: 1 h.
P2	Limpeza normal. Duração: 1 h 30 min.

Prima ou rode o botão da temperatura para iniciar a pirólise. Pode utilizar a função FIM para atrasar o início da limpeza. Durante a pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

5. Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta é trancada. O visor apresenta e as barras do indicador de calor até a porta ser desbloqueada.

Para parar a pirólise antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

6. Quando a pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada.
7. Quando o forno arrefecer, a porta será desbloqueada.

## 11.5 Aviso de limpeza

Para lhe lembrar que é necessário efetuar uma pirólise, a indicação PYR aparece intermitente no visor durante 10 segundos após cada ativação e cada desativação do forno.

**O aviso de limpeza apaga-se:**

- após a conclusão da pirólise.
- se premir e ao mesmo tempo enquanto PYR estiver intermitente no visor.

## 11.6 Retirar e instalar a porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia toda a secção de instruções “Retirar e instalar a porta” antes de retirar os painéis de vidro.

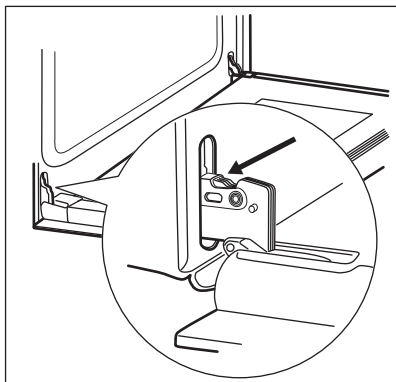


A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro antes de remover a porta do forno.

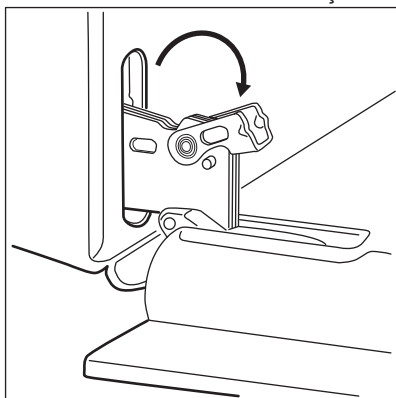
**CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

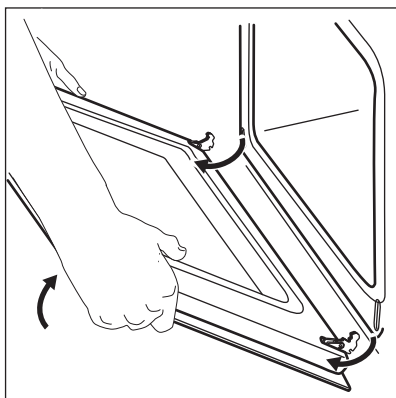
1. Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças.



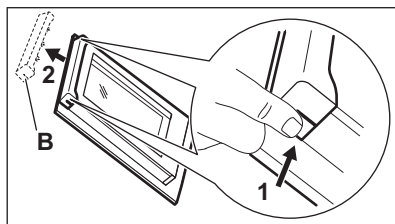
2. Levante e rode totalmente as alavancas nas duas dobradiças.



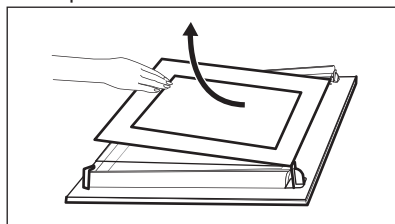
3. Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.  
5. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.  
7. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

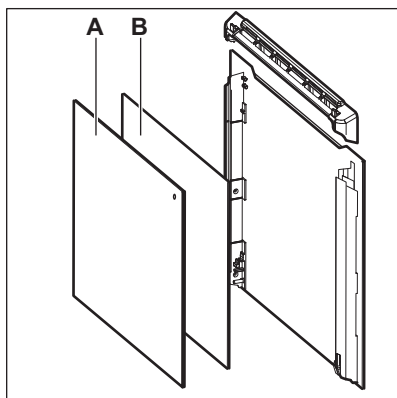


8. Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os painéis de vidro na máquina de lavar loiça.

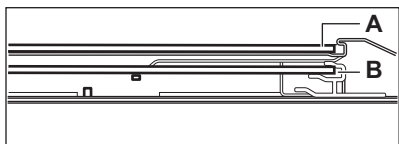
Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correta. Preste atenção ao símbolo / à impressão no lado do painel de vidro. Os painéis de vidro são diferentes para facilitar a desmontagem e a montagem.

O friso da porta emite um clique ao ser bem instalado.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente no respetivo local.



1. Desligue o forno.  
Aguarde até o forno estar frio.
2. Desligue o forno da alimentação eléctrica.
3. Coloque um pano no fundo da cavidade.



#### **CUIDADO!**

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

### Lâmpada posterior

1. Rode a tampa de vidro da lâmpada para a remover.
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.

## 11.7 Substituir a lâmpada



#### **AVISO!**

Risco de choque eléctrico.  
A lâmpada pode estar quente.

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



#### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática foi acionada.	Consulte “Desativação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	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.
A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham 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 o fim da 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.
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 elétrico da sua casa e ligue-o novamente.</li> <li>Se o visor apresentar “F102” novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.</li> </ul>

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico 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 ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta <b>"Demo"</b> .	O modo Demo está ativado.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desactive o forno.</li><li>2. Mantenha premido o botão <b>+</b>.</li><li>3. O primeiro dígito do visor e o indicador <b>Demo</b> começam a piscar.</li><li>4. Introduza o código 2468 premindo os botões <b>+</b> ou <b>-</b> para alterar os valores e prima <b>⏸</b> para confirmar.</li><li>5. O dígito seguinte começa a piscar.</li><li>6. O modo <b>Demo</b> é desactivado quando o último dígito for confirmado se o código estiver correcto.</li></ol>

12.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário 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 forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

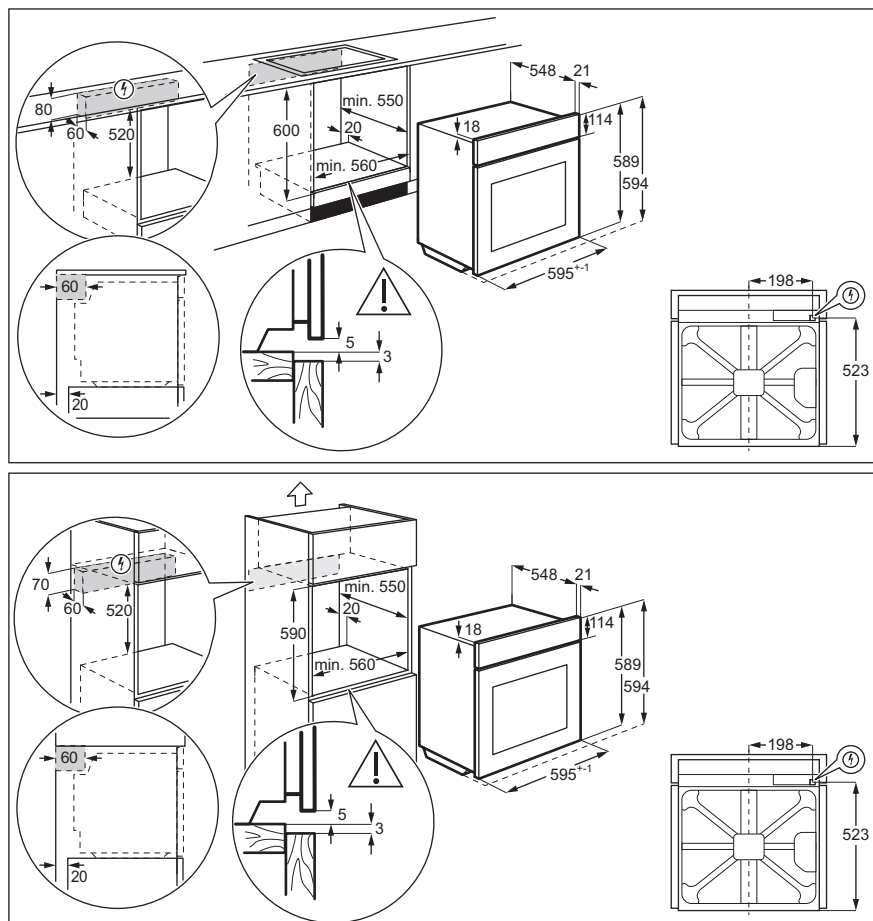


# 13. INSTALAÇÃO

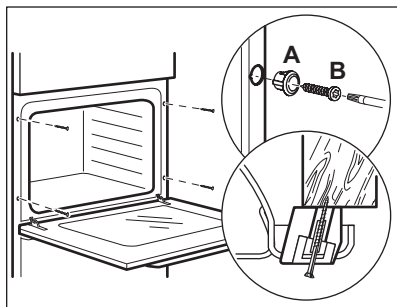


**AVISO!**  
Consulte os capítulos  
relativos à segurança.

## 13.1 Em construção



### 13.2 Fixação do aparelho num móvel



### 13.3 Instalação eléctrica



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 com ficha e com cabo de alimentação.

### 13.4 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. Também pode consultar 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).

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Ficha de produto e informação de acordo com a directiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOC2420BOX EOC2420CAX
Índice de eficiência energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar

Peso	EOC2420BOX	30,7 kg
	EOC2420CAX	29,6 kg

EN 60350-1 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

## 14.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

### Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de aquecimento que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Calor residual

Em algumas funções do forno, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desativadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

### Manter os alimentos quentes


Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.


### Ventilado

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos.

## 15. 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.

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



867347184-B-202019

