



---

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

---

Manual de instrucciones  
Manual de instruções

2  
43

# PENSAMOS EN USTED

---

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida 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)**



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

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



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.




## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

---

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos


 Información relativa al medioambiente

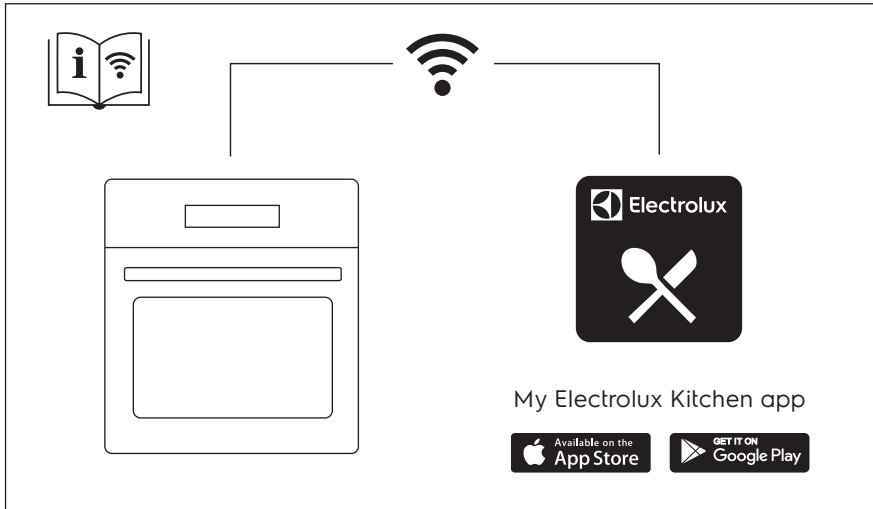
Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

---

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....</b>	<b>4</b>	<b>2.7 Asistencia técnica.....</b>	<b>10</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	4	2.8 Eliminación.....	10
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....	5	<b>3. INSTALACIÓN.....</b>	<b>10</b>
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....</b>	<b>6</b>	3.1 Empotrado.....	10
2.1 Instalación.....	6	3.2 Fijación del horno al mueble.....	11
2.2 Conexión eléctrica.....	7	<b>4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....</b>	<b>12</b>
2.3 Uso.....	8	4.1 Resumen general.....	12
2.4 Mantenimiento y limpieza.....	9	4.2 Accesorios.....	12
2.5 Limpieza Piroclítica.....	9	<b>5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO.....</b>	<b>13</b>
2.6 Luces interiores.....	10	5.1 Mandos escamoteables.....	13

5.2 Panel de mandos.....	13	<b>11. CONSEJOS.....</b>	<b>29</b>
<b>6. ANTES DEL PRIMER USO.....</b>	<b>14</b>	11.1 Horneado húmedo + ventilador... 29	
6.1 Limpieza inicial.....	14	11.2 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados.....	30
6.2 Pre calentamiento inicial.....	14	11.3 Tablas de cocción para organismos de control.....	31
6.3 Conexión inalámbrica  .....	15	<b>12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>33</b>
6.4 Licencias de software.....	16	12.1 Notas sobre la limpieza.....	33
<b>7. USO DIARIO.....</b>	<b>16</b>	12.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas ..	34
7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	16	12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	34
7.2 Funciones de cocción.....	16	12.4 Aviso de limpieza.....	35
7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	17	12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta.....	35
7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida.....	18	12.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	37
7.5 Cocción asistida con recetas.....	18	<b>13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>38</b>
<b>8. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>24</b>	13.1 Qué hacer si.....	38
8.1 Funciones de reloj.....	24	13.2 Datos de servicio.....	39
8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj..	24	<b>14. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>40</b>
<b>9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>25</b>	14.1 Información del producto y Hoja de información del producto*.....	40
9.1 Inserción de accesorios.....	25	14.2 Ahorro energético.....	40
9.2 Sonda térmica.....	26	<b>15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>41</b>
<b>10. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>28</b>	15.1 Menú.....	41
10.1 Bloqueo.....	28	<b>16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>42</b>
10.2 Desconexión automática.....	28		
10.3 Ventilador de enfriamiento.....	29		



## 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 del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My Electrolux Kitchen.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes adecuados para retirar o colocar accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Retire todas las piezas del horno.

## 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.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm

Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 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.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para la sección del cable, consulte la potencia total de 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
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Uso



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - 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 alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta 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, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente 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 metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 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 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 aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. 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 piroclíticos.

# INSTALACIÓN

---

- 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 niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Luces interiores



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- 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.

# 3. INSTALACIÓN

---



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Empotrado

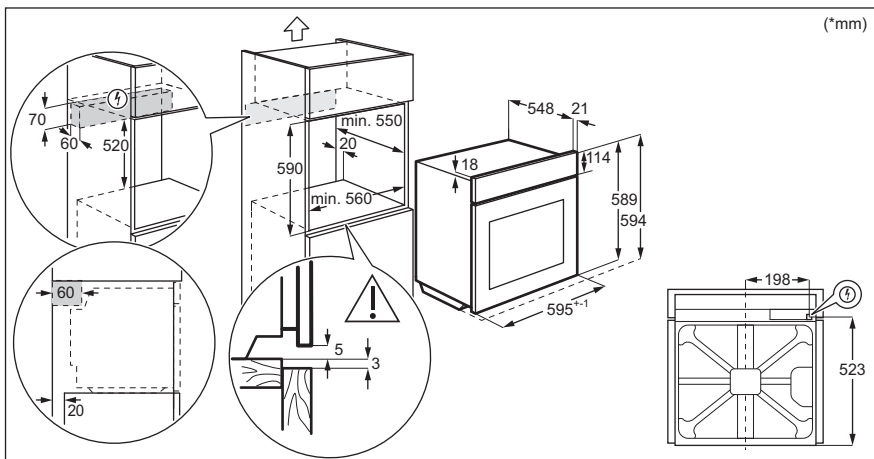
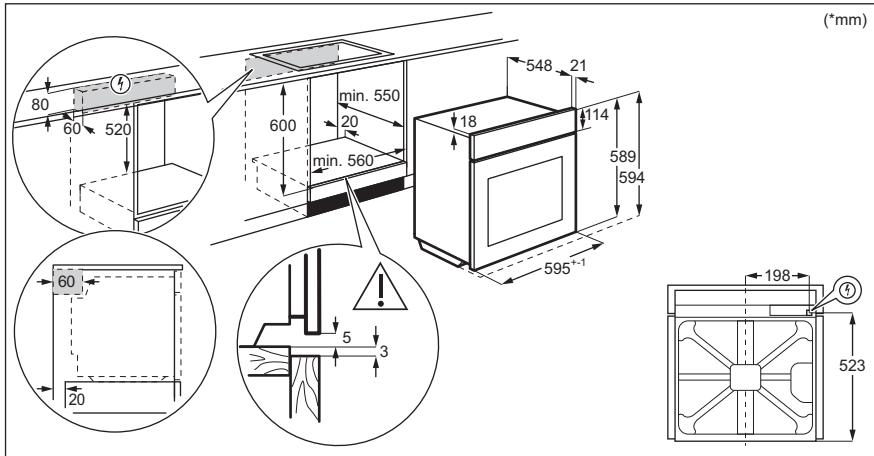


YouTube

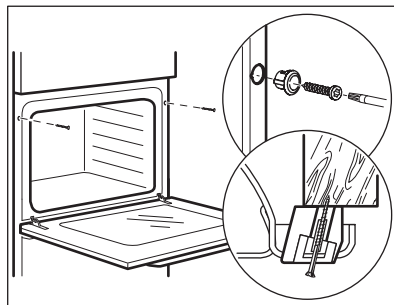
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





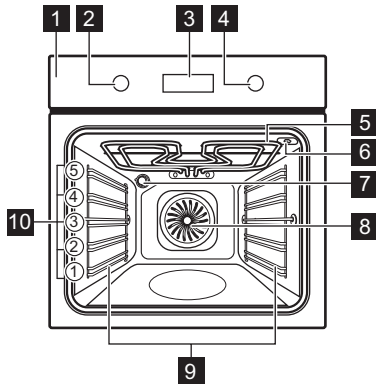
## 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

### 4.1 Resumen general



- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Toma de la sonda térmica
- 7** Bombilla
- 8** Ventilador
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

### 4.2 Accesorios







- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica**  
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos**  
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

## 5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

### 5.1 Mandos escamoteables


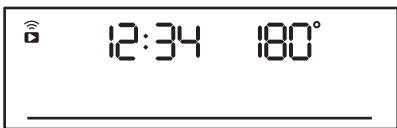
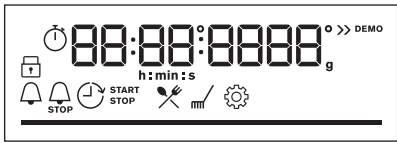
Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.






### 5.2 Panel de mandos

Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
 Temporizador	 Calentamiento rápido	 Luz	 Sonda térmica	OK		









Seleccione una función de cocción para encender el horno.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.

	Quando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.
	Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.

Indicadores de pantalla				
 Bloqueo	 Cocción asistida	 Limpieza	 Ajustes	 Calentamiento rápido

# ANTES DEL PRIMER USO

<b>Indicadores de temporizador:</b>				
<b>Wi-Fi Indicador</b> - parpadea cuando el horno se puede conectar a Wi-Fi.		<b>Operación remoto indicador</b> - el horno se puede controlar de forma remota.		
 Wi-Fi La conexión está activada.		 Operación remoto está encendido.		
<b>Barra de progreso</b> - para la temperatura o el tiempo.				
<b>Sonda térmica indicador.</b>				

## 6. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:





00:00

Ajuste la hora. Pulse OK.

### 6.2 Pre calentamiento inicial

Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

<b>Paso 1</b>	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15 minutos.


**Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.**

① El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## 6.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el horno necesita:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a su red inalámbrica.

<b>Paso 1</b>	Descargue la aplicación móvil My Electrolux Kitchen y siga las instrucciones para los siguientes pasos.
<b>Paso 2</b>	Gire el mando para seleccionar:  .

Frecuencia	2.4 GHz WLAN	WLAN de 5 Ghz
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frecuencia Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potencia máx	EIRP < 4 dBm (2,5 Mw)

Estados miembros de la UE cubiertos por la disposición de la Directiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Noruega, Suiza, Reino Unido, Turquía.

## 6.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. Electrolux reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (carpeta NIU5).



## 7. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!


Consulte los capítulos sobre seguridad.










### 7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Empezar a cocinar	
Paso 1	Paso 2
	
Seleccione una función de cocción.	Ajuste la temperatura.

### 7.2 Funciones de cocción

#### Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.

Función de cocción	Aplicación
 <p><b>Cocción convencional</b></p>	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>
 <p><b>Congelados</b></p>	<p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p>
 <p><b>Función Pizza</b></p>	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <p><b>Calor inferior</b></p>	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 <p><b>Descongelar</b></p>	<p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>
 <p><b>Horneado húmedo + ventilador</b></p>	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p><b>Grill turbo</b></p>	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>
 <p><b>Menú</b></p>	<p>Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.</p>

### 7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.







Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.



## 7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonda térmica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poco hecho</li> <li>Al punto</li> <li>Muy hecho</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso automático</li> </ul>	












Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 1 - 45	 OK
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.


















## 7.5 Cocción asistida con recetas


















Leyenda	
	Peso automático disponible.
	Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El horno se apaga cuando el indicador Sonda térmica temperatura.
























Leyenda	
	Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.
















Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
<b>Vacuno</b> 				
<b>P1</b>	<b>Rosbif, poco hecho</b>	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	  <b>2 bandeja de hornear</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 40 min
<b>P2</b>	<b>Rosbif, al punto</b>			~ 50 min
<b>P3</b>	<b>Rosbif, muy hecho</b>			~ 60 min
<b>P4</b>	<b>Bistec, en su punto</b>	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	   <b>3 fuente de asado encendida parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 15 min
<b>P5</b>	<b>Asado de ternera/estofado</b> (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	   <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	~ 120 min
<b>P6</b>	<b>Rosbif, poco hecho</b> (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	  <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
<b>P7</b>	<b>Rosbif, al punto</b> (cocción lenta)			~ 85 min
<b>P8</b>	<b>Rosbif, muy hecho</b> (cocción lenta)			~ 130 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P9	<b>Filete poco hecho</b> (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	  <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	~ 75 min
P10	<b>Filete, en su punto</b> (cocción lenta)			~ 90 min
P11	<b>Filete hecho</b> (cocción lenta)			~ 120 min
Ternera 				
P12	<b>Asado de ternera</b> (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	   <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b> Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	~ 80 min
Cerdo 				
P13	<b>Cerdo asado en el cuello o en el hombro</b>	1,5 - 2 kg	   <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b> Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 120 min
P14	<b>Carne de cerdo desmigada RTC</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	~ 215 min
P15	<b>Lomo, fresco</b>	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	   <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b> Use sus especias favoritas.	~ 55 min
P16	<b>Costillas</b>	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	 <b>3 bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 minutos
Cordero 				





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P17	Pierna de cordero con hueso	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	 2 fuente de asado encendida <b>bandeja de hornear</b> Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	~ 130 min
<b>Aves</b> 				
P18	Pollo entero	1 - 1,5 kg; fresco	  2 cazuela sobre <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	~ 60 min
P19	Medio pollo	0,5 - 0,8 kg	  3 ; <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.	~ 40 min
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por pieza	  2 cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	~ 25 min
P21	Muslos de pollo, frescos	-	  3 <b>bandeja de hornear</b> Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	~ 30 min
P22	Pato entero	2 - 3 kg	  2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	~ 100 min
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	  2 <b>bandeja honda</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	~ 110 min
<b>Otros</b> 				
P24	Pastel de carne	1 kg	  2 <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	~ 60 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
 <b>Pescado</b>				
P25	<b>Pescado entero, al grill</b>	0,5 - 1 kg por pescado	  <b>2</b> ; <b>bandeja de hornear</b> Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	~ 30 min
P26	<b>Filete de pescado</b>	-	  <b>3</b> cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	20 minutos
<b>Horneado/postres dulces</b>   				
P27	<b>Tarta de queso</b>	-	  <b>2</b>  Molde desmontable de 28 cm sobre <b>parrilla</b>	90 minutos
P28	<b>Tarta de manzana</b>	-	 <b>3</b> ; <b>bandeja</b>	45 minutos
P29	<b>Tarta de manzana</b>	-	 <b>2</b> forma pastel encendida <b>parrilla</b>	40 minutos
P30	<b>Pastel de manzana</b>	-	  <b>1</b> pastel de 22 cm en <b>parrilla</b>	60 minutos
P31	<b>Brownies</b>	2 kg	 <b>3</b> <b>bandeja honda</b>	30 minutos
P32	<b>Magdalenas de chocolate</b>	-	 <b>3</b> bandeja para magdalenas encendida <b>parrilla</b>	25 minutos
P33	<b>Pastel de hogaza</b>	-	 <b>2</b> bandeja de pan encendida <b>parrilla</b>	50 minutos
<b>Verduras / Guarniciones</b>   				
P34	<b>Patatas al horno</b>	1 kg	 <b>2</b> ; <b>bandeja</b> Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 minutos
P35	<b>Aros</b>	1 kg	 <b>3</b> <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min




	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 minutos
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 3; bandeja	25 minutos
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 3; bandeja	25 minutos
Gratinados, pan y pizza 				
P39	Lasaña / Fideos	1 - 1,5 kg	 2 cazuela sobre parrilla	45 minutos
P40	Patatas gratinadas	1 - 1,5 kg	 1 cazuela sobre parrilla	50 minutos
P41	Pizza fresca y fina	-	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear	15 minutos
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear	25 minutos
P43	Quiche	-	 2 molde de hornear parrilla	45 minutos
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0,8 kg	  3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	30 minutos
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	  2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear / parrilla	60 minutos







## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Funciones de reloj






Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

### 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj




Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo ajustar: Tiempo de cocción				
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4
				
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

**i** El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo							
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: --:--  PA-RAR	Paso 5	Paso 6
							
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

**i** El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

## 9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

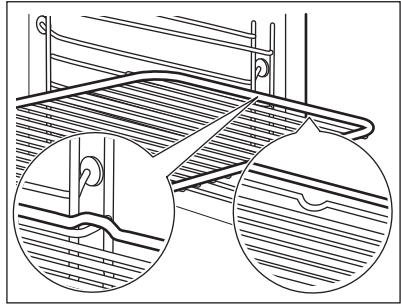
### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

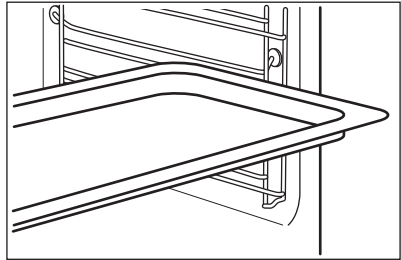
## **Parrilla:**

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



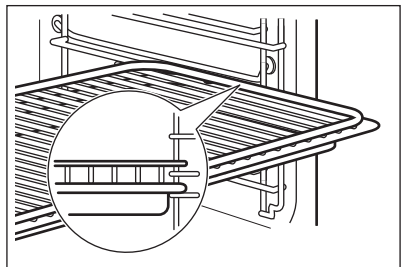
## **Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## **Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:**

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



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos.

**Debe ajustar dos temperaturas:**



La temperatura del horno.



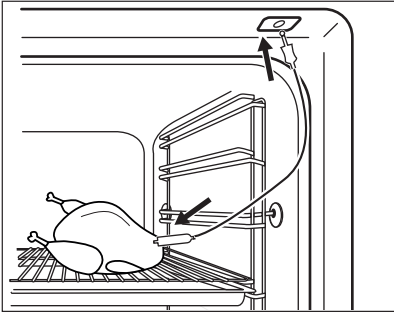
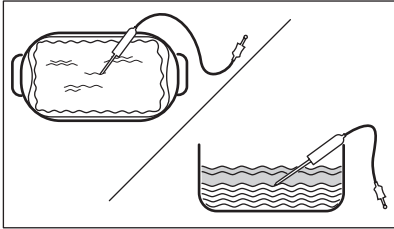

La temperatura interna.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS


## Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.
--	--	---

## Instrucciones de uso: Sonda térmica







<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
<b>Paso 3</b>	Introduzca: Sonda térmica.
<b>Carne, aves y pescado</b>	<b>Estofado</b>
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>
	
<b>Paso 4</b>	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
<b>Paso 5</b>	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
<b>Paso 6</b>	OK - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

# FUNCIONES ADICIONALES

<b>Paso 7</b>	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.  <b>ADVERTENCIA!</b> Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.
---------------	--



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Bloqueo

<b>Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.</b>		
Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado. Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.		
 	 OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.	 OK - mantenga pulsado para apagarla.
 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

### 10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.






### 10.3 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.

## 11. CONSEJOS

### 11.1 Horneado húmedo + ventilador





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

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

## 11.2 Horneado húmedo + ventilador. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.








			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>

Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro
-----------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------








## 11.3 Tablas de cocción para organismos de control








### Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (m)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-

# CONSEJOS

				 (°C)	 (m)	
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.

				 (°C)	 (m)	
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos.




## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

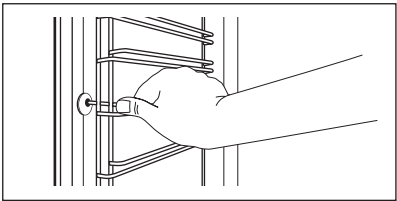
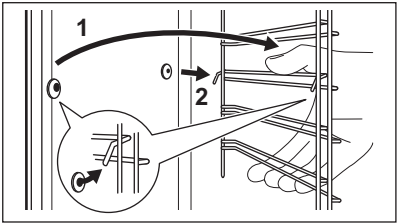
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza

 <b>Agentes limpiadores</b>	<p>Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 <b>Uso diario</b>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.</p>
 <b>Accesorios</b>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

## 12.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<b>Paso 1</b>	Apague el horno y espere a que esté frío.	
<b>Paso 2</b>	Afloje el tornillo. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
<b>Paso 3</b>	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.	
<b>Paso 4</b>	Coloque los carriles apoyo en el orden inverso.	

## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.



### PRECAUCIÓN!



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

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno excepto los carriles de apoyo y carriles telescópicos.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--


### Limpieza pirolítica

<b>Paso 1</b>	Acceda al menú: Limpieza $\frac{\text{mm}}{\text{h}}$ .	
	<b>Opción</b>	<b>Duración</b>
	C1 - Limpieza ligera	1 h

Limpieza pirolítica	
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min
<b>Paso 2</b>	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.
<b>Paso 3</b>	OK - pulse para comenzar la limpieza.
<b>Paso 4</b>	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
<p> Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.</p> <p>Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .</p>	


Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.

## 12.4 Aviso de limpieza

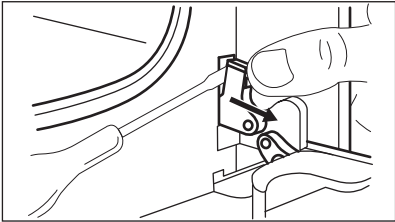
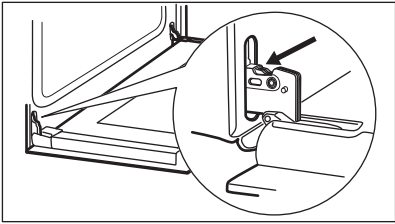
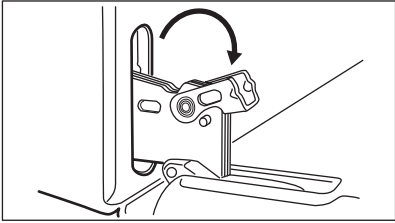
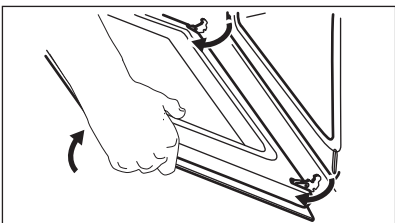
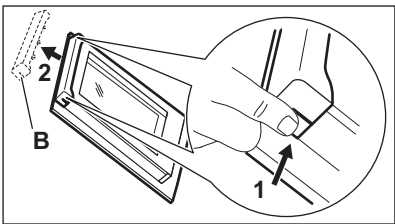

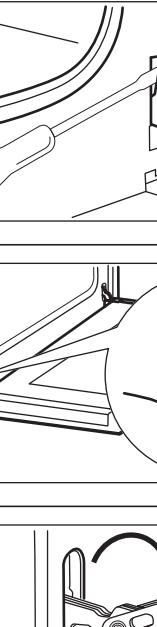
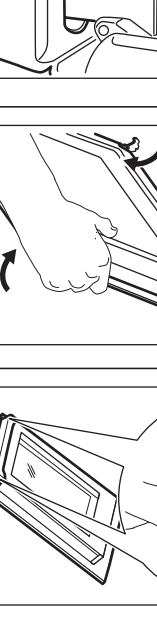
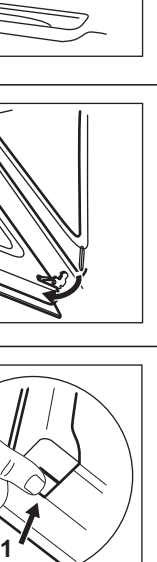
El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
 Parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

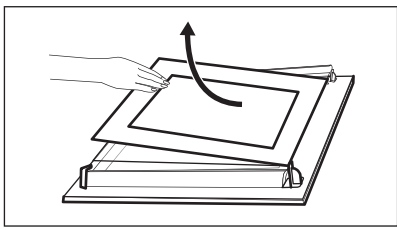
## 12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

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

<p> <b>PRECAUCIÓN!</b> No utilice el aparato sin los paneles de cristal.</p>
--

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

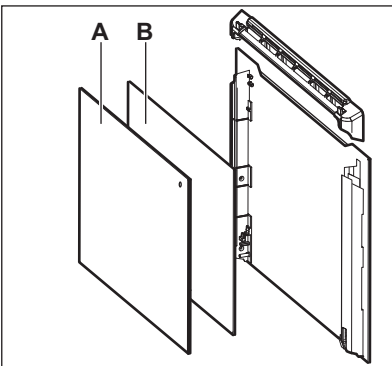
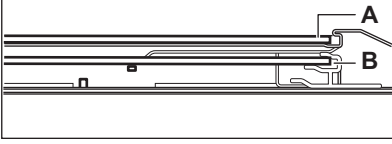
<b>Paso 1</b>	Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.	
<b>Paso 2</b>	Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.	
<b>Paso 3</b>	Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.	
<b>Paso 4</b>	Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.	
<b>Paso 5</b>	Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para descajarla.	
<b>Paso 6</b>	Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.	
<b>Paso 7</b>	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.	
<b>Paso 8</b>	Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.	
<b>Paso 9</b>	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.	

<p><b>Paso 10</b></p>	<p>Limpié los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p><b>Paso 11</b></p>	<p>Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.</p>	

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.

## 12.6 Cómo cambiar: Bombilla

 **ADVERTENCIA!**  
 Riesgo de descarga eléctrica.  
 La lámpara puede estar caliente.

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

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
<p>Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.</p>	<p>Desconecte el horno de la red.</p>	<p>Coloque un paño en el fondo de la cavidad.</p>

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

## Bombilla trasera

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.
<b>Paso 2</b>	Limpie la tapa de cristal.
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
<b>Paso 4</b>	Coloque la tapa de cristal.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El horno no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

Componentes	
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

## 13.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y Hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOE6P77WX 949498457
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	33.2 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

### 14.2 Ahorro energético



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

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

## Mantener calientes los alimentos

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.

## Horneado húmedo + ventilador


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. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 15.1 Menú

	≡ - seleccione para acceder al Menú.
---	--------------------------------------

Menú estructura		
Cocción asistida 	Limpieza 	Ajustes 

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 ≡ 	 OK	 01 - 015	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.



# ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

Ajustes					
O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	O6	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
O7	Luz	Encendido/ Apagado	O8	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
O9	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado	O10	Wi-Fi	Encendido/ Apagado
O11	Funcionamiento automático remoto	Encendido/ Apagado	O12	Borrar esta red	Sí / No
O13	Modo demostración	Código de activación. 2468	O14	Versión del software	Comprobar
O15	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

## 16. 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.

## 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 site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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

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



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My Electrolux Kitchen**.




## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA


Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança


 **Informações gerais e sugestões**

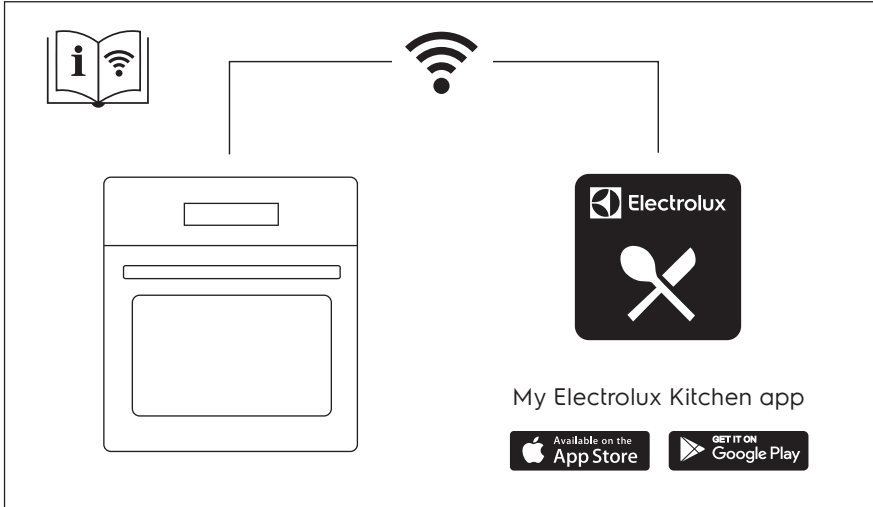
 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>45</b>	<b>2.6 Iluminação interna.....</b>	<b>51</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	45	<b>2.7 Assistência técnica.....</b>	<b>51</b>
1.2 Segurança geral.....	46	<b>2.8 Eliminação.....</b>	<b>51</b>
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>47</b>	<b>3. INSTALAÇÃO.....</b>	<b>51</b>
2.1 Instalação.....	47	3.1 Encastre.....	51
2.2 Ligação elétrica.....	48	3.2 Fixação do forno no armário.....	52
2.3 Utilização.....	49	<b>4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>53</b>
2.4 Manutenção e limpeza.....	50	4.1 Visão geral.....	53
2.5 Limpeza por pirólise.....	50	4.2 Acessórios.....	53

<b>5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO... 54</b>	<b>10.3 Ventoinha de arrefecimento.....70</b>
5.1 Botões retráteis.....54	<b>11. SUGESTÕES E DICAS.....70</b>
5.2 Painel de comandos..... 54	11.1 Ventilado com Resistência..... 70
<b>6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... 55</b>	11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....72
6.1 Limpeza inicial..... 55	11.3 Tabelas de cozedura para testes.....73
6.2 Pré-aquecimento inicial..... 55	<b>12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... 75</b>
6.3 Ligação sem fios  .....56	12.1 Notas sobre a limpeza..... 75
6.4 Licenças de software..... 57	12.2 Como remover: Apoios para prateleiras .....76
<b>7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 57</b>	12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica..76
7.1 Como definir: Tipos de aquecimento..... 57	12.4 Aviso de limpeza.....77
7.2 Funções de aquecimento..... 57	12.5 Como remover e instalar: Porta...77
7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência..... 59	12.6 Como substituir: Lâmpada.....79
7.4 Como definir: Cozedura assistida..59	<b>13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....80</b>
7.5 Cozedura assistida com receitas..59	13.1 O que fazer se.....80
<b>8. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... 65</b>	13.2 Dados de assistência técnica..... 81
8.1 Funções do relógio..... 65	<b>14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....82</b>
8.2 Como definir: Funções do relógio..66	14.1 Informação de produto e folha de informação de produto*..... 82
<b>9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS..... 67</b>	14.2 Poupança de energia.....82
9.1 Inserir acessórios.....67	<b>15. ESTRUTURA DO MENU..... 83</b>
9.2 Sonda térmica.....68	15.1 Menu.....83
<b>10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....70</b>	<b>16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....84</b>
10.1 Bloquear.....70	
10.2 Desligar automático.....70	



## 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 de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com My Electrolux Kitchen.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- 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.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- 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 elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno 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 ou colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.

- Não utilize um aparelho de limpeza 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 quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se 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 de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação eléctrica



### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

### **Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:**

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 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 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).

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe Wi-Fi.



### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento da divisão.
- 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, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- 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 remover 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 produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 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 objetos amovíveis (incluindo as prateleiras fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, 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 efetuada 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 objetos 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 Iluminação interna



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.8 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- 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. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 3.1 Encastre

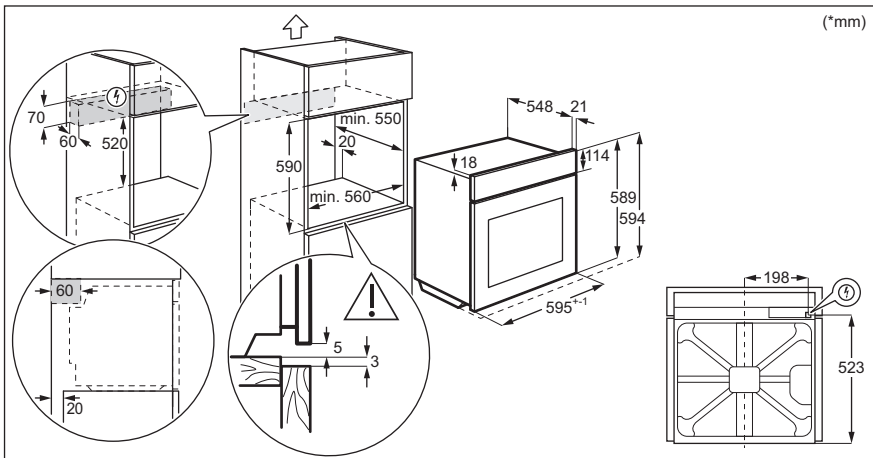
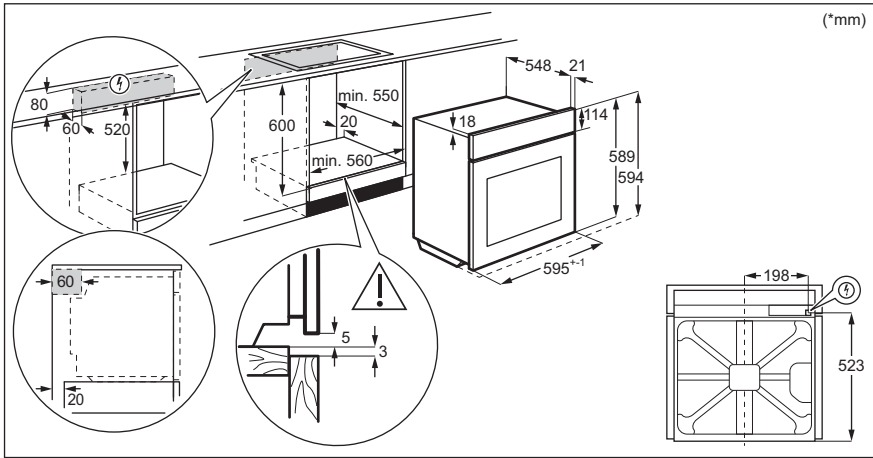


YouTube

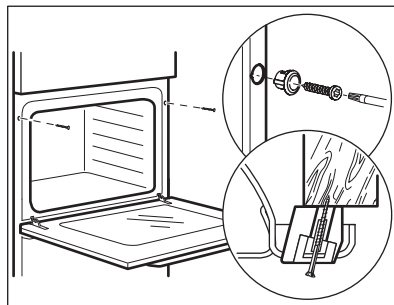
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



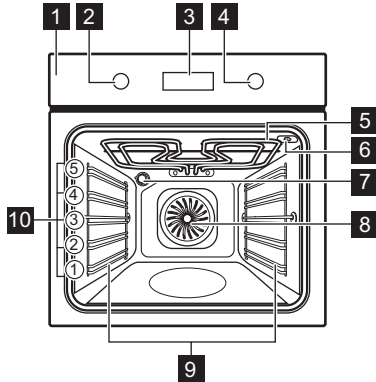


## 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de controlo
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Tomada para a sonda térmica
- 7** Lâmpada
- 8** Ventilador
- 9** Apoio para prateleira, amovível
- 10** Nível das prateleiras

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**  
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**  
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.







# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

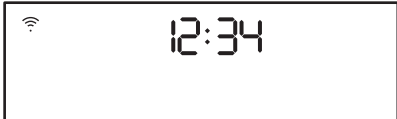

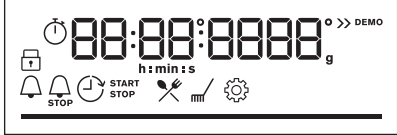
## 5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO






### 5.1 Botões retráteis

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









### 5.2 Painel de comandos

Campos do sensor do painel de controlo					Prima o botão	Rode o botão
 Temporizador	 Aquecimento rápido	 Luz	 Sonda térmica	OK		
Selecione um tipo de aquecimento para ligar o forno.						
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.						

	Quando o botão das funções de aquecimento estiver na posição Off (desligado), o visor entra em espera (standby).
	Quando cozinha, o visor apresenta a temperatura, a hora do dia e outras opções disponíveis.
	O visor com o número máximo das definições das funções.

Indicadores do visor				
 Bloquear	 Cozedura assistida	 Limpeza	 Definições	 Aquecimento rápido

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

<b>Indicadores do temporizador:</b>				
<b>Wi-fi indicador</b> - fica intermitente quando o forno é ligado à rede Wi-Fi.		<b>Indicador de Funcionamento remoto</b> – o forno pode ser controlado remotamente.		
 A ligação Wi-fi está ativada.		 A Funcionamento remoto está ativada.		
<b>Barra de progresso</b> - para temperatura ou tempo.				
<b>Sonda térmica indicador</b>				





## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO




### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Limpeza inicial

<b>Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo:</b>			
			 <b>00:00</b> Acertar as horas. Premir <b>OK</b> .


### 6.2 Pré-aquecimento inicial

<b>Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.</b>	
<b>Passo 1</b>	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
<b>Passo 2</b>	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.**

**Passo 3** Regule a temperatura máxima para a função.   
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

## 6.3 Ligação sem fios

Para ligar o forno necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
- Dispositivo móvel ligado à sua rede sem fios.

**Passo 1** Faça o download da aplicação móvel My Electrolux Kitchen e siga as instruções para os próximos passos.

**Passo 2** Rode o botão para selecionar: .

Frequência	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/ 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frequência Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potência máxima	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Estados membros da UE abrangidos pelo disposto da Diretiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgária, República Checa, Dinamarca, Alemanha, Estónia, Irlanda, Grécia, Espanha, França, Croácia, Itália, Chipre, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Hungria, Malta, Holanda, Áustria, Polónia, Portugal, Roménia, Eslovénia, Eslováquia, Finlândia, Suécia, Noruega, Suíça, Reino Unido, Turquia.

## 6.4 Licenças de software

O software deste produto contém componentes baseados em software de fonte aberta e livre. Electrolux confirma totalmente os contributos das comunidades de software aberto e robótica ao projecto de desenvolvimento.

Para aceder ao código fonte destes componentes do software de código aberto e gratuitos, cujas condições de licença exigem que sejam publicadas e para visualizar toda a sua informação de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, por favor visite: <http://electrolux.opensource-repository.com> (pasta NIU5).



## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Como definir: Tipos de aquecimento










Começar a cozinhar	
Passo 1	Passo 2
	
Definir uma função de aquecimento.	Defina a temperatura.

### 7.2 Funções de aquecimento

#### Tipos de aquecimento normal

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p><b>Ventilado + Resistência Circ</b></p>	<p>Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.</p>

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Calor superior/ inferior</b>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <b>Congelados</b>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 <b>Função Pizza</b>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 <b>Aquecimento infe- rior</b>	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 <b>Descongela- r</b>	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 <b>Ventilado com Re- sistência</b>	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventila- do</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Menu</b>	Para entrar no Menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

## 7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.







Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.


## 7.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.




Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	A temperatura a que um prato é cozinhado:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonda térmica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mal passado</li> <li>Médio</li> <li>Bem passado</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso automático</li> </ul>	

Cozedura assistida - utilize-o para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 	 	 1 - 45	 OK
Entre no menu.	Seleccionar Cozedura assistida. Prima OK.	Selecione o prato. Premir OK.	Introduza o prato no forno. Confirme a regulação.









## 7.5 Cozedura assistida com receitas











Legenda	
	Peso automático disponível.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA


















Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque a Sonda térmica na parte mais espessa do prato. O forno desliga-se quando a função Sonda térmica a temperatura é atingida.
	Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar.
	Nível da grelha.
























Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
<b>Carne de vaca</b> 🍖				
P1	<b>Carne assada, mal passada</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura	  <b>2 tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 40 min
P2	<b>Carne assada, médio</b>			~ 50 min
P3	<b>Carne assada, bem passada</b>			~ 60 min
P4	<b>Bife, médio</b>	180 - 220 g por peça; 3 cm de espessura fatiadas	   <b>3 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 15 min
P5	<b>Carne assada/estufada</b> (costela-de-vaca, tarte superior, grossas)	1,5 - 2 kg	   <b>2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Adicione líquido. Insira no forno.	~ 120 min

















	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P6	<b>Carne assada, mal passada</b> (cozedura lenta)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de espessura	 <b>2 tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 75 min
P7	<b>Carne assada, média</b> (cozedura lenta)			~ 85 min
P8	<b>Rosbife, bem passado</b> (cozedura lenta)			~ 130 min
P9	<b>Filete, mal passado</b> (cozedura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas	 <b>2 tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias preferidas ou apenas sal e pimenta fresca moída. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente. Insira no forno.	~ 75 min
P10	<b>Filete, médio</b> (cozedura lenta)			~ 90 min
P11	<b>Filete, feito</b> (cozedura lenta)			~ 120 min
<b>Vitela</b> 				
P12	<b>Assado de vitela</b> (por exemplo, pá)	0,8 - 1,5 kg; pedaços de 4 cm de espessura	  <b>2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias preferidas. Adicione líquido. Assado coberto.	~ 80 min
<b>Porco</b>  				
P13	<b>Cachaço de porco, cachaço ou pá</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2 tabuleiro de assar ligado prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 120 min
P14	<b>LoTC de porco assado</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2 tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias preferidas. Vire a carne a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme.	~ 215 min










# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P15	<b>Lombo, fresco</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de espessura de peças grossas	  <b>2</b> tabuleiro de assar ligado <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 55 min
P16	<b>Entrecosto</b>	2 - 3 kg; utilize as costelas de plástico cruas, 2-3 cm de espessura	 <b>3</b> tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	90 min
<b>Borrego</b> 				
P17	<b>Perna de borrego com ossos</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de espessura	  <b>2</b> tabuleiro de assar ligado <b>tabuleiro para assar</b> Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	~ 130 min
<b>Aves</b> 				
P18	<b>Frango inteiro</b>	1 - 1,5 kg; fresco	   <b>2</b> caçarola sobre <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias preferidas. Vire o frango a meio do tempo de cozedura para obter um alouramento uniforme.	~ 60 min
P19	<b>Meio frango</b>	0,5 - 0,8 kg	  <b>3</b> ; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 40 min
P20	<b>Peito de frango</b>	180 - 200 g por peça	   <b>2</b> caçarola sobre <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias preferidas. Frite a carne durante alguns minutos num tacho quente.	~ 25 min
P21	<b>Pernas de frango, frescas</b>	-	  <b>3</b> tabuleiro para assar Se tiver pernas de frango marinadas em primeiro lugar, seleccione uma temperatura mais baixa e cozinhe mais tempo.	~ 30 min

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	   2 tabuleiro de assar ligado <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no assadeira. Vire o pato a meio do tempo de cozedura.	~ 100 min
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	   2 tabuleiro para grelhar Utilize as suas especiarias preferidas. Coloque a carne no tabuleiro para assar. Vire o ganso a meio do tempo de cozedura.	~ 110 min
<b>Outros</b> 				
P24	Rolo De Carne	1 kg	  2 <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias preferidas.	~ 60 min
 <b>Peixe</b>				
P25	Peixe inteiro, grelhado	0,5 - 1 kg por peixe	  2 ; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas preferidas.	~ 30 min
P26	Filete de peixe	-	  3 caçarola sobre <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias preferidas.	20 min
<b>Bolos doces / sobremesas</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2  Forma de mola de 28 cm para ligar <b>prateleira em grelha</b>	90 min
P28	Bolo de maçã	-	 3; <b>tabuleiro para assar</b>	45 min
P29	Tarte de maçã	-	 2 forma de tarte activada <b>prateleira em grelha</b>	40 min
P30	Tarte De Maçã	-	 1  Forma de mola de 22 cm, em relação a <b>prateleira em grelha</b>	60 min





# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P31	Brownies	2 kg	 3 tabuleiro para grelhar	30 min.
P32	Queques de chocolate	-	 3 tabuleiro de muffins no <b>prateleira em grelha</b>	25 min
P33	Bolo de pão	-	 2 recipiente do pão ligado <b>prateleira em grelha</b>	50 min
Legumes/Acompanhamentos    *				
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque todas as batatas com pele no tabuleiro para assar.	50 min
P35	Trugdas	1 kg	 3 <b>tabuleiro para assar</b> revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte as batatas em pedaços.	35 min.
P36	Legumes misturados	1 – 1,5 kg	 3 <b>tabuleiro para assar</b> revestido com papel vegetal Utilize as suas especiarias preferidas. Corte os legumes em pedaços.	30 min.
P37	Crequetes, congelados	0,5 kg	 3 <b>tabuleiro para assar</b>	25 min
P38	Pommes, congelados	0,75 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>	25 min
Gratinados, pão e pizza   				
P39	Lasanha / Caçarola de massa	1 – 1,5 kg	 2 caçarola sobre <b>prateleira em grelha</b>	45 min
P40	Batatas gratinadas	1 – 1,5 kg	 1 caçarola sobre <b>prateleira em grelha</b>	50 min




	Prato	Peso	Nível da grelha/Acessório	Tempo de duração
P41	Pizza fresca, fina	-	  2 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal	15 min
P42	Pizza fresca, espessa	-	  2 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal	25 min
P43	Quiche	-	 2 forma para bolos <b>prateleira em grelha</b>	45 min
P44	Baguete / Ciabatta / Pão branco	0,8 kg	  3 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Mais tempo necessário para pão branco.	30 min.
P45	Todo o tipo de pão de grão / centeio e/ou pão escuro em tabuleiro de pão	1 kg	  2 tabuleiro para assar revestido com papel vegetal / <b>prateleira em grelha</b>	60 min







## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO








### 8.1 Funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
	Conta-minutos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
	Tempo para cozinhar. Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
	Atraso do temporizador. Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
	Temporizador crescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.








## 8.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Para alterar a hora do dia, introduza o menu e seleccione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1	O visor mostra: 0:00 	Passo 2	Passo 3
			
Premir: 		Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.			

Como definir: Tempo para cozinhar				
Passo 1	Passo 2	O visor mostra: 0:00  STOP	Passo 3	Passo 4
				
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: 		Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.				

## Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1	Passo 2		Passo 3	Passo 4		Passo 5	Passo 6
		O visor apresenta: hora do dia. 🕒 INICIAR			O visor mostra: --:-- 🕒 PA-RAR		
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 		Defina a hora de início.	Premir: OK.		Defina a hora de fim.	Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

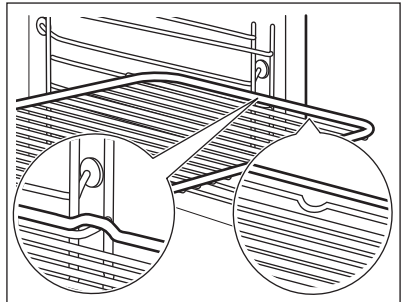
## 9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

### 9.1 Inserir acessórios

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

#### Prateleira em grelha:

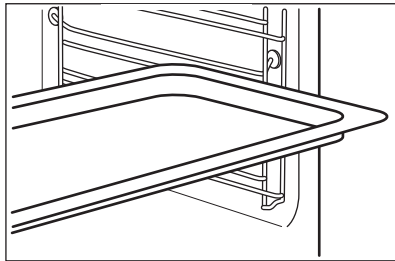
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

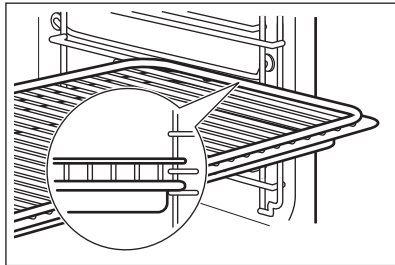
## Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos.

**Devem ser definidas duas temperaturas:**



A temperatura do forno.



A temperatura de núcleo.

**Para cozinhar com os melhores resultados:**

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

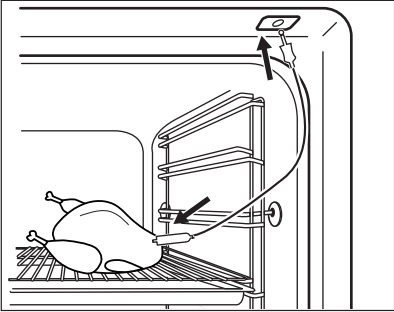
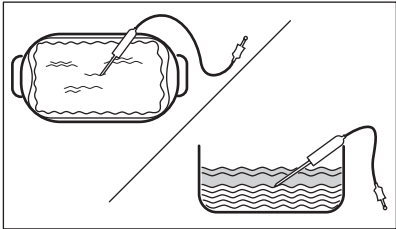


Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

## Como utilizar: Sonda térmica

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
<b>Passo 3</b>	Introduzir: Sonda térmica.

# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Carne, aves e peixe	Caçarola
<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.</p>	<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone do Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.</p>
	
<b>Passo 4</b>	Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.
<b>Passo 5</b>	 - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
<b>Passo 6</b>	OK - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.
<b>Passo 7</b>	Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno. <div data-bbox="213 1161 1029 1251" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVISO!</b> Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</div>

## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS


### 10.1 Bloquear

**Esta função evita uma alteração acidental da função do forno.**



Ligá-la com o forno a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de controlo fica bloqueado.

Ligá-la com o forno desligado – não é possível ligar o forno, o painel de controlo está bloqueado.





 OK - mantenha premido para ligar a função.  
É emitido um sinal sonoro.

 OK - mantenha premido para desligar.

 3 x  - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

### 10.2 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.






### 10.3 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 pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.






## 11. SUGESTÕES E DICAS

### 11.1 Ventilado com Resistência

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

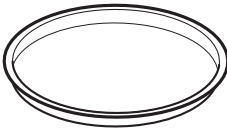
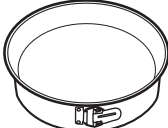


		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45

# SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escal-fados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

## 11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados








Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

 <p><b>Forma para pizza</b></p>	 <p><b>Assadeira</b></p>	 <p><b>Formas individuais</b></p>	 <p><b>Forma com base para flan</b></p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>








## 11.3 Tabelas de cozedura para testes








### Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-

# SUGESTÕES E DICAS

				 (°C)	 (min)	
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

				 (°C)	 (min)	
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.



## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA




### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

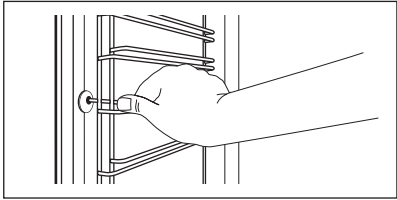
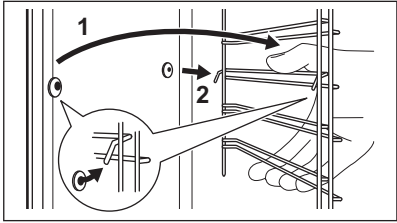
### 12.1 Notas sobre a limpeza

 <p><b>Agentes de limpeza</b></p>	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.
 <p><b>Utilização diária</b></p>	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Podem ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.

 <b>Acessórios</b>	Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
	Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras


Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<b>Passo 1</b>	Desligue o forno e aguarde até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Desaperte o parafuso. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para grelhas na sequência inversa.	




## 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

	<b>AVISO!</b> Existe o risco de queimaduras.
--	---


	<b>CUIDADO!</b> Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.
--	--

Antes da Limpeza pirolítica:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remover todos os acessórios, exceto os apoios para prateleiras e as calhas telescópicas.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

Limpeza pirolítica	
<b>Passo 1</b>	Aceda ao menu: Limpeza  .
Opção	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	2 h 30 min
<b>Passo 2</b>	OK – prima para seleccionar o programa de limpeza.
<b>Passo 3</b>	OK – prima para iniciar a limpeza.
<b>Passo 4</b>	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
 Durante a limpeza, a luz do forno está apagada.	
Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta:  .	

Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.

## 12.4 Aviso de limpeza

O forno avisa quando for necessário limpá-lo com a limpeza pirolítica.	
 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.	Para desligar o aviso, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza.

## 12.5 Como remover e instalar: Porta

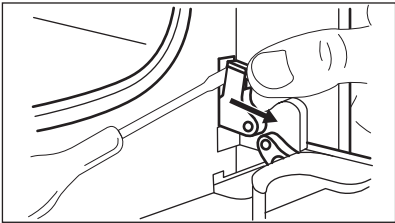
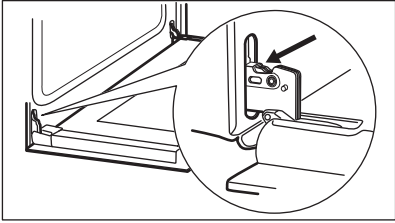
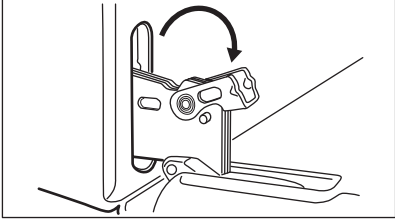
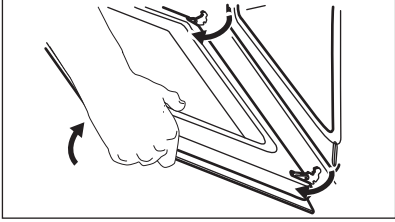
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

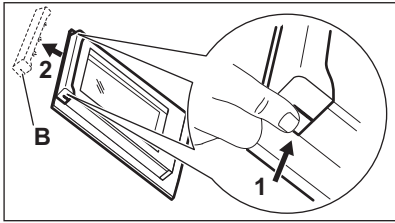
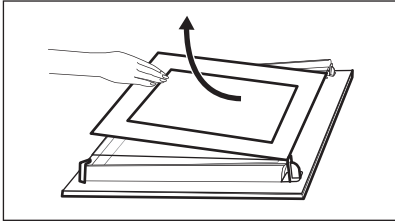

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

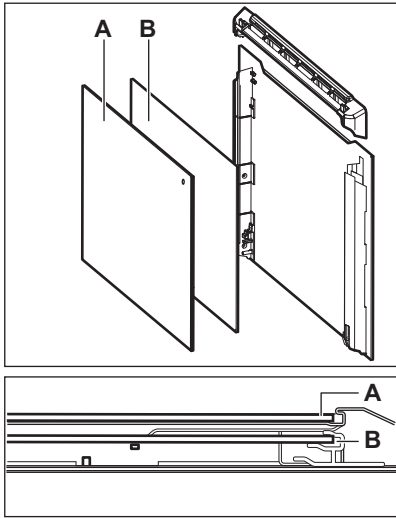


## CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

<b>Passo 1</b>	Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.	
<b>Passo 2</b>	Utilize uma chave de fendas para levantar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.	
<b>Passo 3</b>	Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.	
<b>Passo 4</b>	Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.	
<b>Passo 5</b>	Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.	
<b>Passo 6</b>	Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.	
<b>Passo 7</b>	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
<b>Passo 8</b>	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	

<p><b>Passo 9</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Passo 10</b></p>	<p>Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.</p>	
<p><b>Passo 11</b></p>	<p>Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.</p>	

<p>Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.</p> <p>Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.</p> <p>Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos respetivos encaixes.</p>	
--	--

## 12.6 Como substituir: Lâmpada



### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

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

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

## Lâmpada posterior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.
<b>Passo 2</b>	Limpe a proteção de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a proteção de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

O forno não liga ou não aquece	
Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	A porta do forno está fechada.
O forno não aquece.	O fusível não está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.

Componentes	
Problema	Verificar se...

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Componentes	
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

Códigos de erro	
O visor mostra...	Verificar se...
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do forno está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.	

## 13.2 Dados de assistência técnica

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

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

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

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação de produto e folha de informação de produto\*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOE6P77WX 949498457
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	33.2 kg

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.  
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.  
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno 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 cozinhar.

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

## Cozinhar com a ventoinha

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

## Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

## Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione 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 cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.


## Ventilado com Resistência




Função concebida para poupar energia durante a cozedura.



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

# 15. ESTRUTURA DO MENU

## 15.1 Menu



	≡ - seleccione para entrar no Menu.
---	-------------------------------------

Menu estrutura.		
Cozedura assistida 	Limpeza 	Definições 

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
 	 OK	 O1 - O15	 OK	
Selecione o Menu, Definições.	Confirme a definição.	Selecione a definição.	Confirme a definição.	Ajuste o valor e prima OK.

Definições					
O1	Hora	Alterar	O2	Brilho do visor	1 - 5
O3	Sons “teclado”	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	O4	Volume do alarme	1 - 4
O5	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	O6	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
O7	Luz	Ligado/Desligado	O8	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
O9	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	O10	Wi-fi	Ligado/Desligado
O11	Operação Auto Remo- te	Ligado/Desligado	O12	Esquecer esta rede	Sim / Não
O13	Modo Demo	Código de ativação: 2468	O14	Versão do software	Verificar
O15	Restaurar configura- ções	Sim / Não			

## 16. 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)



867368377-A-312021

