



---

**ES** Horno  
**PT** Forno

---

Manual de instrucciones 2  
Manual de instruções 35

# Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	9
6. USO DIARIO.....	9
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	11
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	12
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	13
10. CONSEJOS.....	14
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	25
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	29
13. INSTALACIÓN.....	31
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	33

## 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.

**Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



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 sobre el medio ambiente

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 lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato 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.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red 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 de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe 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!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

## 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 los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- 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 toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o 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.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 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 interior 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 o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- 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.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

## 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 autorizado.

- 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.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### **ADVERTENCIA!**

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

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza piroclítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.

- asegurar 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.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato 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 médicos.
- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 2.6 Luces interiores

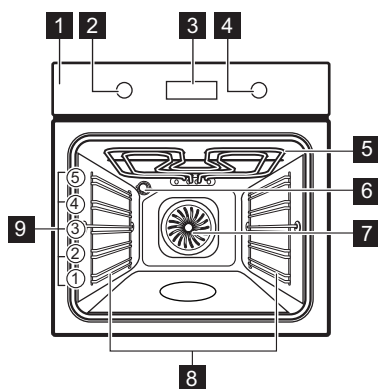


### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de en control (de la temperatura)
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Carril de apoyo, extraíble
- 9** Posiciones de los estantes

### 3.2 Accesorios

- **Parrilla**

Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

- **Bandeja honda**

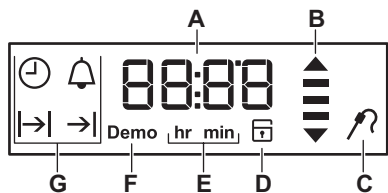
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

## 4. PANEL DE MANDOS

### 4.1 Teclas

Sensor / tecla	Función	Descripción
	AVISADOR	Para ajustar el AVISADOR. Manténgalo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
	TEMPERATURA	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilice únicamente si está activada una función de cocción.

## 4.2 Pantalla



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

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".

### 5.1 Limpieza inicial

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

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 5.2 Precalentamiento




Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.








1. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Apague el horno y deje que se enfríe.

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

### 6.2 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.

Función del horno	Aplicación
 Turbo	<p>Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos.</p> <p>Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Cocción convencional.</p>
 Cocción convencional	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.</p>
 Turbo Plus	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo Plus. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética". Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.</p>

Función del horno	Aplicación
 Grill Rápido	<p>Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 Grill + Turbo	<p>Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.</p>
 Pizza	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 Carne	<p>Para preparar asados muy tiernos y jugosos.</p>
 Mantener Caliente	<p>Para mantener calientes los alimentos.</p>
 Descongelar	<p>Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.</p>
 Pirólisis	<p>Para activar la limpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.</p>


### 6.3 Ajuste de una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.

La luz se enciende cuando el horno está funcionando.

3. Para apagar el horno, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.






## 6.4 Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla  aparecen

una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.


# 7. FUNCIONES DEL RELOJ

## 7.1 Tabla de funciones del reloj


Función de reloj	Aplicación
 HORA AC-TUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.
 AVISADOR	Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.



## 7.2 Ajuste y modificación de la hora

Tras la primera conexión a la red eléctrica, espere hasta que en la pantalla aparezca **hr** y "12:00". "12" parpadea.





1. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas.
2. Pulse  para confirmar y ajustar los minutos.

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


3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos actuales.
4. Pulse  para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora. Para cambiar la hora actual, pulse repetidamente  hasta que parpadee el indicador  de la función de hora en la pantalla.




## 7.3 Ajuste de la función de DURACIÓN


1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas y pulse  para confirmar.


Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2

- minutos.  y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
  5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

## 7.4 Ajuste de la función de FIN





1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas y pulse  para confirmar. Gire el mando de la


temperatura para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.





A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y  y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

## 7.5 Ajuste de la función TIEMPO DE RETARDO


1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de DURACIÓN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas de DURACIÓN y pulse  para confirmar.

La pantalla muestra  parpadeando.

4. Gire el mando de la temperatura para ajustar las horas de FIN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de FIN y pulse  para confirmar. La pantalla muestra   y la temperatura ajustada.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de




DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN.

A la hora de FIN programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y  y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga.

5. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
6. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

## 7.6 Ajuste del AVISADOR

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

1. Pulse  repetidamente hasta que  y "00" parpadeen en la pantalla.
2. Gire el mando de la temperatura para ajustar los segundos y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
3. Ajuste las horas.
4. El AVISADOR empieza automáticamente después de 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
5. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "00:00" y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS



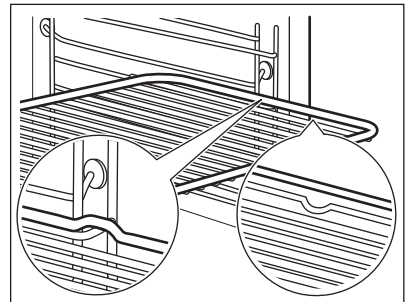
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Inserción de los accesorios

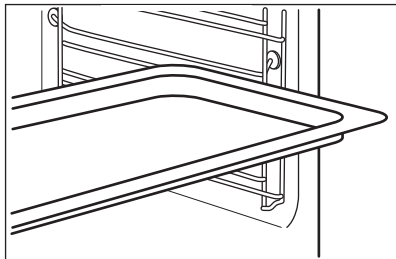
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



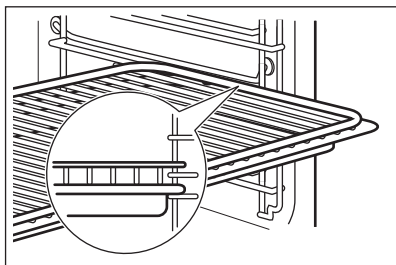
Bandeja honda:

Posicione la bandeja honda entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja hondajuntas:

Posicione la bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.




Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

## 9. FUNCIONES ADICIONALES


### 9.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  y °C al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. SAFE y  aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada.




El símbolo  aparece en pantalla también mientras se realiza la función de pirólisis.

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

### 9.2 Uso de la tecla de bloqueo

Puede activar la tecla de bloqueo únicamente cuando el horno esté funcionando.

Cuando el bloqueo de función está activado, los ajustes de la temperatura y tiempo de una función del horno en curso no pueden modificarse accidentalmente.

1. Seleccione una función del horno y ajústela según sus preferencias.
2. Mantenga pulsado  y °C al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. Loc aparece en la pantalla durante 5 segundos.




Loc aparece en la pantalla cuando se gira el mando de temperatura o se pulsa una tecla con el bloqueo de funciones activado.

Al girar el mando de funciones del horno, el horno se apaga.


Cuando se apaga el horno con la tecla de bloqueo activada, esta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".



Si la función de pirólisis está funcionando, la puerta está bloqueada y  aparece en la pantalla.

Para desactivar la tecla de bloqueo, repita el paso 2.

### 9.3 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

### 9.4 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 - máximo	3

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el aparato.



La desconexión automática no se aplica a las funciones: Luz, Duración, Fin.

### 9.5 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

### 9.6 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno 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 encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

## 10. 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.

### 10.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno 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. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

**Repostería**

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

La función Bóveda/Calor inferior (Calor superior + inferior) a la temperatura predeterminada es idónea para hornear pan.

**Carnes y pescados**

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

Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

**Tiempos de cocción**

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

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

**10.2 Horneado y asado**

**Repostería**

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	170	2	150	2	40 - 50	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pastelillos - un nivel <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	En bandeja
Pastelillos: - dos niveles <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	En bandeja
Pastelillos - tres niveles <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja
Galletas / masa quebrada: un nivel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	En bandeja
Galletas / masa quebrada: dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja
Galletas / masa quebrada: tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bandeja
Merenques: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Merenques - dos niveles <sup>1)</sup>	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja
Bollos rellenos de crema: un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos rellenos de crema: dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (izquierda y derecha)	30 - 50	En molde de repostería de 20 cm

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

### Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan/Rollitos <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda
Galletas <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

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

### Flanes

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Flan de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Flan de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelones <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

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

### Carne

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne De Res	200	2	190	2	50 - 70	En una parrilla

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parrilla
Tenera	190	2	175	2	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

### Pescado

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Trucha/Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

## 10.3 Grill

Precalente el horno 3 minutos.

Use el cuarto nivel.

Ajuste la temperatura máxima.

Alimento	Cantidad		Tiempo (min)	
	Piezas	Cantidad (kg)	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Filetes de vacuno	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas	8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo (cortado en 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas	4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesa	6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados	4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Grill + Turbo

Use el primer o el segundo nivel.

### Carne De Res

Precaliente el horno.

Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10

### Cerdo

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Espalda, cuello, jamón 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Chuleta, costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo (precocido), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

### Ternera

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

**Cordero**

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pierna de cordero, cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Espalda de cordero, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

**Aves**

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Trozos de ave, 0,2 - 0,25 kg cada uno	200 - 220	30 - 50
Medio pollo, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Pollo, pular-da, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pavo, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

**Pescado (al vapor)**

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

**10.5 Turbo Plus**

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Sweet rolls, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rolls, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Swiss roll	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Sponge flan base	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Victoria sandwich	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Poached fish, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Whole fish, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Poached meat, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Cookies, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

## 10.6 Descongelar

Alimento	Cantidad (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
	0.5	90 - 120		
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Gateau	1.4	60	60	-

## 10.7 Secar - Turbo

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.

Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

### Verduras

Para una bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)
Herbs	40 - 50	2 - 3

### Fruta

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

Para una bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

Alimento	Tiempo (h)
Ciruelas	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Peras	6 - 9

## 10.8 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Alimen- to	Función	Acceso- rios	Posi- ción de la parri- lla	Tem- pera- tura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel pequeño	Cocción convencio- nal	Bandeja	3	170	20 - 30	Coloque 20 pas- telitos por ban- deja.
Pastel pequeño	Turbo / Tur- bo	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pas- telitos por ban- deja.
Pastel pequeño	Turbo / Tur- bo	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pas- telitos por ban- deja.
Tarta de manzana	Cocción convencio- nal	Parrilla	2	180	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diá- metro) en posi- ción diagonal.
Tarta de manzana	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2	160	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diá- metro) en posi- ción diagonal.
Bizcocho sin grasa	Cocción convencio- nal	Parrilla	2	170	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minu- tos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2	160	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minu- tos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). En posición dia- gonal. Precaliente el horno 10 minu- tos.
Manteca- dos	Turbo / Tur- bo	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Manteca- dos	Turbo / Tur- bo	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-

Alimen- to	Función	Acceso- rios	Posi- ción de la parri- lla	Tem- pera- tura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Manteca- dos	Cocción convencio- nal	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas 4 - 6 pie- zas	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer la- do; 2 - 3 mi- nutos el se- gundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hambur- guesa de vacuno 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parri- lla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mi- tad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

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 con la bandeja de grill.

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Elimine las manchas resistentes con limpiadores especiales para hornos.

No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. Limpie la humedad del interior después de cada uso.

### 11.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. 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 mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

### 11.3 Extracción de los carriles de apoyo

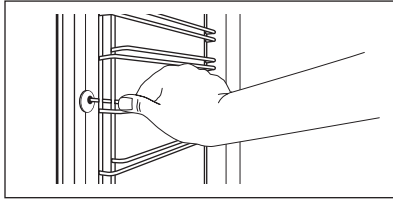
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .



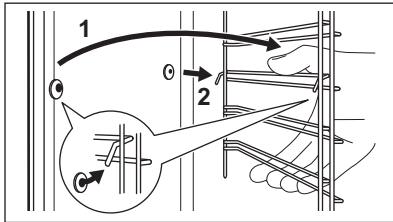
**PRECAUCIÓN!**

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared y extráigalo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

### 11.4 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 horno se calienta 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. Limpie el interior con un paño suave mojado.
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 el capítulo "Uso diario", "Funciones del horno".
4. Cuando parpadee, gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de la pirólisis:

Opciones	Descripción
P1	Limpieza ligera. Duración: 1 hora 30 minutos.
P2	Limpieza normal. Duración: 2 hora 30 minutos.

Puede utilizar la función FIN para retrasar el inicio de la limpieza. Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.


5. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea. Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.
6. Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
7. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

## 11.5 Aviso de limpieza

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



**El aviso de limpieza se apaga:**

- cuando termina la pirólisis.
- si pulsa  3s y °C al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

## 11.6 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



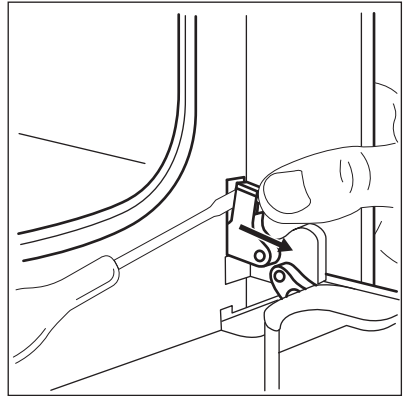
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



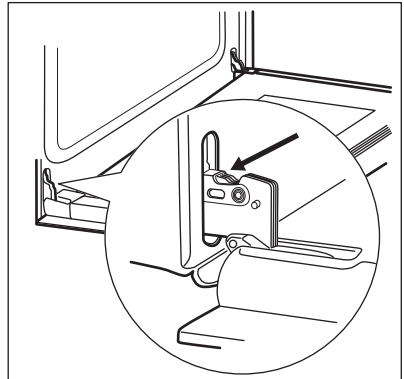
### PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

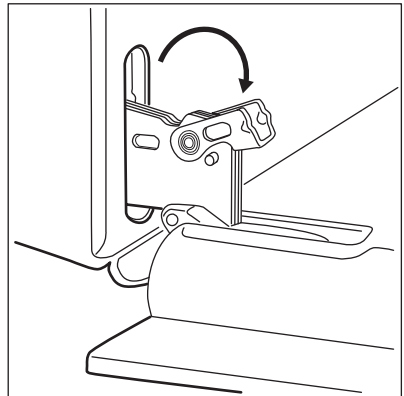
1. Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.



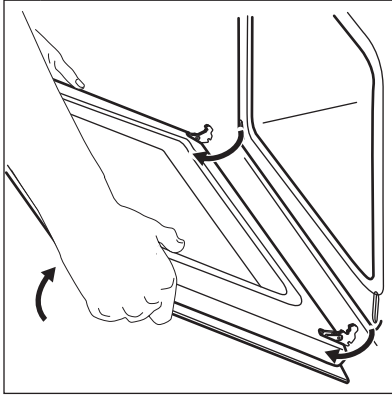
3. Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



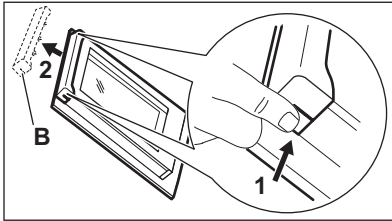
4. Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.



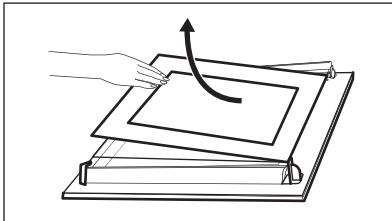
5. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.



6. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
7. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

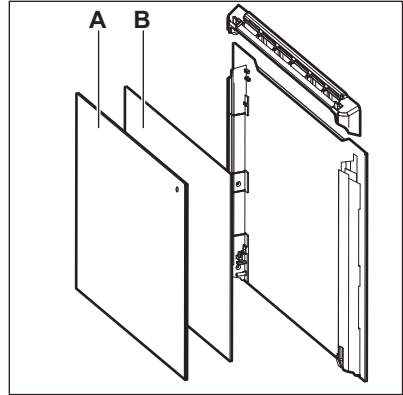


10. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

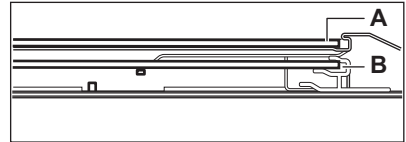
Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.



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



## 11.7 Cambio de la bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

1. Encienda el horno.  
Espere a que se haya enfriado el horno.
2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.



**PRECAUCIÓN!**

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

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

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS







**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
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.

Problema	Posible causa	Solución
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.
En la pantalla 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>

Problema	Posible causa	Solución
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>1. Apague el horno.</li> <li>2. Mantenga pulsados simultáneamente    °C.</li> <li>3. El primer dígito de la pantalla y el indicador <b>Demo</b> empiezan a parpadear.</li> <li>4. Introduzca el código 2468 girando el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para cambiar los valores y pulse  para confirmar.</li> <li>5. El siguiente dígito empieza a parpadear.</li> <li>6. El modo <b>Demo</b> se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.</li> </ol>
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.

### 12.2 Datos de servicio

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

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

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

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

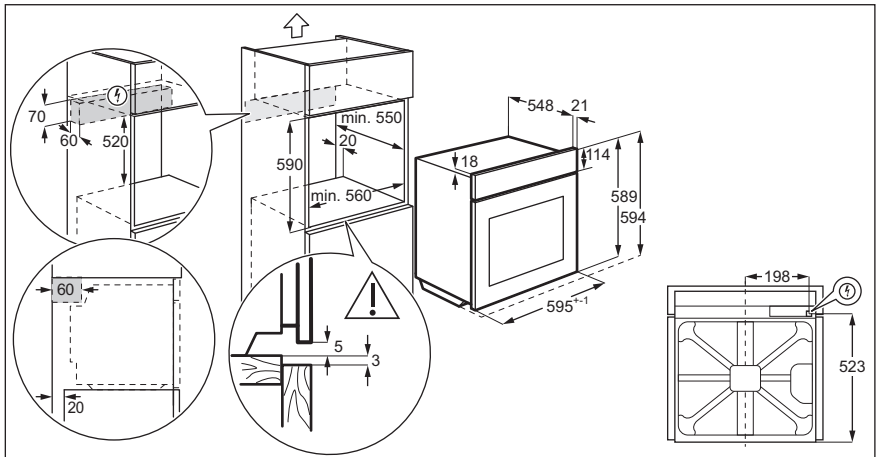
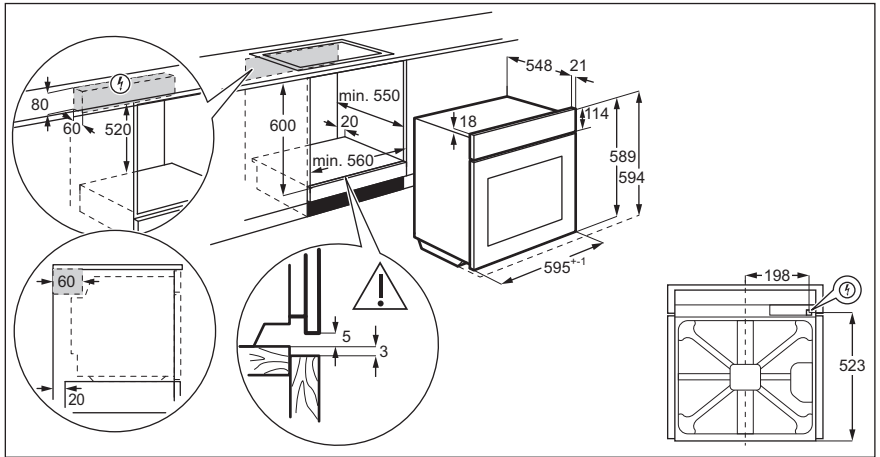
## 13. INSTALACIÓN



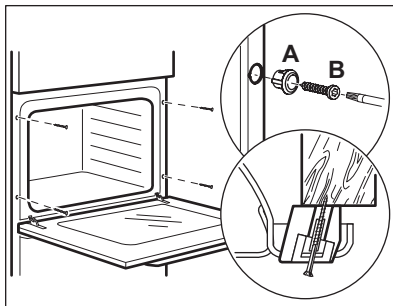
**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Empotrado



### 13.2 Fijación del aparato al mueble



### 13.3 Instalación eléctrica

- i** 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 con enchufe y cable de red.

### 13.4 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. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3 x 0.75

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Ficha de producto e información según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	DCE731110M
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	59.0 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

### 14.2 Ahorro de energía



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

#### Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el horno funciona. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la

cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

#### **Cocción con ventilador**

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

#### **Calor residual**

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

#### **Mantener calor**

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos,

seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

#### **Cocción con la bombilla apagada**


Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.


#### **Turbo Plus**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. 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.

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	36
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	37
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	41
4. PAINEL DE COMANDOS.....	41
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	42
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	42
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	43
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	45
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	46
10. SUGESTÕES E DICAS.....	47
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	59
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	63
13. INSTALAÇÃO.....	65
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	67

## 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 ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



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

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



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 pode ser encontrada 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 incorretas. 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 efetuada 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 proteção.
- 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.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.
- Se a tomada elétrica 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 corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. 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 elétrica.
- Este aparelho está em conformidade com as Diretivas da C.E.E.

## 2.2 Ligação eléctrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas 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 a alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela ou do nicho debaixo do aparelho, especialmente quando o aparelho estiver a funcionar ou a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico 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 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.
- 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, painelas, 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, 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



### 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



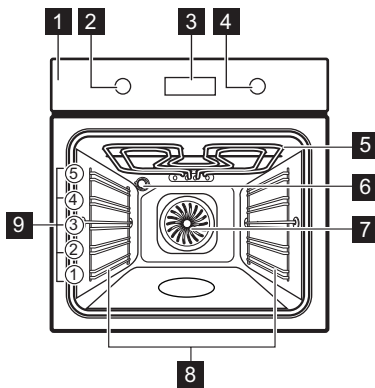
### AVISO!

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 comandos
- 2 Botão das funções de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de comando (para a 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.

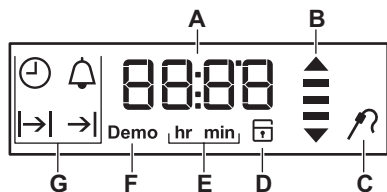
- **Tabuleiro para grelhar / assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Botões

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
	CONTA-MINUTOS	Para regular o CONTA-MINUTOS. Mantenha este botão premido durante 3 segundos para ativar ou desativar a lâmpada do forno.
	RELÓGIO	Para selecionar uma função de relógio.
	TEMPERATURA	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento a funcionar.

## 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.

Volte a colocar os acessórios e os suportes removíveis da prateleira na sua posição inicial.

### 5.2 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

1. Selecione a função . Selecione a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função . 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 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

### 6.2 Funções de aquecimento

Função do forno	Aplicação
<b>0</b>	Posição Off


Função do forno	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	
 Calor superior/inferior	
 Ventilado	
 Grelhador Rápido	
 Grelhador Ventilado	
 Pizza	
 Carne	

Função do forno	Aplicação
 Manter Quente	
 Descongelação	
 Pirólise	

### 6.3 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 o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.


### 6.4 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.

Função de relógio	Aplicação
 DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.


Função de relógio	Aplicação
→  FIM	Para definir quando o forno será desligado. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
→ →  ATRASO DE TEMPO	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.

## 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. Rode o botão da temperatura para acertar as horas.
2. Prima  para confirmar e definir os minutos.


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



3. Rode o botão da temperatura 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. Rode o botão da temperatura para definir os minutos e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para definir as horas e 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 o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.




## 7.4 Definir a função FIM

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até que →| fique intermitente.
3. Rode o botão da temperatura para definir as horas e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para definir os minutos e 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 o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

## 7.5 Definir a função ATRASO DE TEMPO

1. Selecione uma função de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até que |→| fique intermitente.
3. Rode o botão da temperatura para definir os minutos para o tempo da DURAÇÃO e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para definir as horas para o tempo da DURAÇÃO e prima  para confirmar.

O visor apresenta →| intermitente.

4. Rode o botão da temperatura para definir as horas para a hora de FIM e prima  para confirmar. Rode o botão da temperatura para definir os minutos para a hora de FIM e 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 o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

## 7.6 Regular o CONTA-MINUTOS

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

1. Prima  3s repetidamente até que apareça um  e "00" a piscar no visor.
2. Rode o botão da temperatura para acertar 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.

## 8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

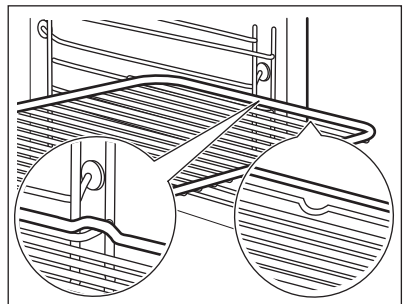


**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Introduzir os acessórios

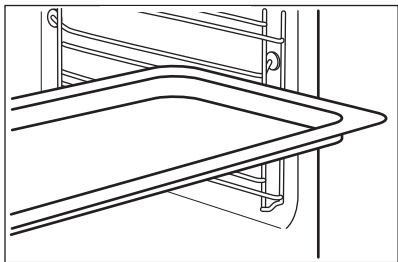
Prateleira em grelha:

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



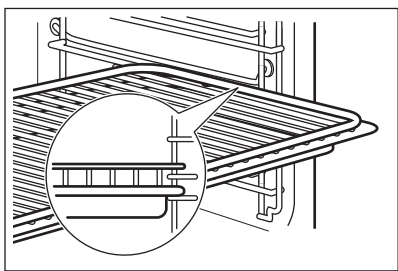
Tabuleiro para grelhar:

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



Prateleira em grelha etabuleiro 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.

## 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  $^{\circ}\text{C}$  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 Utilizar o Bloqueio de Funções

Pode activar o Bloqueio de Funções apenas com o forno em funcionamento.

O Bloqueio de Funções evita uma alteração acidental da temperatura e dos tempos definidos quando uma função do forno está em funcionamento.

1. Seleccione uma função do forno e configure-a como desejar.
2. Mantenha os botões  e  $^{\circ}\text{C}$  premidos em simultâneo durante 2 segundos.



É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta Loc durante 5 segundos.



Loc acende no visor quando rodar o botão da temperatura ou premir outro botão quando o Bloqueio de Funções estiver activo.


Quando rodar o botão das funções do forno, o forno pára.

Quando desactivar o aparelho com o Bloqueio de Funções activo, o Bloqueio de Funções muda automaticamente para Bloqueio para Crianças. Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.

 Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta .

Para desactivar o Bloqueio de Funções, repita o passo 2.

### 9.3 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. Rode o botão da temperatura para a esquerda ou direita para ver a temperatura do forno.


### 9.4 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 - máximo	3

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

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


### 9.5 Ventoinha de arrefecimento


Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

### 9.6 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.

A função Aquecimento Convencional (Calor superior/inferior) com a temperatura predefinida é ideal para cozer pão.

### Cozinhar carne e peixe

Utilize uma assadeira 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 na assadeira. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.

### Tempos de cozedura

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

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

## 10.2 Cozer e assar

### Bolos

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Em forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	165	2	80 - 100	Em forma de bolo de 26 cm
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

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
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	150	2	40 - 50	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 <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - três níveis <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pasteleria - um nível	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pasteleria - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Biscoitos / Tiras de pastelaria - três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Merenques - um nível	120	3	120	3	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Merenques - dois níveis <sup>1)</sup>	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Pães de leite <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Em tabuleiro para assar
Éclairs - um nível	190	3	170	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Éclairs - dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	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	2 (esquerda e direita)	30 - 50	Em forma de bolo de 20 cm

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

**Pão e Pizza**

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		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
Pãezinhos <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar
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		Ventilado + Resistência Circ		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		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Carne De Vaca	200	2	190	2	50 - 70	Na grelha
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Na grelha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Na grelha
Carne assada, mal passada	210	2	200	2	50 - 60	Na grelha
Carne assada, média	210	2	200	2	60 - 70	Na grelha
Carne assada, bem passada	210	2	200	2	70 - 75	Na grelha
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Com couro
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	2 unidades
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		Ventilado + Resistência Circ		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
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8

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

### Porco

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pá, cachorro, 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>
Sweet rolls, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Rolls, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Swiss roll	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
Soufflè, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Sponge flan base	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Poached fish, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Poached meat, 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
Cookies, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30

Alimento	Acessórios	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Tempo (min.)
Macaroons, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Muffins, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

## 10.6 Descongelar

Alimento	Quantidade (kg)	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
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.
	0,5	90 - 120		
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0,25	30 - 40	10 - 15	-

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

### 10.7 Secar - Ventilado + Resistência Circ

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

Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

#### 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)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)
Herbs	40 - 50	2 - 3

#### Fruta

Regule a temperatura para 60 - 70 °C.

Para um tabuleiro, utilize a terceira posição de prateleira.

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

Alimento	Tempo (h)
Ameixas	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pêras	6 - 9

### 10.8 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

Alimento	Função	Acessórios	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Bolo pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.

Alimento	Função	Acessórios	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Bolo pequeno	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Bolo pequeno	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 bolos pequenos por tabuleiro.
Tarte de maçã	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâmetro), desfasadas diagonalmente.
Tarte de maçã	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	Utilize 2 formas (20 cm de diâmetro), desfasadas diagonalmente.
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Utilize uma forma de bolo (26 cm de diâmetro). Desfasada diagonalmente. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Alimen- to	Função	Acessó- rios	Posi- ção de prate- leira	Tem- pera- tura (°C)	Tempo (min.)	Comentários
Massa amantei- gada	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventila- da	Tabuleiro para as- sar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amantei- gada	Ventilado + Resistência Circ / Cozedura ventila- da	Tabuleiro para as- sar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amantei- gada	Calor superi- or/inferior	Tabuleiro para as- sar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta 4 - 6 uni- dades	Grelhador	Prateleira em 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	Prateleira em grelha e tabuleiro de reco- lha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prate- leira em 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

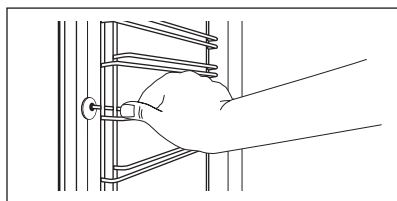
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



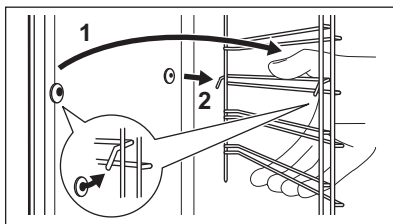
### **CUIDADO!**

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.

## 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. Seleccione a função Pirólise. Consulte o capítulo "Utilização diária", secção "Funções do forno".
4. Quando  piscar, rode o botão da temperatura para definir a duração da pirólise:

Opção	Descrição
P1	Limpeza ligeira. Duração: 1 h 30 min.
P2	Limpeza normal. Duração: 2 h 30 min.

Pode utilizar a função FIM para atrasar o início da limpeza.


Durante a pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

- 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).
- Quando a pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada.
- 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  3s e °C 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.



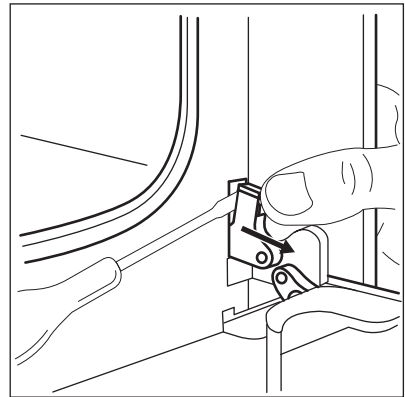
A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro antes de remover a porta do forno.



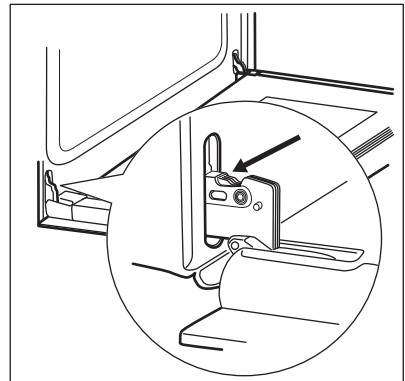
### **CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

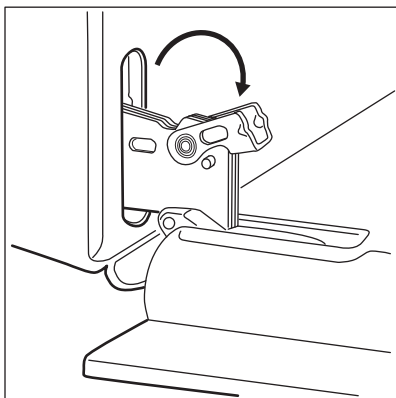
- Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.
- Utilize uma chave de parafusos para elevar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.



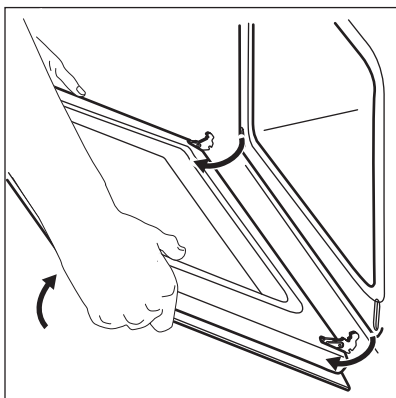
- Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.



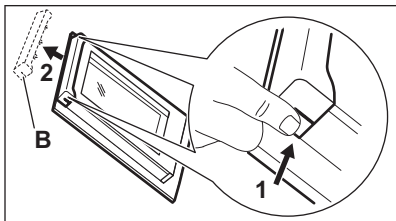
- Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.



5. 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.

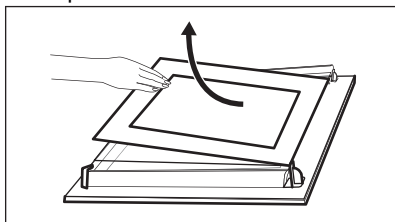


6. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.  
7. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

9. 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.

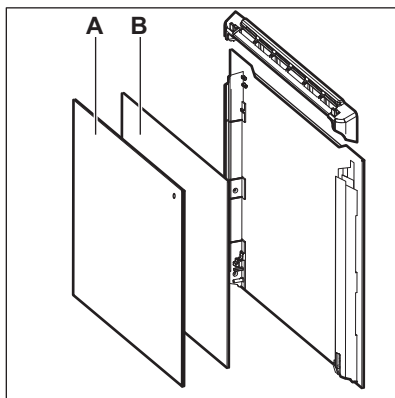


10. Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os painéis de vidro na máquina de lavar louça.

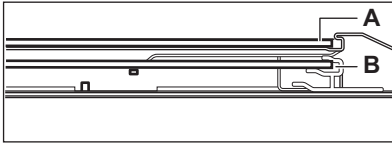
Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

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.



**CUIDADO!**

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

**11.7 Substituir a lâmpada**



**AVISO!**

Risco de choque eléctrico. A lâmpada pode estar quente.

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.

**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.

**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.
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.

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
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>
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>

Problema	Causa possível	Solução
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>Desactive o forno.</li> <li>Prima continuamente   3s  ao mesmo tempo.</li> <li>O primeiro dígito do visor e o indicador <b>Demo</b> começam a piscar.</li> <li>Introduza o código 2468 rodando o botão da temperatura para a direita ou esquerda para alterar os valores e prima  para confirmar.</li> <li>O dígito seguinte começa a piscar.</li> <li>O modo <b>Demo</b> é desactivado quando o último dígito for confirmado se o código estiver correcto.</li> </ol>
O visor apresenta "12.00".	Houve uma falha de corrente elétrica.	Acerte o relógio.

### 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.

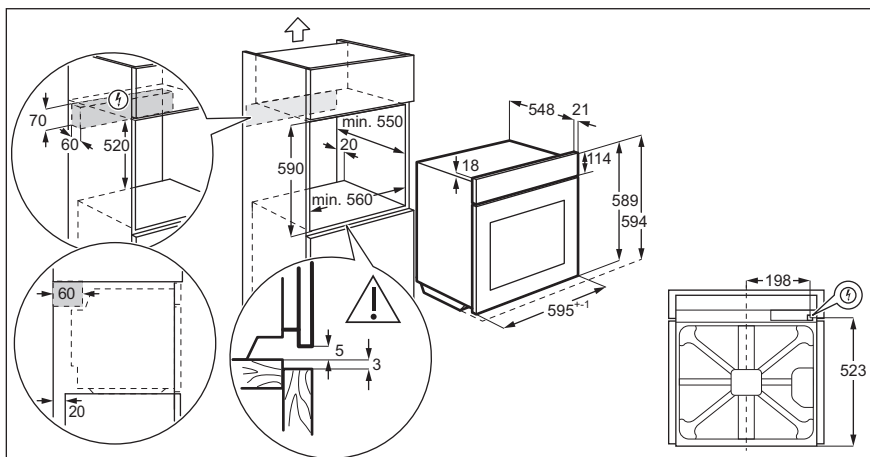
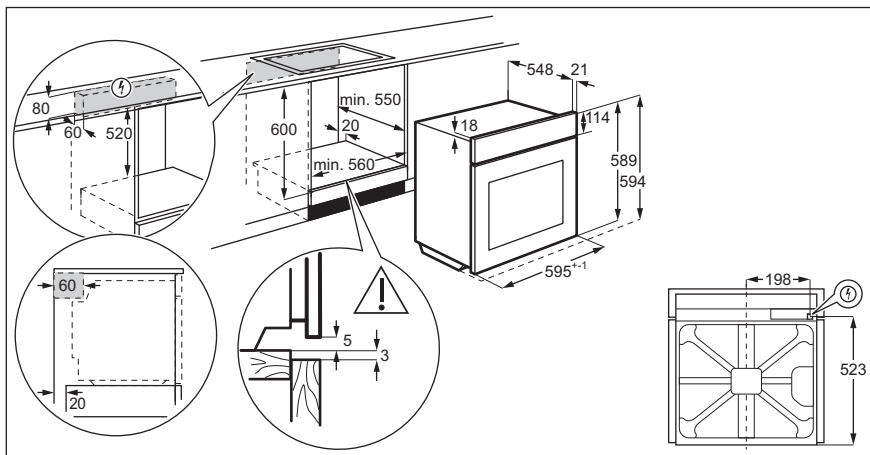
<b>Recomendamos que anote os dados aqui:</b>	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 13. INSTALAÇÃO

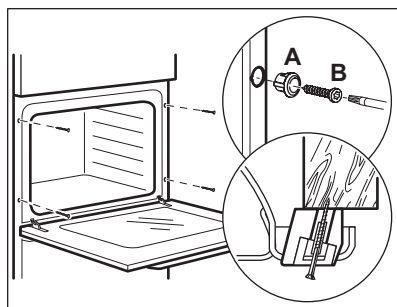


**AVISO!**  
 Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 13.1 Em construção



## 13.2 Fixação do aparelho num móvel



## 13.3 Instalação eléctrica

- i** O fabricante não se responsabiliza por problemas causados por 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

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
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 diretiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	DCE731110M
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	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Massa	59.0 kg

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos 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 cozaduras.

#### **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 cozadura 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.

#### **Cozinhar com a lâmpada desligada**


Desligue a lâmpada durante a cozadura. Ligue-a apenas quando precisar.


#### **Ventilado**

Função concebida para poupar energia durante a cozadura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 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)



867360006-A-292020