



EOM5420AAX

IT	FORNO	ISTRUZIONI PER L'USO	2
PT	FORNO	MANUAL DE INSTRUÇÕES	27
RU	ДУХОВОЙ ШКАФ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	53
ES	HORNO	MANUAL DE INSTRUCCIONES	80



INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	6
4. PANNELLO COMANDI	8
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO... ..	8
6. USO QUOTIDIANO	9
7. USO DEGLI ACCESSORI	16
8. CONSIGLI UTILI	17
9. MANUTENZIONE E PULIZIA	20
10. COSA FARE SE... ..	23
11. INSTALLAZIONE	23
12. EFFICIENZA ENERGETICA	25
13. ASPETTI AMBIENTALI	26

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

www.electrolux.com



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.electrolux.com/productregistration



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per

estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.

- Non usare idropultrici a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre di guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Evitare che i cavi rimangano a contatto della porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo

tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.2 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.

- Tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.

2.3 Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.

- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grassi o alimenti all'interno dell'apparecchiatura possono causare incendi.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino spray per il forno, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.4 Luce interna

- Il tipo di lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali

per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.5 Smaltimento

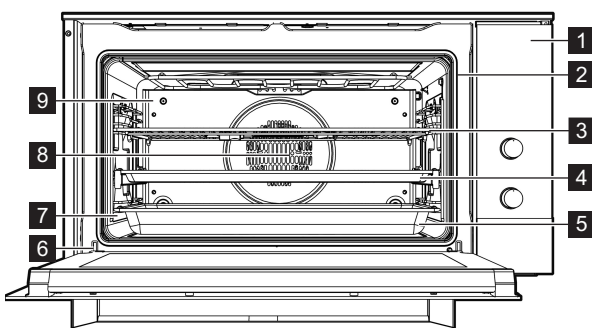


AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

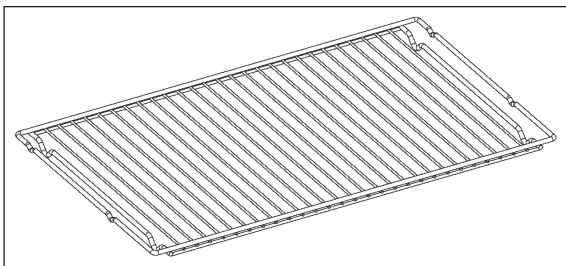
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

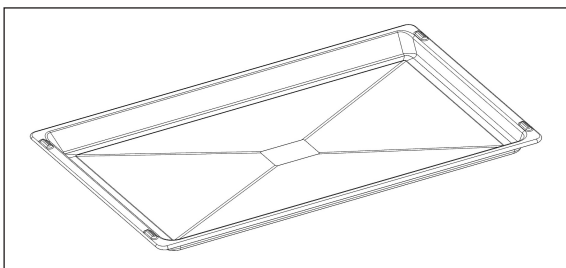


- 1 Pannello comandi
- 2 Spina per la sonda termica
- 3 Griglia
- 4 Vassoio per dolci smaltato
- 5 Vassoio per arrosto smaltato
- 6 Sportello del forno
- 7 Posizione dei vassoi
- 8 Ventola dell'aria calda
- 9 Grill reclinabile

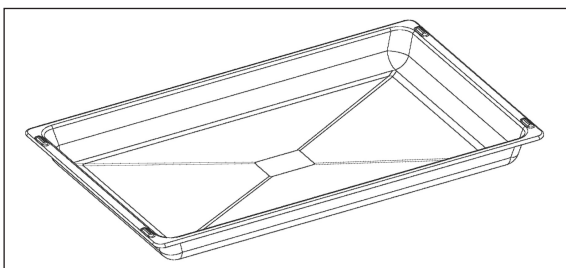
3.1 Accessori

**Griglia**

Per batterie di pentole,
stampi per dolci e arrosti

**Vassoio per dolci**

Per dolci e biscotti

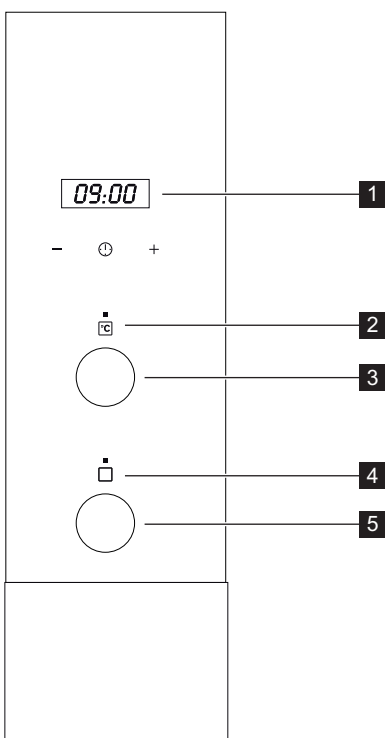
**Grill/teglia da forno**

Per cuocere al forno e
arrosto o come vassoio di
raccolta del grasso di cottura

3.2 Altri accessori (in base al modello)

- **Pietra per pizze**
Per cucinare la pizza in modo tradizionale.
- **Sonda termica**
Per misurare il livello di cottura degli alimenti.
- **Guide telescopiche**
Per griglie e vassoi.
- **Griglia interna**
Da usare con la teglia da forno.

4. PANNELLO COMANDI



- 1** Timer elettronico
- 2** Indicatore funzioni
- 3** Selettore funzioni
- 4** Indicatore temperatura
- 5** Selettore temperatura

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO...

Nel forno potrebbero essere presenti resti di grasso e altre impurità a seguito del processo di fabbricazione. Per eliminarli procedere nel modo seguente:

- Eliminare tutti gli imballaggi, compresa la plastica di protezione se presente.
- Portare il forno in posizione , o sulla regolazione predefinita , a 200 °C per 1 ora. Per maggiori dettagli consultare la guida rapida di utilizzo allegata al presente manuale.

- Per far raffreddare il forno, aprire lo sportello consentendo quindi la ventilazione e l'eliminazione di odori all'interno dell'apparecchio.
- Una volta raffreddato, pulire il forno e gli accessori.

Durante la prima messa in funzione vengono generati fumi e odori. Accertarsi che vi sia una buona ventilazione in cucina.

6. USO QUOTIDIANO



AVVERTENZA

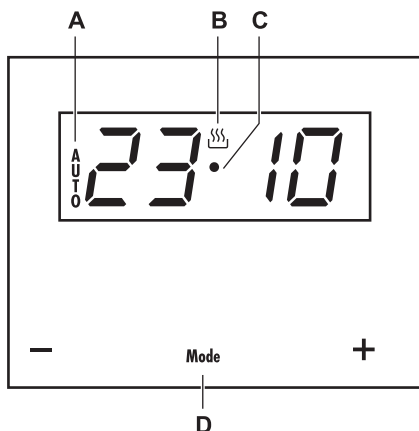
L'orologio elettronico dispone di tecnologia Touch-Control. Per usarlo, basterà toccare i simboli del pannello comandi con il dito.

La sensibilità del Touch-Control si adatta continuamente alle condizioni ambientali. Quando si collega il forno all'alimentazione, verificare che la

superficie del pannello dei comandi sia pulita e libera da qualsiasi ostacolo.

Se toccando il pannello l'orologio non risponde correttamente, scollegare il forno dall'alimentazione elettrica per alcuni secondi e ricollegarlo. In tal modo i sensori si regoleranno in modo automatico e reagiranno nuovamente al tocco del dito.

6.1 Regolazione dell'ora sull'orologio elettronico



Con il forno collegato all'alimentazione elettrica, AUTO (A) e i numeri sull'orologio lampeggeranno. Regolare l'ora nel modo seguente:

- 1 Premere contemporaneamente i pulsanti **-** e **+** fino a quando si sentirà un bip. Tra i numeri del timer inizierà a lampeggiare un punto (C).
- 2 Impostare l'ora corretta con i pulsanti **-** e **+**. Si sentirà un bip a conferma dell'ora selezionata. L'indicatore di calore (B) resterà illuminato.



IMPORTANTE

Sarà possibile modificare l'ora in qualsiasi momento; a tal fine seguire le istruzioni indicate anteriormente.

6.2 Funzionamento manuale

Dopo la regolazione dell'orologio il forno sarà pronto a entrare in funzione. Selezionare una funzione di cottura e una temperatura.

All'inizio della cottura l'indicatore di temperatura si accenderà per indicare che

il forno si sta riscaldando; l'indicatore si spegnerà quando il forno avrà raggiunto la temperatura selezionata.

Portare i comandi in posizione **0** per spegnere il forno.

6.3 Funzioni del forno

Funzione del forno		Applicazione
0	Posizione di spegnimento	Spegnere il forno.
	Calore superiore + inferiore	Si utilizza per dolci e torte in cui il calore ricevuto deve essere uniforme al fine di ottenere una consistenza morbida e spugnosa.
	Standard ventilato	Adatto per arrostiti e pasticceria. La ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.
	Grill	Per preparare piatti con cottura arrosto superficiale. Consente di dorare lo strato esterno degli alimenti senza modificarne la parte interna. Indicato per alimenti di scarso spessore come filetti, costine, pesce e pane tostato.
	Grill rapido	Consente di cucinare superfici più grandi rispetto al grill e, grazie alla maggiore potenza, di ridurre il tempo necessario per dorare gli alimenti.
	Grill + Turbo	Consente di cuocere arrosto in modo uniforme dorando nel contempo la superficie dell'alimento. Ideale per le grigliate. Particolarmente adatto ai pezzi di carne di grandi dimensioni come pollame, cacciagione, ecc. Si raccomanda di posizionare il pezzo di carne sulla griglia con un vassoio al di sotto per raccogliere il brodo e il liquido di cottura.
	Turbo	La ventola distribuisce il calore prodotto attraverso un elemento ubicato nella parte posteriore del forno. Grazie alla distribuzione uniforme del calore è possibile cuocere e arrostiti su due altezze contemporaneamente. Questa modalità di cottura consente di scongelare gli alimenti. A tal fine, portare il selettore di temperatura in posizione 0.
	Pizza	Cuoce in forno gli alimenti in modo da ottenere una doratura più intensa e una base croccante. Portare la temperatura a 220°C per 24 minuti per preriscaldare il forno.
	Calore inferiore	Si attiva solo la resistenza inferiore. Adatto per riscaldare piatti e cuocere torte e simili.
	Grill + calore inferiore	Particolarmente adatto per agli arrostiti. Utilizzabile con qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.
	Scongelare	Per scongelare gli alimenti congelati.



AVVERTENZA

Quando si usa la funzione Grill, Grill rapido o Grill + Turbo lo sportello deve restare chiuso.



NOTA

La spia pilota resterà accesa con qualsiasi funzione di cottura.

6.4 Funzioni dell'orologio elettronico

Il timer ha diverse funzioni:

Allarme acustico

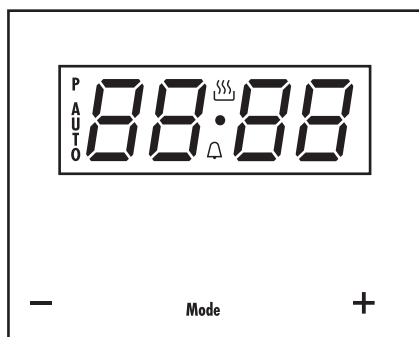
- Il timer emetterà un segnale acustico allo scadere del tempo impostato. Il forno non deve essere acceso per funzionare.

Durata cottura

- Al termine del tempo di cottura programmato, il forno si spegnerà automaticamente.

Ora di fine cottura

- Trascorsa l'ora programmata, il forno si spegnerà automaticamente.



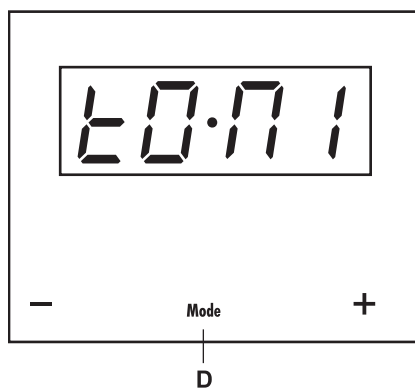
i IMPORTANTE

Durata di cottura e ora di fine cottura

- Trascorsa l'ora di fine cottura programmata, il forno si spegnerà automaticamente. La durata di cottura programmata determina l'ora in cui si accenderà il forno. Tale funzione viene usata per accendere e spegnere il forno automaticamente. L'ora di accensione del forno viene calcolata impostando l'ora di fine cottura e il tempo di cottura corrispondente.

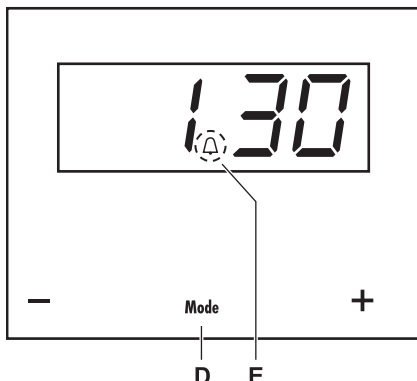
6.5 Modifica del tono del timer

- 1 Premere contemporaneamente i pulsanti **-** e **+**. Tra i numeri del timer lampeggerà un punto luminoso.
- 2 Premere il pulsante dell'ora (D). L'indicatore ton1 apparirà sul display del timer.
- 3 Premere più volte il pulsante **-** per modificare il tono dell'allarme.



6.6 Regolazione dell'ora sul timer

- 1 Mantenere premuto il pulsante dell'ora (D) per alcuni secondi fino a quando il simbolo del timer ubicato tra i numeri del timer inizierà a lampeggiare.
- 2 Regolare l'ora dell'allarme sul timer con i pulsanti **-** e **+**. Verrà emesso un bip e sarà visualizzata l'ora attuale sul display. Il timer è programmato. Il segnale acustico si attiverà allo scadere del tempo impostato e il simbolo del timer (E) inizierà a lampeggiare.
- 3 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico. Il simbolo del timer continuerà a lampeggiare.
- 4 Mantenere premuto il pulsante dell'ora per alcuni secondi per spegnere la funzione del timer.

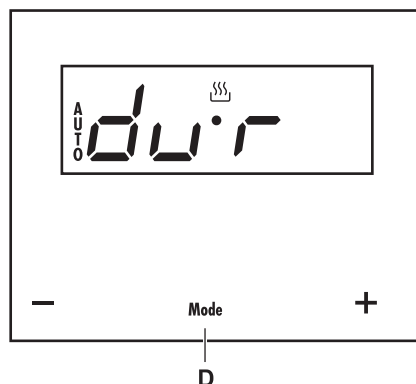
**IMPORTANTE**

In qualsiasi momento sarà possibile verificare il tempo rimanente. A tal fine mantenere premuto il pulsante dell'ora (D) per alcuni secondi fino a quando il simbolo dell'orologio inizierà a lampeggiare. Per modificare il tempo selezionato, premere i pulsanti **-** e **+**. Verrà emesso un bip di conferma della modifica.

6.7 Regolazione della durata di cottura

- 1 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip. Premendo nuovamente il pulsante dell'ora (D), sul display apparirà la durata di cottura.
- 2 Impostare la durata di cottura con i pulsanti **-** e **+**. Verrà emesso un bip, sarà visualizzata l'ora attuale e il simbolo AUTO resterà illuminato. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegnerà automaticamente.
- 3 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegnerà e verrà attivato un segnale acustico.
- 4 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico. Il forno resterà spento e il simbolo AUTO lampeggerà.
- 5 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (A) fino a quando si sentirà un bip indicante il termine della funzione. Ruotare il selettore di funzione del forno e il selettore della temperatura fino a raggiungere la posizione di spegnimento per spegnere il forno.

In qualsiasi momento sarà possibile verificare il tempo di cottura rimanente. A tal fine mantenere premuto il pulsante dell'ora (A) per alcuni secondi fino a quando il simbolo AUTO inizierà a lampeggiare. Per modificare il tempo selezionato, premere i pulsanti **-** e **+**. Verrà emesso un bip di conferma della modifica.

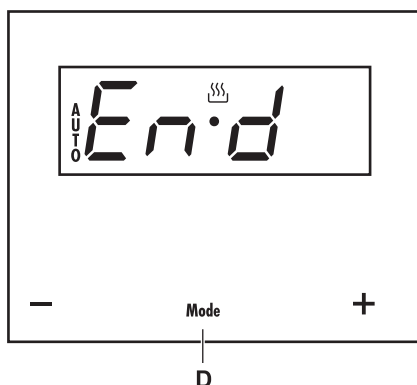
**IMPORTANTE**

Mantenere premuto il pulsante dell'ora (D) per alcuni secondi per portare a termine la funzione della durata di cottura.

6.8 Regolazione dell'ora di fine cottura

- 1 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip.
- 2 Premere nuovamente il pulsante dell'ora (D) fino a quando sullo schermo sarà visualizzata la parola Fine.
- 3 Impostare l'ora di fine cottura con i pulsanti **-** e **+**. Verrà emesso un bip, sarà visualizzata l'ora attuale e il simbolo AUTO resterà illuminato. Raggiunta l'ora di fine cottura, il forno si spegnerà automaticamente.
- 4 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura. Raggiunta l'ora di fine cottura, il forno si spegnerà e verrà attivato un segnale acustico.

- 5 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico.
Il forno resterà spento e il simbolo AUTO lampeggerà.
- 6 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip indicante il termine della funzione. Ruotare il selettore di funzione del forno e il selettore della temperatura fino a raggiungere la posizione di spegnimento per spegnere il forno.
- 2 Impostare la durata di cottura con i pulsanti **-** e **+**.
- 3 Premere nuovamente il pulsante dell'ora (D) fino a quando sullo schermo sarà visualizzata la parola Fine.
- 4 Impostare l'ora di fine cottura con i pulsanti **-** e **+**.
Verrà emesso un bip, sarà visualizzata l'ora attuale e il simbolo AUTO resterà illuminato.
- 5 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
Il forno resterà spento e il simbolo AUTO comparirà sul display.
Il forno è programmato. Il forno si accenderà all'ora in cui deve iniziare il processo di cottura e resterà in funzione per il tempo di cottura indicato. Il simbolo AUTO e il simbolo di cottura appariranno illuminati sullo schermo.

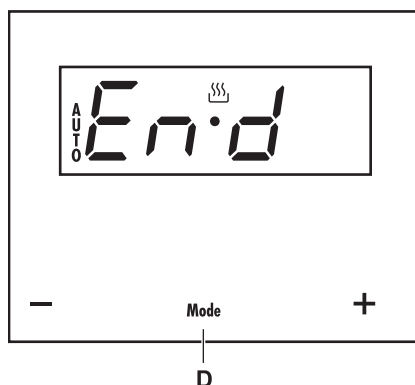
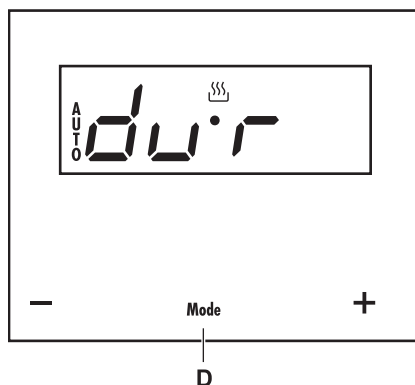


i IMPORTANTE

L'ora di fine cottura può essere impostata con il forno in funzione. A tal fine seguire le istruzioni indicate in precedenza (in questo caso non sarà necessario resettare la funzione né la temperatura del forno). In qualsiasi momento sarà possibile verificare l'ora di fine cottura. A tal fine mantenere premuto il pulsante dell'ora (A) per alcuni secondi. Per modificare l'ora di fine cottura, annullare la funzione premendo contemporaneamente i pulsanti **-** e **+**. Quindi reimpostare l'ora di fine cottura.

6.9 Regolazione della durata di cottura e dell'ora di fine cottura

- 1 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip. Premendo nuovamente il pulsante dell'ora (D), sul display apparirà la parola "tempo".



**AVVERTENZA**

L'ora di inizio cottura è data dall'ora di fine cottura meno la durata della cottura. Ad esempio: se l'ora di fine cottura viene programmata per le ore 17:00 e la durata della cottura è di 2 ore, il forno si accenderà alle ore 15:00.

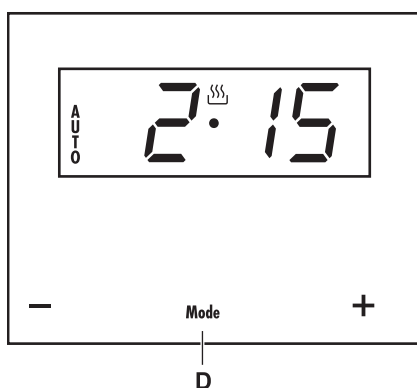
Trascorso il tempo di cottura programmato, il forno si spegnerà e il segnale acustico si attiverà.

6 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico.
Il forno resterà spento e il simbolo AUTO lampeggerà.

7 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip indicante il termine della funzione. Ruotare il selettore di funzione del forno e il selettore della temperatura fino a raggiungere la posizione di spegnimento per spegnere il forno.

In qualsiasi momento sarà possibile verificare il processo di cottura. A tal fine mantenere premuto il pulsante dell'ora (D) per alcuni secondi.

Per modificare il programma, annullare la funzione premendo contemporaneamente i pulsanti **-** e **+**. Quindi impostare nuovamente la durata di cottura e l'ora di fine cottura.

**AVVERTENZA**

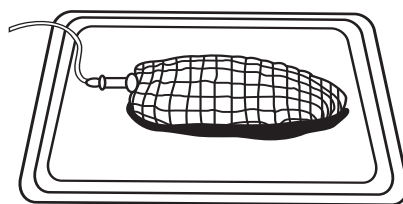
In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, il programma del timer viene cancellato e sul display appaiono i numeri 00:00. Impostare l'ora corrente e programmare nuovamente il timer.

6.10 Regolazione della sonda termica

La sonda termica misura la temperatura interna della carne da arrostiti. Il forno si spegne automaticamente quando la sonda rileva la temperatura programmata.

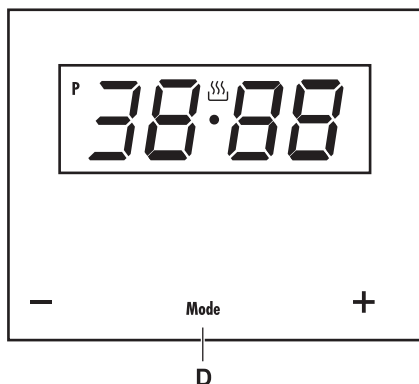
La sonda termica consente di ottenere un arrosto perfetto indipendentemente dal tipo di carne o pesce utilizzato.

- Usare esclusivamente la sonda termica fornita con il forno.
- Inserire la sonda nella carne prima di cuocerla in forno.
- Inserirla da un lato del pezzo di carne affinché la punta raggiunga la parte centrale.
- Inserirla fino all'impugnatura.
- Si raccomanda di girare la carne a metà del processo. Tenere conto di questo al momento di inserire la sonda.
- La punta della sonda non deve toccare ossi né zone di grasso. Non deve neanche raggiungere una zona cava, come nel caso del pollame.

**6.11 Utilizzo della sonda termica**

- 1 Sistemare la carne con la sonda termica nel forno.
- 2 Rimuovere la protezione della presa ubicata nella parte superiore destra del forno e inserire la spina della sonda nella presa.

- 3 Non appena viene collegata la sonda termica al forno, sul lato sinistro del display sarà visualizzata la temperatura misurata dalla sonda e sul lato destro la temperatura impostata per la sonda (80°C). Lo schermo mostrerà alternativamente l'ora attuale, la temperatura programmata e la temperatura misurata dalla sonda.



IMPORTANTE

Se la sonda termica misura temperature molto basse (nel caso di alimenti molto freddi), il display mostrerà 30°C. Se la sonda termica misura temperature molto elevate, il display mostrerà 99°C.

Se la sonda non è collegata correttamente, si attiverà un segnale acustico.

- 4 Premere contemporaneamente i pulsanti **-** e **+**.
- 5 Premere il pulsante dell'ora (D) per due volte.
- 6 Regolare la temperatura desiderata per l'interno della carne tramite i pulsanti **-** e **+** (fare riferimento alla tabella).
La prima volta mantenere i pulsanti premuti per alcuni secondi. Quindi premerli più volte.
- 7 Selezionare una funzione di cottura e una temperatura di cottura. Quando la sonda misurerà la temperatura selezionata, il forno si spegnerà e verrà emesso un segnale acustico.
- 8 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico.
- 9 Portare i pulsanti funzione del forno in posizione di spegnimento ed estrarre la sonda termica.
- 10 La carne, perfettamente cotta, sarà pronta per essere servita.



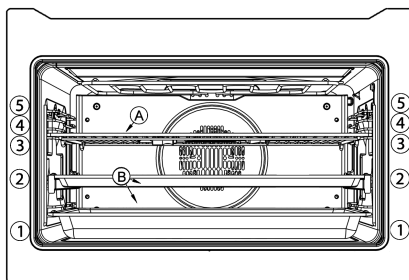
AVVERTENZA

Durante la cottura con la sonda termica è possibile accedere ad altre funzioni di programmazione del timer come l'allarme acustico mantenendo premuto il pulsante dell'ora per alcuni secondi. Le temperature della sonda sono sempre indicate nel display del timer. L'allarme risulterà attivato all'accensione del simbolo del timer.

Arrosto	Temperatura della sonda	Osservazioni
Roastbeef	35 - 40° C	Al sangue
Roastbeef	45 - 50° C	Media cottura
Roastbeef	55 - 60° C	Ben cotto
Coscia di agnello	65 - 70° C	
Garretto	80 - 85° C	
Lonza (sezione)	65 - 70° C	
Prosciutto	80 - 85° C	
Pollo	75 - 80° C	
Tacchino arrosto	80 - 85° C	

7. USO DEGLI ACCESSORI

7.1 Griglia e teglie



Il forno è dotato di serie dei seguenti accessori:

(A) Griglia

(B) Teglia da dolci smaltata tonda

I numeri 1-5 indicano le varie posizioni delle teglie all'interno del forno.

Usare la posizione che risulta più utile per cucinare.

Inserire la griglia e la teglia per dolci profonda tra le due guide laterali in una qualsiasi delle posizioni possibili (da 1 a 5) su entrambi i lati. La griglia dispone di protezioni onde evitare incidenti. Dopo aver sistemato la griglia nelle guide laterali e averla spinta completamente dentro il forno, sollevare leggermente la parte anteriore per liberare le protezioni e farla scorrere interamente lungo le guide.

Per estrarre la griglia, tirarla con attenzione verso l'esterno. Quando si ferma, sollevare leggermente la parte anteriore per liberare le protezioni, quindi estrarre la griglia dal forno.

La griglia e la teglia saranno correttamente inserite se disposte in posizione orizzontale, non angolata.

7.2 Guide telescopiche

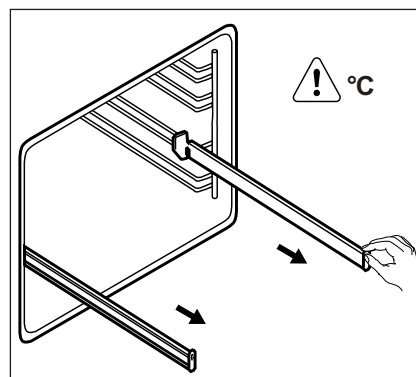
i Conservare le istruzioni di installazione delle guide telescopiche per consultazioni future.

Con le guide telescopiche è più facile sistemare ed estrarre le teglie.

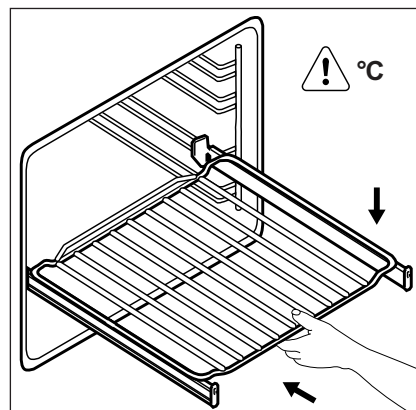
! AVVERTENZA

Non lavare le guide telescopiche in lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

- 1 Estrarre le guide telescopiche dal lato destro e sinistro.



- 2 Sistemare la griglia sulle guide telescopiche e spingerle con cura per inserirle all'interno dell'apparecchio.



Verificare di aver spinto le guide telescopiche completamente all'interno dell'apparecchio prima di chiudere lo sportello del forno.

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Tortino di verdure	2,5	1		190-210	55-65	Teglia piatta
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Patate arrosto	1,5	1		180-200	60-65	Vassoio
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	

Pesce

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Orata al sale	2	2 e 3		190-210	25-30	Vassoio
				180-200	25-30	
						
Salmone al cartoccio	2	2 e 3		180-200	20-25	Vassoio
				170-190	15-20	
						
Trota	2	2 e 3		190-210	20-25	Teglia piatta
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	
Sogliola	1	1		170-190	15-20	Vassoio
				160-180	10-15	
						
Merluzzo	1,5	1		190-210	25-30	Vassoio
				180-200	20-25	
						
Tortino di pesce	2,5	1		190-210	40-45	Terrina
				180-200	50-55	

Carne

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Lattonzolo	4	2 e 3		170-190	75-85	Vassoio
				160-180	75-85	
				160-180	80-90	
Coniglio	3	2 e 3		180-200	60-65	Vassoio
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Agnello	3	2 e 3		190-210	60-65	Vassoio
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
Pollo	3	2 e 3		190-210	50-55	Vassoio
				170-190	45-50	
Lonza di maiale	1,5	1		170-190	40-45	Vassoio
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Pezzo di carne	1,75	1		170-190	35-40	Terrina
				170-190	30-35	
Roastbeef	2,5	1		190-210	40-45	Vassoio
				180-200	40-45	
Hamburger	1	1		180-200	5-10	Griglia
Salsicce	2	1		180-200	15-20	Griglia

Torte e dolci

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Latte alla portoghese	1	2 e 3		160-170	60-65	Stampo per pane
				140-160	40-45	
Madeleine	1	2 e 3		160-180	30-35	Vassoio
				140-160	35-30	
Cheese cake	2	2 e 3		180-200	45-50	Stampo per cheese cake
				160-180	30-40	

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Impasto per sfoglia	0,5	2 e 3	— ⓪	180-200 170-190	20-25 20-25	Vassoio
Pasta sfoglia	0,5	1	— ⓪	170-190	15-20	Vassoio
		2 e 3	— ⓪	170-180	15-20	
Yogurt	1 litro	(*)	— ⓪	50	8 ore	Yoghurt pots

(*) Sistemare i recipienti per lo yogurt direttamente sulla base del forno.

9. MANUTENZIONE E PULIZIA



AVVERTENZA

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.

9.1 Pulizia dell'interno del forno

- Forni smaltati facili da pulire
Usare spazzole in nylon o spugne con acqua tiepida e sapone per pulire le superfici smaltate, come la base del forno. Accertarsi che il forno sia freddo. Se si utilizzano prodotti per la pulizia del forno, applicarli solo sulle superfici smaltate attenendosi sempre alle istruzioni del produttore.
- Forni rivestiti con smalti speciali che richiedono altri sistemi di pulizia
Consultare la scheda delle caratteristiche allegata al forno.



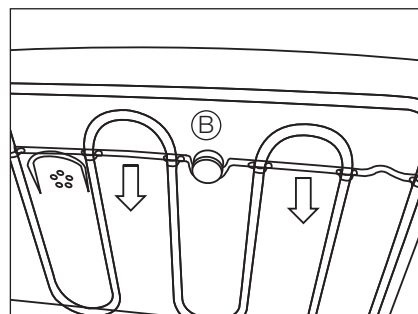
AVVERTENZA

Non pulire l'interno del forno con apparecchi di pulizia a vapore o con acqua a pressione. Non utilizzare neanche spugnette o spazzole metalliche, né utensili che possano danneggiare lo smalto.

3 Uso del grill reclinabile

Per pulire la parte superiore del forno:

- Attendere che il forno sia freddo.
- In altri modelli di forno spingere con entrambe le mani la serpentina della resistenza del grill (B) fino a sganciarla dal supporto superiore.



- Ruotare la resistenza e pulire la parte superiore del forno.
- Infine risistemare la resistenza del grill nella posizione iniziale.



AVVERTENZA

Per la sicurezza degli utenti, si raccomanda di non mettere mai in funzione il forno senza il pannello posteriore, che protegge la ventola.

9.2 Pulizia della parte esterna e degli accessori del forno

Pulire la parte esterna del forno e gli accessori con acqua saponata tiepida o con un detergente neutro.

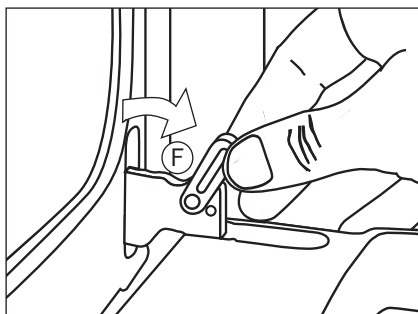
Porre particolare attenzione nella pulizia delle superfici in acciaio inox. Usare solo spugne o panni che non graffino.

9.3 Pulizia dello sportello del forno

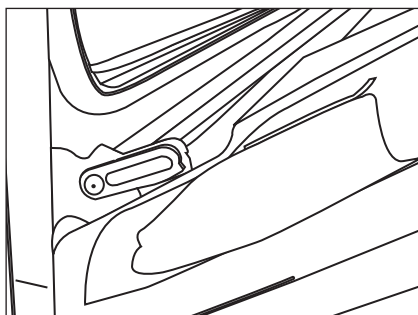
Non utilizzare spugne o spazzole metalliche, né polveri pulenti o prodotti abrasivi per pulire lo sportello del forno poiché la superficie potrebbe rigarsi e il vetro potrebbe rompersi.

In alcuni modelli di forno lo sportello può essere rimosso per facilitare le operazioni di pulizia. Procedere nel modo seguente:

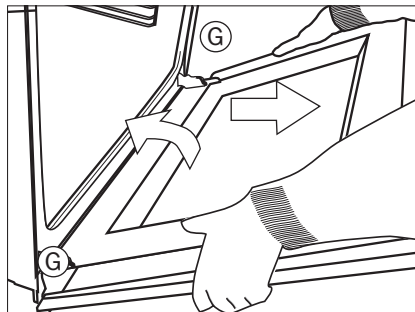
- 1 Aprire lo sportello.
- 2 Ruotare le due staffe di blocco (F) a destra.



- 3 Chiudere lo sportello completamente.



- 4 Sostenendo lo sportello lateralmente con le mani, tirare verso l'alto fino a staccarlo completamente dalle cerniere (G).



Per rimontare lo sportello, procedere in modo inverso.



AVVERTENZA

Non estrarre mai i passanti di sicurezza poiché la cerniera, che è sotto tensione, potrebbe causare danni. Inoltre, se i passanti non sono inseriti non è possibile montare lo sportello.

Per montare lo sportello, sostenendolo con le due mani inserire le cerniere nelle aperture della parte anteriore del forno. Aprire lentamente lo sportello fino a quando sarà completamente aperto.

9.4 Pulizia dell'interno del forno

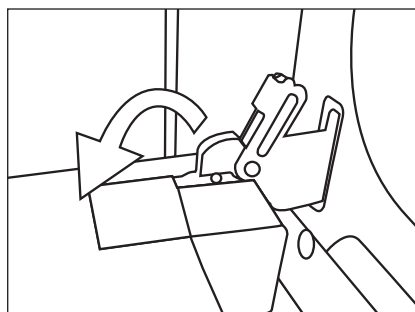


AVVERTENZA

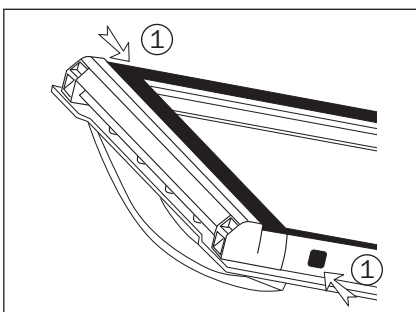
Fare attenzione poiché, una volta estratto il vetro interno, lo sportello del forno si chiuderà.

Istruzioni di smontaggio/montaggio dei vetri interni. Forno da 90 cm

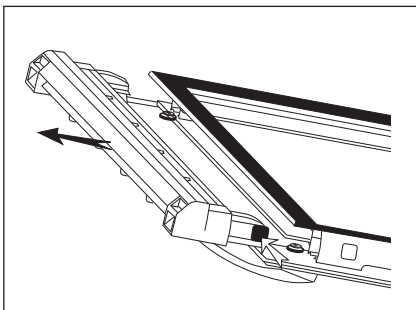
- 1 Aprire lo sportello del forno.
- 2 Ruotare completamente le due staffe di blocco (N) onde evitare la chiusura dello sportello.



- 3 Premere sul punto 1 che si trova nella parte superiore di entrambi i lati dello sportello del forno.



- 4 Continuare a premere il punto 1 e rimuovere la chiusura di blocco superiore dello sportello.



- 5 I vetri interni adesso sono liberi e potranno essere facilmente puliti con un prodotto liquido per la pulizia dei vetri e un panno morbido.



AVVERTENZA

Se lo sportello non è stato bloccato con la staffa di blocco (N), fare attenzione quando si estraggono i vetri interni perché lo sportello del forno si chiuderà.

- 6 Una volta puliti, risistemare i vetri nello stesso ordine. Il termine TERMOGLASS dovrà risultare leggibile.
- 7 Sistemare nuovamente la chiusura superiore dello sportello verificando che le linguette laterali si inseriscano nel punto 1.

9.5 Sostituzione della lampadina del forno



AVVERTENZA

Per sostituire la lampadina, verificare innanzitutto che il forno sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

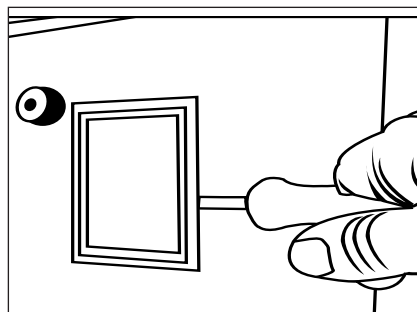


AVVERTENZA

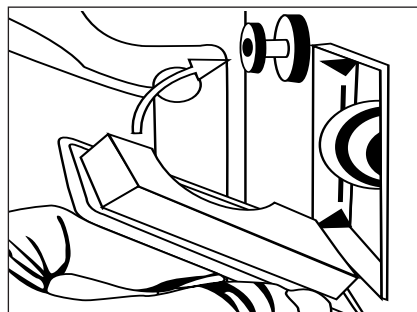
Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento onde evitare possibili scariche elettriche.

La lampadina deve sostenere temperature fino a 300°C. Richiederla presso il Servizio di assistenza clienti.

- Estrarre la lente dal supporto della lampadina aiutandosi con un apposito utensile.



- Sostituire la lampadina.
- Risistemare la lente verificandone l'inserimento in posizione corretta senza forzarla.



10. COSA FARE SE...

Il forno non funziona

- Verificare la connessione alla rete elettrica.
- Controllare i fusibili e il limitatore dell'impianto.
- Accertarsi che il timer sia in posizione manuale o programmata.
- Verificare la posizione dei selettori di funzione e temperatura.

La lampadina interna del forno non si accende

- Sostituire la lampadina.
- Verificare il corretto montaggio in base al manuale di istruzioni.

La spia pilota di riscaldamento non si accende

- Selezionare una temperatura.
- Selezionare una funzione.

- Questa dovrà illuminarsi solo mentre il forno si sta scaldando per raggiungere la temperatura impostata.

Il forno emette fumo

- Si tratta di un processo normale durante il primo utilizzo.
- Pulire periodicamente il forno.
- Ridurre la quantità di grasso od olio presenti nel vassoio.
- Non usare temperature superiori a quelle indicate nelle tabelle di cottura.

Non si ottengono i risultati attesi

Fare riferimento alle tabelle di cottura per sapere come funziona il forno.



AVVERTENZA

Qualora, dopo aver consultato le tabelle, il problema persista, contattare il Servizio di assistenza tecnica.

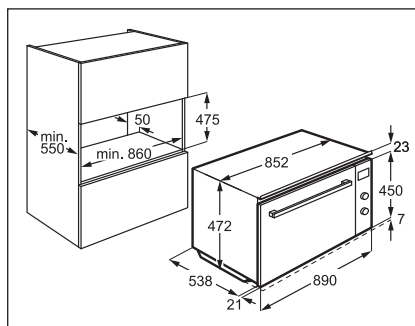
11. INSTALLAZIONE

Queste informazioni sono riservate esclusivamente all'installatore poiché questi è responsabile del montaggio e del collegamento alla rete elettrica. Qualora il cliente installi il forno da solo, il produttore non sarà responsabile per eventuali danni.

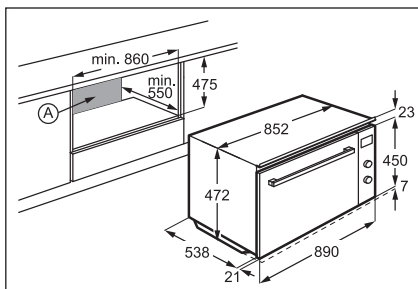
11.1 Prima dell'installazione

Prima di procedere all'installazione consultare le istruzioni sulla sicurezza elettrica a pagina 3 di questo manuale.

- Per disimballare il forno, tirare la linguetta che si trova nella parte inferiore della scatola e sostenerlo dalle maniglie laterali e mai dalla maniglia dello sportello del forno.
- L'ingresso del mobile deve essere come quello indicato nello schema. Le dimensioni minime del mobile base devono essere di 550 mm.



- Nel caso di forni multifunzione integrati, la parte posteriore del mobile, corrispondente alla zona ombreggiata nella figura 4, non deve presentare sporgenze (ribattiture del mobile, tubature, basi di innesto, ecc...).

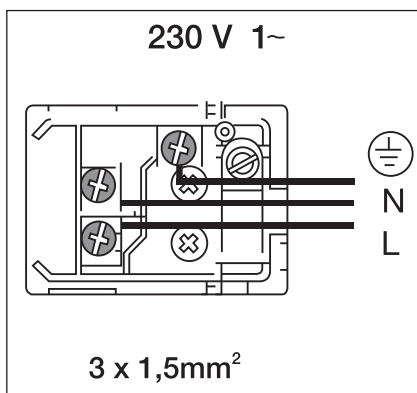


- La pellicola adesiva utilizzata per il rivestimento dei mobili deve essere in grado di sopportare temperature superiori a 85°C.

11.2 Collegamento elettrico

L'installatore dovrà verificare che:

- La tensione e la frequenza di rete corrispondano a quanto indicato nella targa delle caratteristiche.
- L'installazione elettrica sia in grado di sopportare la potenza massima indicata nella targa delle caratteristiche.
- Una volta collegato all'alimentazione elettrica, tutti gli elementi elettrici del forno funzionino correttamente.
- Una volta montato, sia possibile staccarlo dall'alimentazione elettrica.



11.3 Installazione del forno

Per tutti i tipi di forno, una volta effettuato il collegamento alla rete elettrica:

- 1 Inserire il forno nel mobile verificando che il cavo di alimentazione non resti schiacciato né a contatto con parti calde del forno.
- 2 Per fissare il forno al mobile, avvitare le viti fornite utilizzando i fori visibili una volta aperto lo sportello.
- 3 Verificare che il forno non sia in contatto diretto con i pannelli laterali del mobile e che vi siano almeno 2 mm di distanza dai mobili contigui.

11.4 Dati tecnici

Se l'apparecchio non funziona, comunicare al Servizio di assistenza tecnica il tipo di anomalia riscontrata indicando:

- 1 Numero di Serie (S-No)
- 2 Modello (Mod.)

Tali dati sono riportati nella targa delle caratteristiche ubicata nella parte inferiore del forno. Per visualizzarla, aprire lo sportello del forno.

12. EFFICIENZA ENERGETICA

12.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	ELECTROLUX
Identificativo modello	EOM5420AAX
Indice di efficienza energetica	102,3
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1,00 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0,89 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	77 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	EOM5420AAX 50 kg

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

12.2 Risparmio energetico

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

• Suggerimenti generali

- Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
- Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.
- Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.

- Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.
- Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.

- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile. Il display mostra la temperatura del calore residuo.

13. ASPETTI AMBIENTALI

I materiali di cui è composto l'imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100% e possono quindi essere riutilizzati. Informarsi presso il proprio Comune su come smaltire tali materiali.



AVVERTENZA

Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo apparecchio non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico.

Dovrà essere consegnato al punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato altrimenti potrebbe causare danni all'ambiente e alla salute pubblica. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio dell'apparecchio, contattare il Comune di riferimento, i servizi municipali o il negozio presso il quale è stato effettuato l'acquisto.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	28
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	29
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	32
4. PAINEL DE COMANDOS	34
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	34
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	35
7. UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS	42
8. CONSELHOS ÚTEIS	43
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	46
10. O QUE FAZER SE... ..	49
11. INSTALAÇÃO.....	49
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	51
13. ASPECTOS AMBIENTAIS	52

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



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

www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.RegisterElectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis.



Informações ambientais.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento

do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

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

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado por baixo e ao lado de estruturas seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- Não permita que os cabos eléctricos toquem na porta do aparelho, especialmente se a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha de alimentação eléctrica à tomada apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.

- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando ele estiver a funcionar.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos in-

flamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando este estiver quente.
 - Não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos. Caso contrário, os sumos de fruta podem provocar manchas permanentes.

Cozinhar a vapor



ADVERTÊNCIA

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- Não abra a porta do aparelho durante a cozedura a vapor. Pode sair vapor.

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes da manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha de alimentação eléctrica da tomada.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.

- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Manter gorduras ou restos de alimentos no aparelho pode provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

Limpeza pirolítica



ADVERTÊNCIA

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 do aparelho, remova os seguintes objectos da cavidade do forno:
 - Todos os resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura.
 - Todos os objectos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc. fornecidos com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirólise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza Pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza Pirolítica é uma operação efectuada com temperatura muito elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que os utilizadores devem:

- Providenciar boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Providenciar boa ventilação durante e após a limpeza Pirolítica.
- 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 Pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura perto dos fornos pirolíticos.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza Pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de vapores químicos nocivos em grau reduzido.
- Os fumos libertados pelos fornos com pirólise/resíduos de alimentos não são

nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.4 Luz interior

- O tipo de lâmpada normal ou de halogénio utilizado neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



ADVERTÊNCIA

Risco de choque eléctrico.

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

2.5 Eliminação

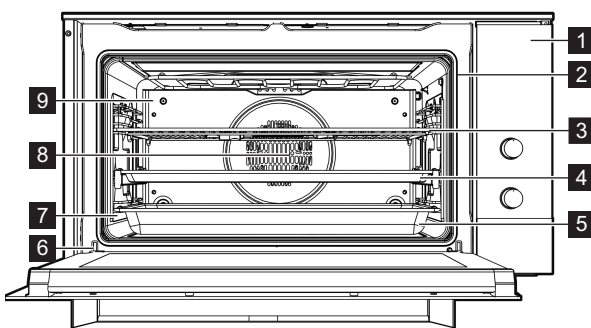


ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

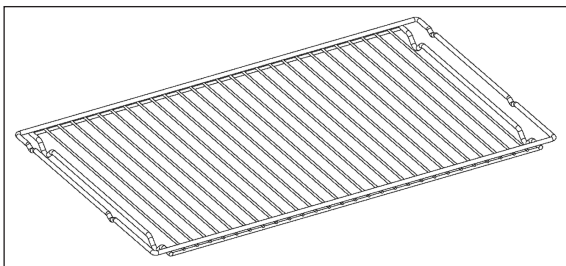
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

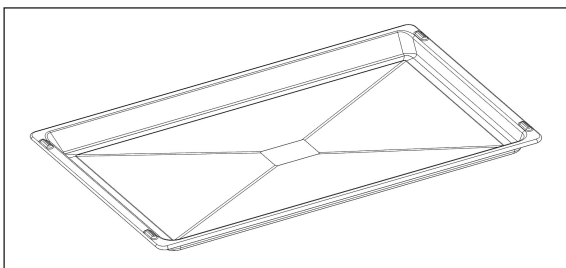


- 1 Painel de comandos
- 2 Tomada para a sonda térmica
- 3 Grelha
- 4 Tabuleiro esmaltado para pastelaria
- 5 Tabuleiro esmaltado para assar
- 6 Porta do forno
- 7 Posições dos tabuleiros
- 8 Ventilador de ar quente
- 9 Grill rebatível

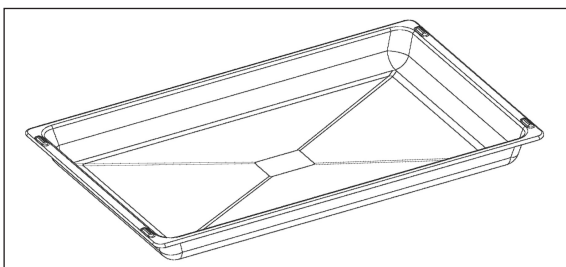
3.1 Acessórios

**Grelha**

Para trens de cozinha, formas de pastelaria e assados

**Tabuleiro de pastelaria**

Para bolos e bolachas

**Grill/Tabuleiro do forno**

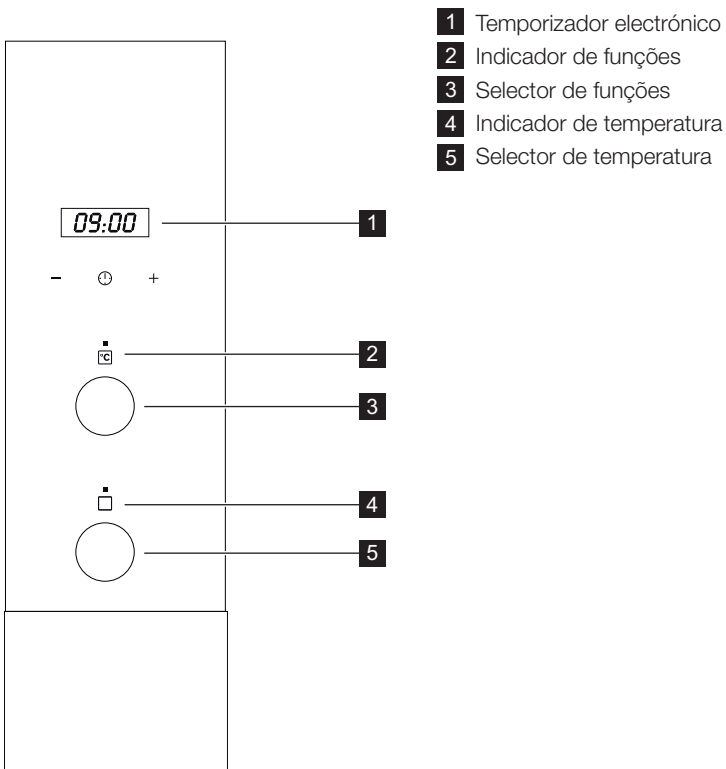
Para confeccionar e assar ou como recipiente para a gordura

3.2 Outros acessórios (segundo o modelo)

- **Pedra para pizzas**
Para cozinhar pizzas de forma tradicional.
- **Sonda térmica**
Para medir o nível de cozedura dos alimentos.

- **Calhas telescópicas**
Para grelhas e tabuleiros.
- **Grelha interna**
Para utilizar com o tabuleiro do forno.

4. PAINEL DE COMANDOS



5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Devido ao processo de fabrico, no forno podem encontrar-se resíduos de gordura e outras impurezas. Para os eliminar, proceda do seguinte modo:

- Retire todos os elementos da embalagem, incluindo o plástico protector, se o forno tiver.
- Coloque o forno na posição , ou no ajuste por defeito , a 200 °C durante 1 hora. Para mais informações, consulte o guia rápido de utilização que acompanha este manual.

- Deixe arrefecer o forno com a porta aberta para que ventile e não fiquem odores no seu interior.
- Uma vez frio, limpe o forno e os acessórios.

Durante o primeiro funcionamento são gerados fumos e odores. Certifique-se de que existe uma boa ventilação na cozinha.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA

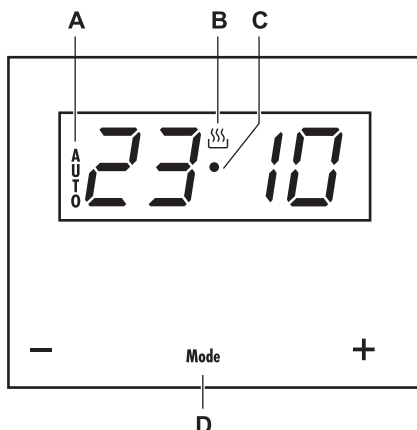
O relógio electrónico incorpora tecnologia Touch-Control. Para o utilizar, toque simplesmente nos símbolos do painel de comandos com o dedo.

A sensibilidade do Touch-Control adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à rede eléctrica, certifique-se de que a superfície

do painel de comandos está limpa e livre de obstáculos.

Se ao tocar no painel, o relógio não funcionar correctamente, desligue o forno da rede eléctrica durante uns segundos e volte a ligá-lo. Desta forma os sensores serão ajustados automaticamente e reagirão de novo ao tocá-los com o dedo.

6.1 Acertar as horas no relógio electrónico



Com o forno ligado à rede eléctrica, AUTO (A) e os números do relógio piscarão. Acerte as horas da seguinte forma:

- 1 Pressione simultaneamente os botões **-** e **+** até ouvir um bip. Começará a piscar um ponto (C) situado entre os números do temporizador.
- 2 Ajuste a hora correcta com os botões **-** e **+**. Ouvirá um bip de confirmação da hora seleccionada. O indicador de calor (B) manter-se-á iluminado.



IMPORTANTE

Sarà possibile modificare l'ora in qualsiasi momento; a tal fine seguire le istruzioni indicate anteriormente.

6.2 Funcionamento manual

O forno estará pronto para funcionar quando o relógio estiver certo. Selecciona uma função de confecção e uma temperatura.

Ao iniciar a confecção, o indicador de temperatura acender-se para indicar que

o forno está a aquecer; o indicador apaga-se quando o forno alcançar a temperatura seleccionada.

Coloque os comandos na posição **0** para apagar o forno.

6.3 Funções do forno

Função do forno	Aplicação
 Posição de desligado	Desligar o forno
 Calor superior + inferior	Usa-se para bolos e tartes, porque o calor deve ser uniforme para se conseguir uma textura esponjosa.
 Convencional com ventilador	Adequado para assados e bolos. O ventilador distribui o calor de modo uniforme pelo interior do forno.
 Grill	Para preparar pratos com um assado superficial. Permite dourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Ideal para alimentos com pouca espessura, como bifes, costeletas, peixe e tostas.
 Grill rápido	Permite cozinhar superfícies maiores do que com o grill e, graças à sua maior potência, reduzir o tempo necessário para dourar os alimentos.
 Grill + Turbo	Permite assar uniformemente ao mesmo tempo que se doura a superfície. Ideal para grelhados. Especial para peças de grandes dimensões, como aves de capoeira, caça, etc. É recomendável colocar a peça na grelha com um tabuleiro por baixo para recolher os caldos e sucos da confeção.
 Turbo	O ventilador distribui o calor produzido através de um elemento situado na zona posterior do forno. Graças à distribuição uniforme do calor, pode-se assar e confeccionar em duas alturas ao mesmo tempo. Este modo de confeção permite descongelar alimentos. Para isso, coloque o selector de temperatura na posição 0.
 Pizza	Confecciona alimentos num nível para conseguir um dourado mais intenso e uma base estaladiça. Ajuste a temperatura a 220 °C durante 24 minutos para pré-aquecer o forno.
 Calor inferior	Apenas funciona a resistência inferior. Adequado para aquecer pratos e cozinhar bolos e similares.
 Grill + calor inferior	Especial para assados. Pode utilizar-se com qualquer peça, independentemente do seu tamanho.
 Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.



ADVERTÊNCIA

Ao utilizar a função Grill, Grill rápido ou Grill + Turbo, a porta deve permanecer fechada.



NOTA

A luz piloto permanecerá acesa em qualquer função de confeção.

6.4 Funções do relógio eléctrico

O temporizador tem diferentes funções:

Avisador

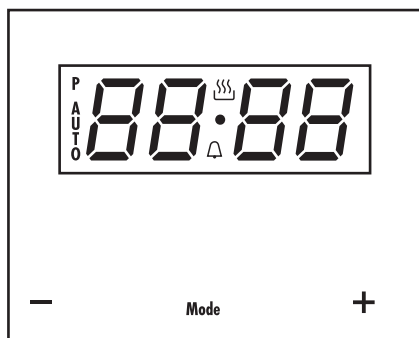
- O temporizador emitirá um sinal acústico quando o tempo terminar. O forno não tem que estar ligado para que funcione.

Tempo de confecção

- Quando o tempo de confecção programado termina, o forno apaga-se automaticamente.

Tempo de finalização

- Quando o tempo termina, o forno apaga-se automaticamente.



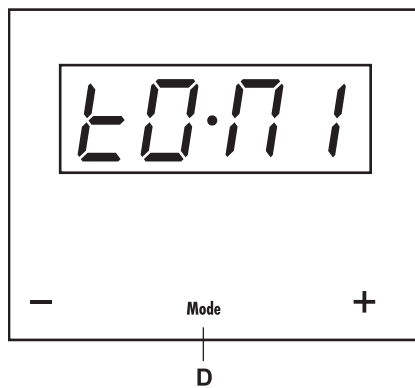
i IMPORTANTE

Tempo de confecção e tempo de finalização

- Quando o tempo de finalização termina, o forno apaga-se automaticamente. O tempo de confecção programado indica quando é q o forno se acenderá. Esta função é utilizada para acender e apagar o forno automaticamente. O tempo que o forno estará aceso é calculado indicando o tempo de finalização e o tempo de confecção correspondente.

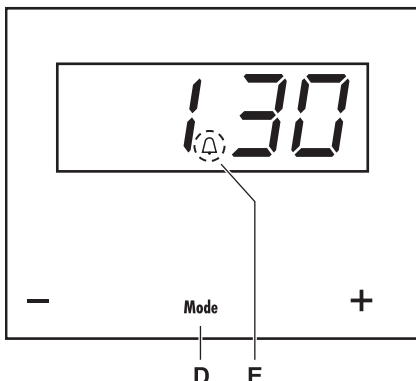
6.5 Alterar o tom do temporizador

- 1 Pressione simultaneamente os botões **-** e **+**. Um ponto luminoso piscará entre os números do temporizador.
- 2 Pressione o botão da hora (D). O indicador ton1 aparecerá no visor do temporizador.
- 3 Pressione repetidamente o botão **-** para alterar o tom do avisador.



6.6 Ajustar a hora no temporizador

- 1 Mantenha pressionado o botão da hora (D) durante alguns segundos até que o símbolo do temporizador situado entre os números do temporizador comece a piscar.
- 2 Ajuste a hora do alarme no temporizador com os botões **-** e **+**. Soará um bip e será mostrada a hora actual no visor. O temporizador está programado. O sinal acústico será activado quando o tempo programado terminar e o símbolo do temporizador (E) começará a piscar.
- 3 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico. O símbolo do temporizador continuará a piscar.
- 4 Mantenha pressionado o botão da hora durante alguns segundos para desligar a função do temporizador.



i **IMPORTANTE**

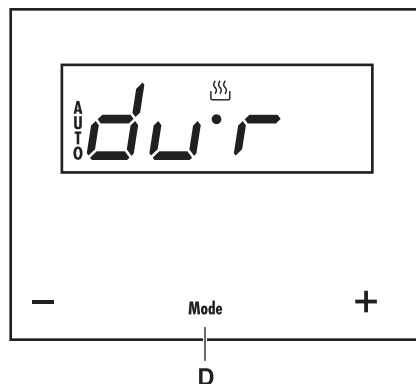
Pode verificar o tempo que resta quando quiser. Para isso, mantenha pressionado o botão da hora (D) durante alguns segundos, até que o símbolo do relógio comece a piscar. Para modificar o tempo seleccionado, pressione os botões **-** e **+**. Soará um bip de confirmação da alteração.

6.7 Ajustar o tempo de confecção

- 1 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip. Se pressionar de novo o botão da hora (D), a palavra tempo aparecerá no visor.
- 2 Ajuste o tempo de confecção com os botões **-** e **+**.
Soará um bip, aparecerá a hora actual e o símbolo AUTO permanecerá aceso. Quando o tempo de confecção termina, o forno apaga-se automaticamente.
- 3 Selecione uma função e uma temperatura de confecção. Quando o tempo de confecção termina, o forno apaga-se e é activado um sinal acústico.
- 4 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico.
O forno manter-se-á apagado e o símbolo AUTO piscará.
- 5 Mantenha o botão da hora (A) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip para acabar a função. Rode o comando de função do forno e o comando da temperatura até à

posição de desligado para apagar o forno.

Pode verificar o tempo de confecção que resta quando quiser. Para isso, mantenha pressionado o botão da hora (A) durante alguns segundos, até que o símbolo AUTO comece a piscar. Para modificar o tempo seleccionado, pressione os botões **-** e **+**. Ouvirá um bip de confirmação da alteração.



i **IMPORTANTE**

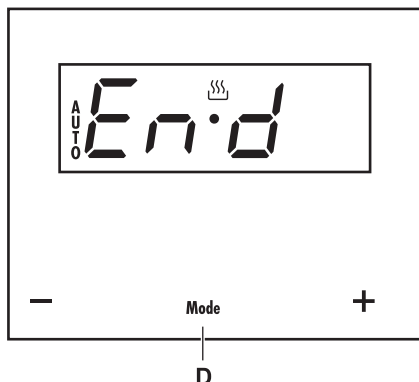
Mantenha pressionado o botão da hora (D) durante alguns segundos para finalizar a função de tempo de confecção.

6.8 Ajustar o tempo de finalização

- 1 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip.
- 2 Pressione o botão da hora (D) de novo até aparecer a palavra Fim no visor.
- 3 Ajuste o tempo de finalização com os botões **-** e **+**.
Soará um bip, aparecerá a hora actual e o símbolo AUTO permanecerá aceso. Quando for atingido o tempo de finalização, o forno apaga-se automaticamente.
- 4 Selecione uma função e uma temperatura de confecção. Quando for atingido o tempo de finalização, o forno apaga-se e é activado um sinal acústico.
- 5 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico.

O forno manter-se-á apagado e o símbolo AUTO piscará.

- 6 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip para acabar a função. Rode o comando de função do forno e o comando da temperatura até à posição de desligado para apagar o forno.



i IMPORTANTE

A hora de finalização pode-se ajustar com o forno em funcionamento. Siga as instruções indicadas anteriormente para o fazer (neste caso não terá que reiniciar a função nem a temperatura do forno). Pode verificar o tempo de finalização do processo de confecção quando quiser. Para isso, mantenha pressionado o botão da hora (A) durante alguns segundos. Para modificar a hora de finalização, cancele a função, pressionando simultaneamente os botões - e +. Em seguida, volte a ajustar o tempo de finalização.

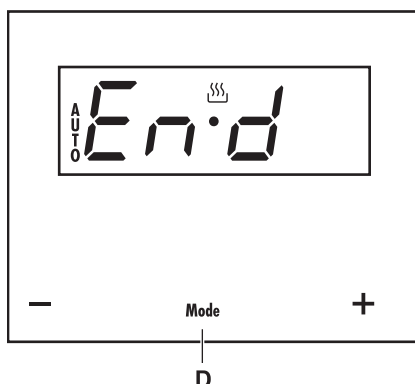
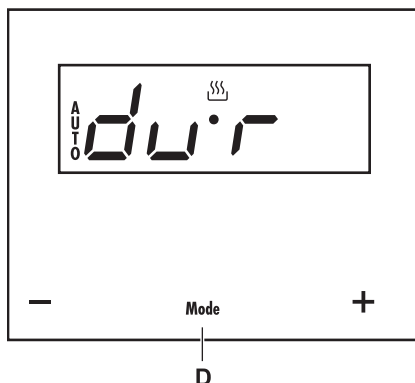
6.9 Ajustar o tempo de confecção e o tempo de finalização

- 1 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip. Se pressionar de novo o botão da hora (D), a palavra tempo aparecerá no visor.

- 2 Ajuste o tempo de confecção com os botões - e +.
- 3 Pressione o botão da hora (D) de novo até aparecer a palavra Fim no visor.
- 4 Ajuste o tempo de finalização com os botões - e +.
- 5 Seleccione uma função e uma temperatura de confecção.

O forno manter-se-á apagado e o símbolo AUTO aparecerá no visor.

O forno está programado. O forno ligar-se-á quando o processo de confecção tiver de começar e funcionará durante o tempo de confecção indicado. O símbolo AUTO e o símbolo de confecção aparecerão acesos no visor.



**ADVERTÊNCIA**

A hora de início da confecção é o tempo de finalização menos o tempo de confecção. Por exemplo: se o tempo de finalização se programa para as 17:00 e o tempo de confecção é de 2 horas, o forno ligar-se-á às 15:00.

O forno apagar-se-á e o sinal acústico será activado quando terminar o tempo de confecção programado.

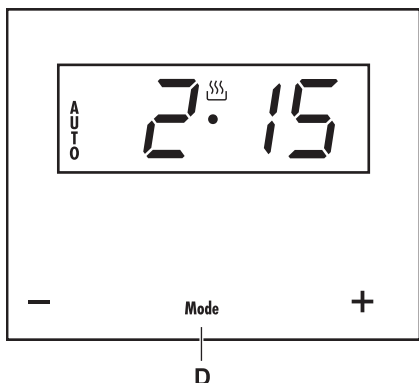
- 6 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico.

O forno manter-se-á apagado e o símbolo AUTO piscará.

- 7 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip para acabar a função. Rode o comando de função do forno e o comando da temperatura até à posição de desligado para apagar o forno.

Pode verificar o processo de confecção quando quiser. Para isso, mantenha pressionado o botão da hora (D) durante alguns segundos.

Para modificar o programa, cancele a função, pressionando simultaneamente os botões **-** e **+**. Em seguida, volte a justar o tempo de confecção e o tempo de finalização.

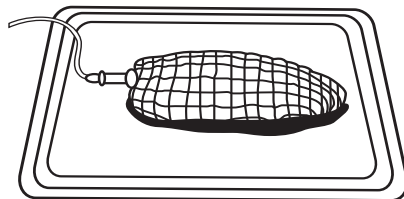
**ADVERTÊNCIA**

Em caso de corte da corrente eléctrica, o programa do temporizador será apagado e aparecerão os números 00:00 no visor. Ajuste a hora actual e programe de novo o temporizador.

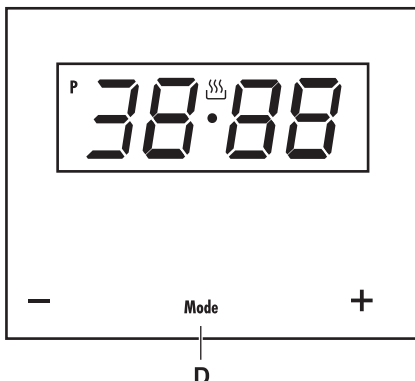
6.10 Ajustar a sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura interna da carne que se vai assar. O forno desliga-se automaticamente quando a sonda detecta a temperatura programada. A sonda térmica permite obter um assado perfeito, independentemente do tipo de carne ou peixe que se utilize.

- Utilize somente a sonda térmica que vem com o forno.
- Introduza a sonda na carne antes de a assar.
- Introduza-a através de um lado da carne para que a ponta chegue até ao centro da carne.
- Deve inseri-la até chegar ao cabo.
- É recomendável virar a carne a meio do processo. Tenha isto em conta ao introduzir a sonda.
- A ponta da sonda não deve tocar em ossos nem em zonas de gordura. Também não deve chegar até uma zona oca, por exemplo, no caso das aves.

**6.11 Utilizar a sonda térmica**

- 1 Coloque a carne com a sonda térmica no forno.
- 2 Retire a protecção do ponto de ligação na zona superior direita do forno e insira a ficha da sonda no ponto de ligação.
- 3 Quando ligar a sonda térmica ao forno, verá a temperatura medida pela sonda à esquerda do visor e a temperatura seleccionada para a sonda (80 °C) à direita. O visor mostrará em alternância a hora actual, a temperatura programada e a temperatura medida pela sonda.

**IMPORTANTE**

Se a sonda térmica medir temperaturas muito baixas (para produtos muito frios), o visor mostrará 30 °C. Se a sonda térmica medir temperaturas muito altas, o visor mostrará 99 °C.

Se a sonda não tiver sido ligada correctamente, será activado um sinal acústico.

- 4 Pressione simultaneamente os botões **-** e **+**.
- 5 Pressione o botão da hora (D) duas vezes.

- 6 Ajuste a temperatura pretendida para o interior da carne através dos botões **-** e **+** (consulte a tabela).
A primeira vez, mantenha os botões pressionados durante alguns segundos. Em seguida, pressione-os várias vezes.
- 7 Seleccione uma função de confecção e uma temperatura de assado. Quando a sonda medir a temperatura seleccionada, o forno apaga-se e ouvirá um sinal acústico.
- 8 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico.
- 9 Coloque os botões de função do forno na posição de desligado e retire a sonda térmica.
- 10 A carne, perfeitamente assada, estará pronta a servir.

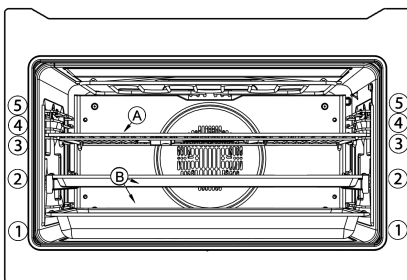
**ADVERTÊNCIA**

Enquanto assa com a sonda térmica, pode aceder a outras funções de programação do temporizador, como o avisador, mantendo o botão da hora pressionado durante alguns segundos. As temperaturas da sonda são sempre apresentadas no visor do temporizador. O avisador estará ajustado quando o símbolo do temporizador se acender.

Assar	Temperatura da sonda	Observações
Rosbife	35 - 40° C	Mal passado
Rosbife	45 - 50° C	No ponto
Rosbife	55 - 60° C	Bem passado
Perna de borrego	65 - 70° C	
Pernil	80 - 85° C	
Lombo (secção)	65 - 70° C	
Perna de porco	80 - 85° C	
Frango	75 - 80° C	
Peru assado	80 - 85° C	

7. UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

7.1 Grelha e tabuleiros



O seu forno vem de série com os seguintes acessórios:

(A) Grelha

(B) Tabuleiro fundo esmaltado para pastelaria

Os números 1 – 5 indicam as diferentes posições dos tabuleiros dentro do forno.

Utilize a posição que melhor se ajuste às suas preferências no momento de cozinhar.

Introduza a grelha e o tabuleiro fundo para pastelaria entre as 2 guias laterais em qualquer das posições possíveis (1 a 5) de ambos os lados. A grelha dispõe de batentes para prevenir acidentes. Depois de ajustar a grelha nas guias laterais e de a empurrar até ao fundo do forno, levante ligeiramente a parte dianteira da grelha para libertar os batentes e permitir que deslize por completo pelas guias.

Para retirar a grelha, puxe-a com cuidado para o exterior. Quando parar, eleve ligeiramente a parte dianteira para libertar os batentes e, em seguida, extraia a grelha do forno.

A grelha e o tabuleiro estarão bem instalados quando estiverem na horizontal, não em ângulo.

7.2 Calhas telescópicas



Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futuras consultas.

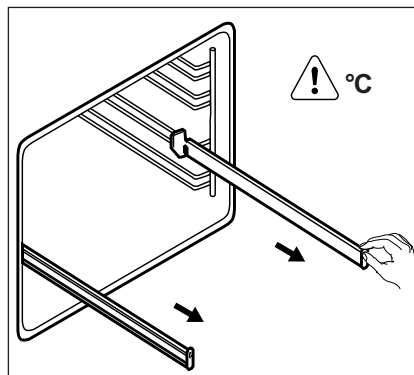
Com as calhas telescópicas é mais fácil colocar e retirar os tabuleiros.



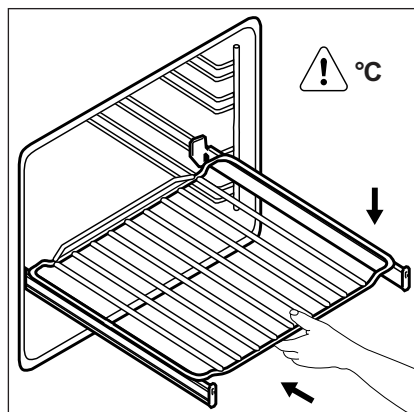
ADVERTÊNCIA

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

- 1 Retire as calhas telescópicas da direita e da esquerda.



2. Coloque a grelha nas calhas telescópicas e empurre-as com cuidado para as introduzir no aparelho.



Certifique-se de que empurra as calhas telescópicas até ao fundo do aparelho antes de fechar a porta do forno.

8. CONSELHOS ÚTEIS

8.1 Informação geral

- O forno tem que funcionar sempre com a porta fechada.
- O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de uma utilização inadequada do forno, concebido para a preparação de alimentos em utilização doméstica.
- Não guarde óleo, gorduras ou produtos inflamáveis dentro do forno. Poderá ser perigoso se o forno se acender.
- Não se apoie nem se sente na porta aberta do forno. Poderia danificá-lo e colocar em risco a sua própria segurança.
- Não cubra a base do forno com papel de alumínio. Poderia afectar a confecção e danificar o esmalte do interior do forno, assim como o interior do seu móvel de cozinha.
- Para cozinhar alimentos, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais do forno.
- Não coloque recipientes nem alimentos directamente na base do forno. Utilize sempre os tabuleiros e as grelhas.
- Não verta água na base do forno durante o funcionamento, poderia danificar o esmalte.
- Durante a confecção, abra a porta o menos possível. Assim, reduzirá o consumo de energia.
- Em pratos com um elevado teor de líquidos é normal que se produza condensação na porta.
- Limpe o interior do forno para eliminar resíduos de gordura e alimentos que em posteriores cozinhados poderiam soltar fumos e odores, e provocar a aparição de manchas.

8.2 Tabelas de cozinhado

Entradas

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Confecção	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Massas	2	2 e 3	☐☐☐	160-180	30-40	Tabuleiro
			☐☐☐	160-180	30-35	
			☐☐☐			
Pizza	1,2	2 e 3	☐☐☐	190-210	15-20	Grelha
			☐☐☐	170-190	15-20	
			☐☐☐			
Quiche	2	2 e 3	☐☐☐	170-190	30-35	Forma para quiche
			☐☐☐	160-180	30-40	
			☐☐☐	160-180	40-45	
Folhado de verduras	3,5	1	☐☐☐	190-210	30-35	Tabuleiro plano
			☐☐☐	170-190	30-35	
			☐☐☐	170-190	25-30	

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Confecção	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Pastel de verduras	2,5	1		190-210	55-65	Tabuleiro plano
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Batatas assadas	1,5	1		180-200	60-65	Tabuleiro
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	

Peixe

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Confecção	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Dourada no sal	2	2 e 3		190-210	25-30	Tabuleiro
				180-200	25-30	
						
Salmão em papelote	2	2 e 3		180-200	20-25	Tabuleiro
				170-190	15-20	
						
Truta	2	2 e 3		190-210	20-25	Tabuleiro plano
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	
Linguado	1	1		170-190	15-20	Tabuleiro
				160-180	10-15	
						
Pescada	1,5	1		190-210	25-30	Tabuleiro
				180-200	20-25	
						
Pastel de peixe	2,5	1		190-210	40-45	Caçarola
				180-200	50-55	

Carne

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Confecção	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Leitão	4	2 e 3		170-190	75-85	Tabuleiro
				160-180	75-85	
				160-180	80-90	
Coelho	3	2 e 3		180-200	60-65	Tabuleiro
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Borrego	3	2 e 3		190-210	60-65	Tabuleiro
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
Frango	3	2 e 3		190-210	50-55	Tabuleiro
				170-190	45-50	
Lombo de porco	1,5	1		170-190	40-45	Tabuleiro
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Peça de carne	1,75	1		170-190	35-40	Caçarola
				170-190	30-35	
Rosbife	2,5	1		190-210	40-45	Tabuleiro
				180-200	40-45	
Hambúrgueres	1	1		180-200	5-10	Grelha
Salsichas	2	1		180-200	15-20	Grelha

Bolos e sobremesas

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Confecção	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Flan	1	2 e 3		160-170	60-65	Forma para pão
				140-160	40-45	
Madalenas	1	2 e 3		160-180	30-35	Tabuleiro
				140-160	35-30	
Cheesecake	2	2 e 3		180-200	45-50	Forma para cheesecake
				160-180	30-40	

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Confecção	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Massas folhadas	0,5	2 e 3	— Ⓢ	180-200 170-190	20-25 20-25	Tabuleiro
Folhado	0,5	1 2 e 3	— Ⓢ	170-190 170-180	15-20 15-20	Tabuleiro
Iogurte	1 litro	(*)	— Ⓢ	50	8 horas	Copos de iogurte

(*) Coloque os copos de iogurte directamente sobre a base do forno.

9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA

Desligue o aparelho da rede eléctrica para realizar qualquer tarefa de manutenção.

9.1 Limpeza do interior do forno

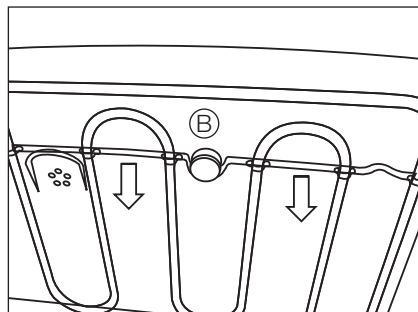
- 1 Fornos esmaltados fáceis de limpar
Utilize escovas de nylon ou esponjas com água morna e sabão para limpar superfícies esmaltadas, como a base do forno. Certifique-se de que o forno está frio. Se usa produtos de limpeza para fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- 2 Fornos revestidos com esmaltes especiais adaptados a outros sistemas de limpeza
Consulte a folha de características do seu forno.



ADVERTÊNCIA

Não limpe o interior do forno com equipamentos de limpeza a vapor ou com água à pressão. Também não utilize esfregões metálicos, escovas de arame ou utensílios que possam riscar o esmalte.

- 3 Utilização do grill rebatível
Para limpar a parte superior do forno:
 - Espere que o forno esteja frio.
 - Em outros modelos de forno, empurre com ambas as mãos a vareta da resistência de grill (B), até a soltar da fixação superior.



- Dê-lhe a volta e limpe a parte superior do forno.
- Por fim, volte a colocar a resistência de grill na sua posição original.



ADVERTÊNCIA

Para sua segurança, nunca ponha o forno em funcionamento sem o painel traseiro que protege o ventilador.

9.2 Limpeza do exterior e dos acessórios do forno

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna e sabão ou com um detergente suave.

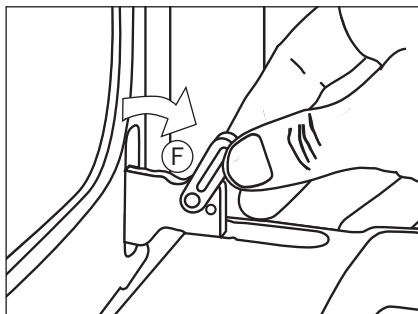
Tenha especial cuidado ao limpar as superfícies de aço inoxidável. Utilize apenas esponjas ou panos que não riscuem.

9.3 Limpeza da porta do forno

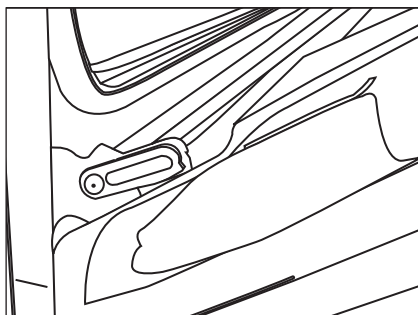
Non utilizzare spugne o spazzole metalliche, né polveri pulenti o prodotti abrasivi per pulire lo sportello del forno poiché la superficie potrebbe rigarsi e il vetro potrebbe rompersi.

Em alguns modelos de fornos, a porta pode-se retirar para facilitar a sua limpeza. Proceda da seguinte forma:

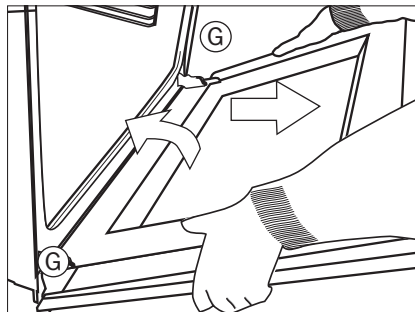
- 1 Abra a porta.
- 2 Rode os dois apoios de bloqueio (F) à direita.



- 3 Feche a porta até que encaixe totalmente.



- 4 Segure a porta pelas laterais com as mãos e puxe para cima até a soltar por completo das dobradiças (G).



Para montar a porta, siga os passos no sentido inverso.



ADVERTÊNCIA

Não retire os pernos de segurança em momento algum. Como a dobradiça está em tensão, poderia provocar danos. Além disso, é impossível montar a porta se os pernos não estiverem colocados.

Para montar a porta, segure-a com as duas mãos e insira as dobradiças nas aberturas da zona dianteira do forno. Abra a porta devagar até que esteja completamente aberta.

9.4 Limpeza do interior

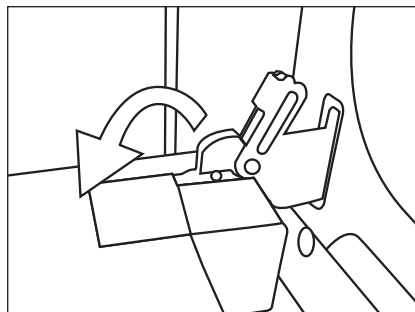


ADVERTÊNCIA

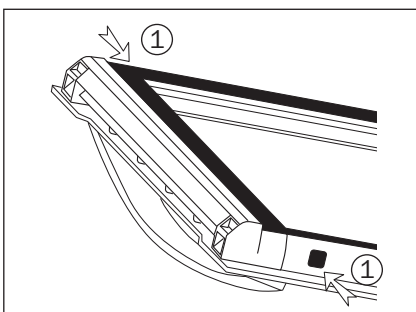
Preste atenção quando retirar o vidro interior, dado que a porta do forno se fechará.

Instruções para desmontar/montar os vidros interiores. Forno de 90 cm

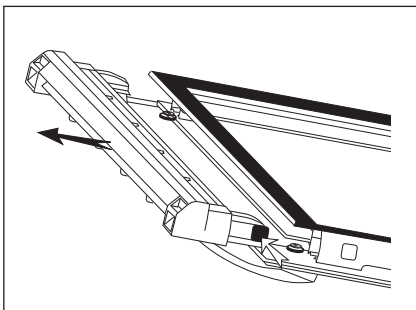
- 1 Abra a porta do forno.
- 2 Rode completamente os dois apoios de bloqueio (N) para evitar que a porta se feche.



- 3 Pressione sobre o ponto 1 situado na zona superior de ambos os lados da porta do forno.



- 4 Continue a pressionar o ponto 1 e retire o fecho de bloqueio superior da porta.



- 5 Os vidros interiores estarão agora soltos e poderá limpá-los facilmente com um limpavidros líquido e um pano suave.



ADVERTÊNCIA

Se a porta não ficou bloqueada com o apoio de bloqueio (N), tenha cuidado quando retirar os vidros interiores, uma vez que a porta do forno se fechará.

- 6 Uma vez limpos, volte a colocar os vidros pela mesma ordem. Deve ser possível ler a palavra TERMOGLASS.
- 7 Coloque novamente o fecho superior da porta, certificando-se de que as pestanas laterais encaixam no ponto 1.

9.5 Substituir a lâmpada do forno



ADVERTÊNCIA

Para substituir a lâmpada, certifique-se primeiro de que o forno está desligado da rede eléctrica.

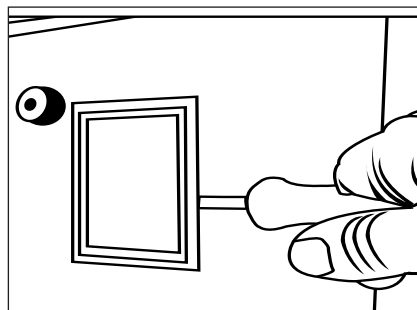


ADVERTÊNCIA

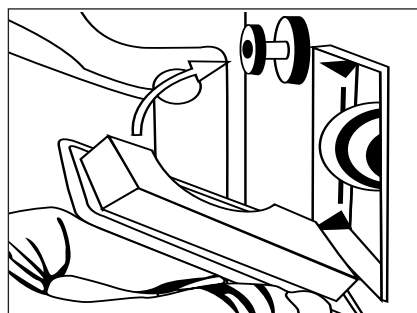
Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho está desligado para evitar possíveis descargas eléctricas.

A lâmpada deve suportar temperaturas até 300 °C. Pode solicitá-la no Serviço de Assistência Técnica.

- Retire a lente do suporte da lâmpada com a ajuda de uma ferramenta adequada.



- Substitua a lâmpada.
- Volte a colocar a lente, certificando-se de que encaixa na posição correcta sem a forçar.



10. O QUE FAZER SE...

O forno não funciona

- Verifique a ligação à rede eléctrica.
- Verifique os fusíveis e o limitador da sua instalação.
- Certifique-se de que o temporizador está na posição manual ou programada.
- Verifique a posição dos ajustes de função e temperatura.

A luz interior do forno não acende

- Substitua a lâmpada.
- Verifique a correcta montagem com o manual de instruções.

A luz piloto de aquecimento não acende

- Selecciona uma temperatura.
- Selecciona uma função.
- Apenas deve estar acesa quando o forno está a aquecer, até ser atingida a temperatura seleccionada.

Sai fumo do forno

- Processo normal durante a primeira utilização.
- Limpe periodicamente o forno.
- Reduza a quantidade de gordura ou óleo no tabuleiro.
- Não utilize temperaturas superiores às indicadas nas tabelas de cozinhado.

Não se conseguem os resultados esperados

Consulte as tabelas de cozinhado para saber como funciona o seu forno.



ADVERTÊNCIA

Se apesar destes conselhos o problema persiste, contacte o seu Serviço de Assistência Técnica.

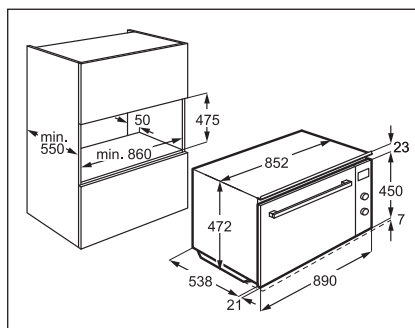
11. INSTALAÇÃO

Esta informação é dirigida exclusivamente ao instalador, já que este é o responsável pela montagem e ligação eléctrica. Se o forno for instalado pelo próprio utilizador, o fabricante não se responsabilizará por possíveis danos.

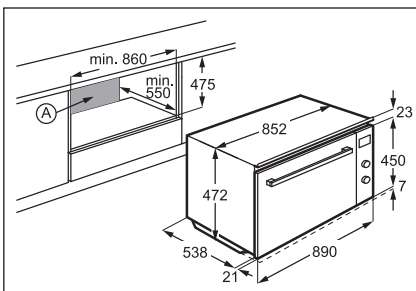
11.1 Antes da instalação

Antes de proceder à instalação, consulte as instruções de segurança eléctrica da página 3 deste manual.

- Para desembalar o forno, puxe a aba situada na zona inferior da caixa e segure-o pelas asas laterais, nunca pelo puxador da porta do forno.
- A entrada no móvel da cozinha deve ser a indicada no diagrama. O tamanho mínimo do móvel base deve ser de 550 mm.



- No caso dos fornos multifunções encastrados, a parte posterior do móvel, correspondente à zona sombreada da figura 4, não deve ter qualquer saliência (reforços do móvel, tubagens, tomadas, etc.).



- O adesivo utilizado no revestimento plástico dos móveis deve suportar temperaturas superiores a 85 °C.

11.2 Ligação eléctrica

O instalador deverá verificar se:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na placa de características.
- A instalação eléctrica pode suportar a potência máxima indicada na placa de características.
- Uma vez ligado à rede eléctrica, todos os elementos eléctricos do forno funcionam correctamente.
- Quando está montado, deve conseguir-se desligar da rede eléctrica.

11.3 Instalação do forno

Para todos os fornos, uma vez ligados à rede eléctrica:

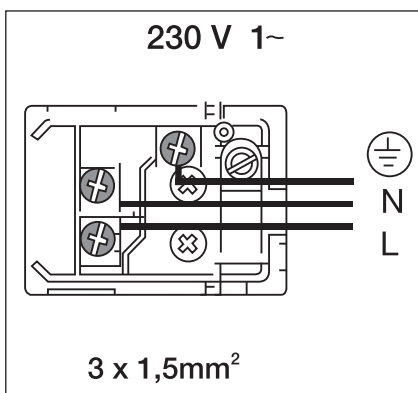
- 1 Coloque o forno no móvel, certificando-se de que o cabo de alimentação não fica preso ou em contacto com partes quentes do forno.
- 2 Para fixar o forno ao móvel, enrosque os parafusos existentes nos orifícios que verá uma vez aberta a porta.
- 3 Verifique se o forno não está em contacto com as paredes do móvel e que existe pelo menos uma distância de 2 mm aos móveis contíguos.

11.4 Informação técnica

Se o aparelho não funciona, comunique ao Serviço de Assistência Técnica o tipo de anomalia que observa, indicando:

- 1 Número de série (S-No)
- 2 Modelo do aparelho (Mod.)

Esta informação aparece na placa de características que está situada na zona inferior do forno. Abra a porta do forno para a ver.



12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Ficha de produto e informação de acordo com a directivada UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	ELECTROLUX
Identificação do modelo	EOM5420AAX
Índice de eficiência energética	102,3
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,00 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,89 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	77 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	EOM5420AAX 50 kg

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

12.2 Poupança de energia

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

• Sugestões gerais

- Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.

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

– Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.

- **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que empregam a ventoinha para poupar energia.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa. O visor indica o calor residual.

13. ASPECTOS AMBIENTAIS

Os materiais da embalagem são totalmente recicláveis, pelo que poderão ser aproveitados de novo. Informe-se junto das entidades municipais sobre o que fazer com os referidos materiais.



ADVERTÊNCIA

O símbolo  no aparelho ou na embalagem indica que não se pode tratar como um resíduo doméstico normal. Deve depositá-lo no ponto

de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos, para reciclagem do mesmo. De outro modo, pode ser prejudicial para o ambiente e para a saúde pública. Para obter informação mais detalhada sobre a reciclagem do aparelho, contacte as entidades municipais da sua cidade, os serviços municipais ou o estabelecimento onde o comprou.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	54
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	56
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	59
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	61
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	61
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	62
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	69
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	70
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	74
10. УХОД И ОЧИСТКА	77
11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	77
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	78
13. УСТАНОВКА	79

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию. Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

-  Внимание / Важные сведения по технике безопасности.
-  Общая информация и рекомендации
-  Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Перед выполнением пиролизической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В

противном случае обратитесь к электрику.

- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламе-

няющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор

и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической очистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров)

- Перед выполнением пиролитической самоочистки или перед первым использованием прибора извлеките из камеры духового шкафа:
 - Какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - Какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., устанавливаемые вместе с изделием), особенно, кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребители обязаны:
 - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
 - Во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также, во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должны находиться домашние животные (и, особенно, птицы): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества химических испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности.

сти для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.

- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

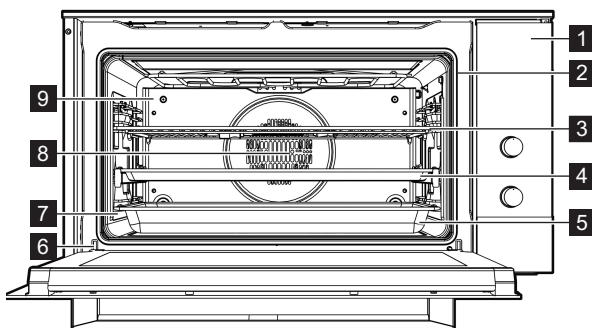


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

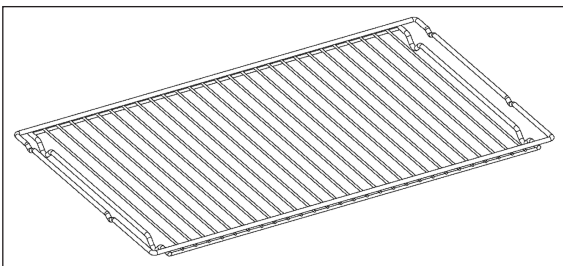
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

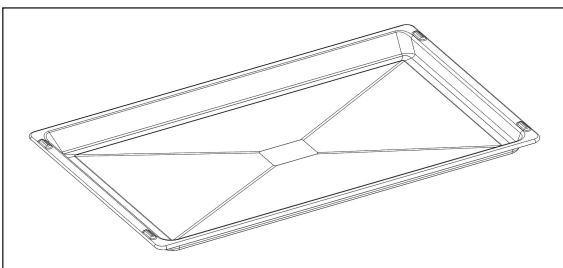


- 1 Панель управления
- 2 Гнездо подключения термосенсора
- 3 Решетчатая полка
- 4 Эмалированный противень для выпечки
- 5 Эмалированный противень для запекания
- 6 Дверца духового шкафа
- 7 Положение противней
- 8 Вентилятор горячего воздуха
- 9 Опускающийся гриль (нагрев сверху/гриль)

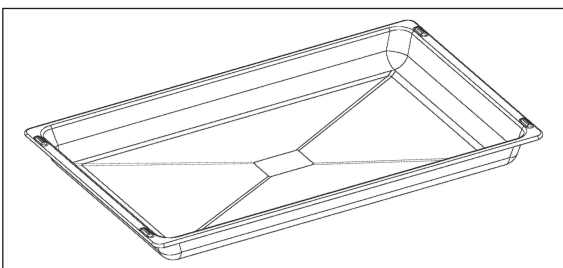
3.1 Аксессуары



Решетчатая полка
Для кухонной посуды,
форм для тортов, жарки



Противень для выпечки
Для тортов и бисквитов

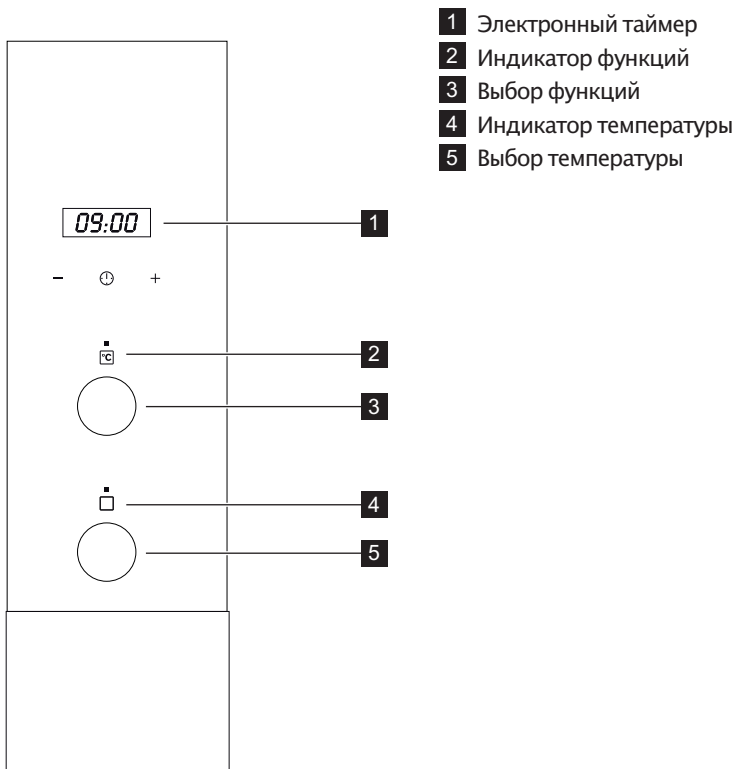


Гриль / Глубокий противень
Для запекания или сбора
вытекающего жира

3.2 Дополнительные аксессуары (в зависимости от модели)

- **Камень для пиццы**
Для приготовления пиццы классическим методом.
- **Термосенсор**
Для определения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.
- **Внутренняя решетка**
Для использования вместе с противнем для запекания.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1** Электронный таймер
- 2** Индикатор функций
- 3** Выбор функций
- 4** Индикатор температуры
- 5** Выбор температуры

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Как следствие производственных процессов в духовом шкафу могут присутствовать остатки смазочных материалов или других загрязняющих веществ. Процедура удаления:

- Извлечь весь упаковочный материал из духового шкафа, включая защитные пленки если таковые имеются.
- Установить положение , или функцию по умолчанию , при температуре 200°C, на один час. Проконсультироваться в кратком руководстве прилагаемом к этой

инструкции каким образом провести вышеупомянутые операции.

- Остудить духовой шкаф открыв дверцу, это способствует его вентиляции и удалению неприятных запахов.
- При холодном духовом шкафу вымыть его внутреннюю поверхность и все аксессуары.

Во время проведения этой операции может выделяться дым и неприятные запахи. Следует хорошо проветрить кухню.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

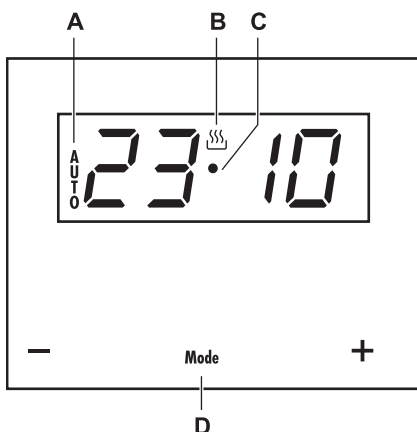
Электронные часы снабжены технологией Touch-Control. Для использования часов достаточно прикоснуться кончиком пальца к стеклу панели управления.

Система Touch control автоматически подстраивается к условиям окружающей среды. При включении

духового шкафа убедитесь, что стеклянная поверхность не загрязнена и свободна.

Если часы неверно реагируют на прикосновения, следует выключить духовой шкаф и вновь включить его через несколько секунд. Эта операция вызовет автоматическую настройку сенсоров и они вновь будут реагировать на прикосновения.

6.1 Установка текущего времени на электронных часах



Когда духовой шкаф подключен к электросети символ AUTO (A) и цифры на часах будут мигать. Процесс установки текущего времени следующий:

- 1 Одновременно нажимать на — и + до тех пор пока не раздастся звуковой сигнал. Точка (C) между цифрами часов начнет мигать.
- 2 Установить текущее время используя кнопки — и +. Звуковой сигнал подтвердит установку времени. Символ нагрева (B) будет непрерывно светиться.



ВАЖНО

Показания часов можно изменить в любое время, для этого, следуйте вышеприведенной инструкции.

6.2 Работа в ручном режиме

После установки текущего времени духовой шкаф готов к работе. Выберите функцию нагрева и температурный режим.

В начале нагрева засветится индикатор температуры, это означает что духовой шкаф находится в процессе нагревания. Индикатор погаснет после достижения выбранной температуры.

Для отключения духового шкафа установить ручки управления в положение 0.

6.3 Функции нагрева

Функция нагрева	Описание
	Положение Off Отключение духового шкафа
	Нагрев сверху и снизу Используется для приготовления бисквитов требующего однородного нагрева для хорошего конечного результата.
	Обычный с вентилятором Используется для запекания и приготовления тортов. Вентилятор однородно распределяет тепло внутри духового шкафа.
	Гриль Для поверхностного запекания. Позволяет получить румяный верхний слой и не влияет на внутреннюю часть продукта. Прекрасно подходит для плоских кусков (стейков, ребрышек, рыбы, тостов).
	Быстрый гриль Позволяет быстро запекать большие поверхности, поскольку гриль работает с повышенной мощностью сокращается время поджарки продукта.
	Гриль с вентилятором Позволяет однородно запекать и в тоже время поджаривать верхнюю часть продукта. Прекрасно подойдет для блюд на гриле, особенно для крупных продуктов таких как дичь или птица. Рекомендуется использовать поднос для сбора стекающего сока и жира.
	Турбо Вентилятор распределяет тепло, поступающее от нагревающих элементов расположенных у задней поверхности духового шкафа. Такое равномерное распределение позволяет готовить одновременно на двух уровнях. Эта функция также позволяет размораживать продукты. Для разморозки необходимо установить ручку в положение.
	Режим Пицца Для выпекания блюд на 1 уровне установки противня. Позволяет более интенсивное поджаривание и образование хрустящей корочки снизу. Для предварительного нагрева духового шкафа установить температуру в 220° на 24 минуты.
	Нагрев снизу Нагрев поступает только снизу. Используется для подогрева тарелок или разогрева блюд, подъема теста и т.п.
	Гриль и нагрев снизу Специально для запекания, годен для любого продукта и любого размера порции.
	Разморозка Для разморозки продуктов или готовых блюд.

**ВНИМАНИЕ!**

При использовании функции гриль, быстрый гриль или гриль с вентилятором дверца духовки должна быть закрыта.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Индикатор будет светиться при любой установленной функции запекания.

6.4 Функции электронных часов

Таймер имеет различные функции:
Таймер

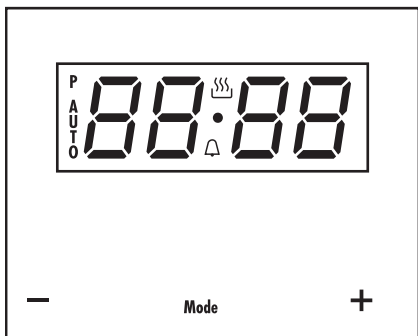
- Раздастся звуковой сигнал по истечении заданного периода времени. Вне зависимости от того работает ли духовой шкаф или нет.

Время приготовления

- По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф отключится автоматически.

Время окончания

- По достижении установленного времени окончания, духовой шкаф отключится автоматически.

**ВАЖНО**

Время приготовления и время окончания

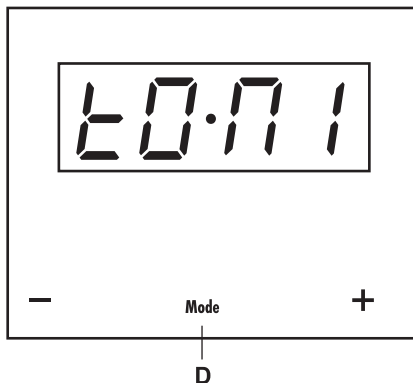
- По достижении времени окончания, духовой шкаф отключится автоматически. Запрограммированное время приготовления используется для автоматического включения духового шкафа. Эта функция используется для автоматического включения и отключения духового шкафа. Время включения духового шкафа рассчитывается после введения желаемого времени окончания приготовления и необходимого времени запекания.

6.5 Изменение тона звукового сигнала таймера

- 1 Одновременно нажать на кнопки — и +.

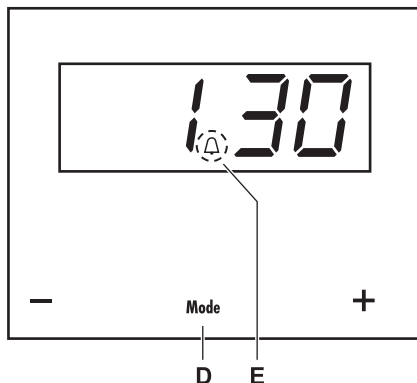
Между цифрами таймера появится светящаяся точка.

- 2 Нажать на кнопку время (D). На дисплее появится индикатор ton1.
- 3 Нажатиями на кнопку — можно изменить тон сигнала.



6.6 Установка времени на таймере

- 1 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд, до появления мигающего символа между цифрами на таймере.
- 2 Установить желаемое время на таймере используя кнопки — и +. Раздастся короткий звуковой сигнал и на дисплее появится текущее время. Таймер запрограммирован. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и символ таймера (E) будет мигать.
- 3 Нажать на любую кнопку и сигнал прекратится. Символ таймера будет продолжать мигать.
- 4 Для отключения функции таймера, нажимать на кнопку часов в течение нескольких секунд.

**ВАЖНО**

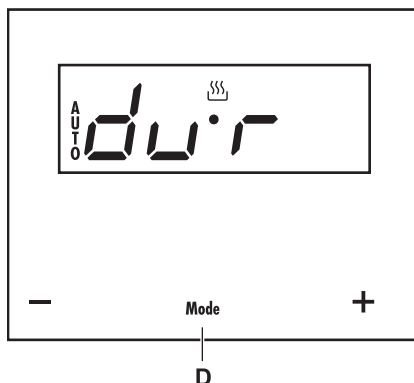
В любой момент можно проверить оставшееся время запекания, для этого следует нажать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд, до того момента пока символ часов не начнет мигать. Для изменения выбранного времени следует нажать на кнопки — и +. Короткий звуковой сигнал подтвердит внесенные изменения.

6.7 Установка времени приготовления

- 1 Нажимать на кнопку часов (D) в течение нескольких секунд до тех пор пока не раздастся короткий звуковой сигнал. При повторном нажатии на кнопку времени (D), на дисплее появится слово "время".
- 2 Установить время запекания при помощи кнопки — и +. Раздастся короткий сигнал, появится текущее время и символ AUTO будет светиться. По истечении времени запекания духовой шкаф отключится автоматически.
- 3 Установить функцию запекания и температуру. По истечении времени запекания духовой шкаф и звуковой сигнал отключатся.
- 4 Для отключения звукового сигнала, нажать на любую кнопку. Духовой шкаф будет отключен и символ AUTO будет мигать.

5 Нажимать на кнопку (A) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала означающего окончание функции. Установить ручку функции и температуры в положение off для отключения духового шкафа.

В любое время можно посмотреть время запекания, для этого следует нажать на кнопку время (A) в течение нескольких секунд до появления мигающего символа AUTO. Можно изменить время запекания при помощи кнопки — или +. Короткий звуковой сигнал подтвердит внесенные изменения.

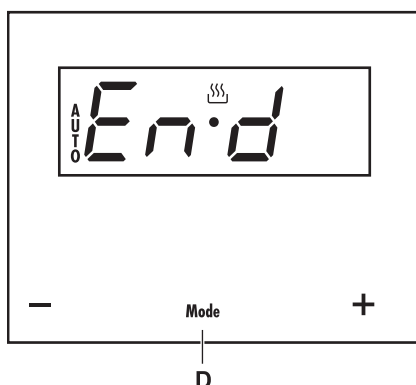
**ВАЖНО**

Нажимать кнопку времени (D) в течение нескольких секунд для завершения функции времени запекания.

6.8 Установка времени окончания

- 1 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала.
- 2 Снова нажать кнопку время (D) до появления на дисплее слова "Конец".
- 3 Установить время окончания при помощи кнопок — и +. Раздастся короткий звуковой сигнал, появится текущее время и символ AUTO будет светиться. По окончании времени духовой шкаф отключится автоматически.

- 4 Выбрать функцию приготовления и температуру.
Если время закончилось духовой шкаф и звуковой сигнал отключатся.
- 5 Для отключения звукового сигнала, нажать на любую кнопку.
Духовой шкаф останется выключенным и символ AUTO будет мигать.
- 6 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала означающего окончание функции. Для отключения духового шкафа повернуть ручку выбора функции и температуры в положение off.



ВАЖНО

Время окончания можно установить даже при работающем духовом шкафу. Следуйте вышеуказанным инструкциям (в этом случае не нужно заново программировать ни функцию ни температуру).

В любой момент можно проверить время окончания процесса запекания, для этого следует нажимать на кнопку время (A) в течение нескольких секунд. Если необходимо изменить время окончания, следует отменить функцию, для этого нужно

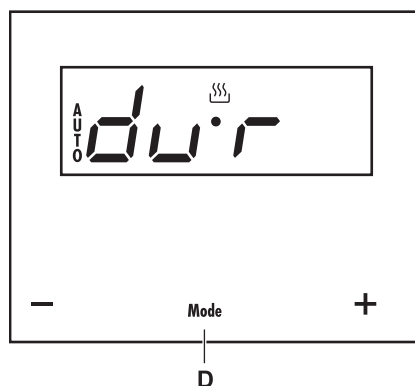
одновременно нажимать на кнопки — и +. Затем, заново установить время окончания.

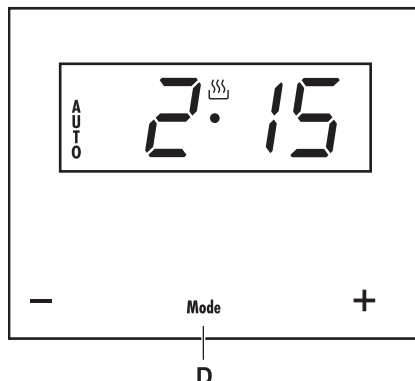
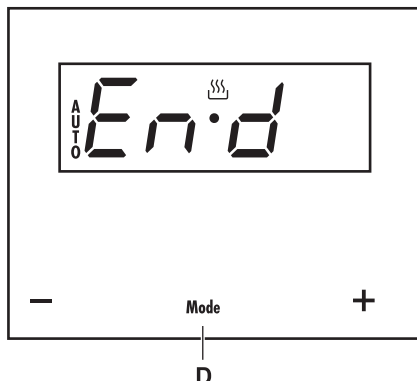
6.9 Установка времени запекания и времени окончания

- 1 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала. При повторном нажатии на кнопку (D) на дисплее появится слово "время".
- 2 Установить время запекания при помощи кнопок — и +.
- 3 Снова нажать на кнопку время (D), на дисплее появится слово "Конец".
- 4 При помощи кнопок — и + установить время окончания. Раздастся короткий звуковой сигнал, на дисплее появится текущее время и символ AUTO будет светиться.
- 5 Выбрать функцию запекания и температуру.

Духовой шкаф останется отключенным, символ AUTO будет светиться на дисплее.

Таким образом, духовой шкаф запрограммирован. Он начнет работу в нужное время и будет запекать в течение установленного времени приготовления. Символ AUTO и символ запекания будут высвечены на дисплее.



**ПРИМЕЧАНИЕ**

Время начала процесса запекания рассчитывается из разницы времени окончания и времени запекания. Например: время окончания задано на 17:00 и установленное время запекания 2 часа. В этом случае духовой шкаф отключится в 15:00.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если произошло внезапное отключение электричества, программа таймера будет прервана и на дисплее появятся цифры 00:00. Следует заново установить текущее время и запрограммировать таймер.

Духовой шкаф отключится, и звуковой сигнал оповестит об окончании заданного времени запекания.

- 6 Для отключения звукового сигнала, нажать на любую кнопку. Духовой шкаф будет отключен и на дисплее появится мигающий символ AUTO.
- 7 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала оповещающего об окончании функции. Для отключения духового шкафа повернуть ручки выбора функции и температуры в положение off.

Можно проверить процесс запекания в любой момент. Для этого следует нажать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд.

Для изменения программы следует отменить выбранную функцию, для этого следует одновременно нажать на кнопки — и +. Затем установить новое время запекания и время окончания процесса.

6.10 Установка температуры термосенсора

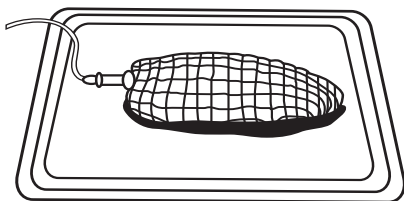
Термосенсор измеряет температуру внутри мяса во время запекания.

Духовой шкаф отключится автоматически после того как термосенсор зафиксирует заданную температуру.

Запекание с использованием термосенсора дает оптимальные результаты вне зависимости от вида мяса или рыбы.

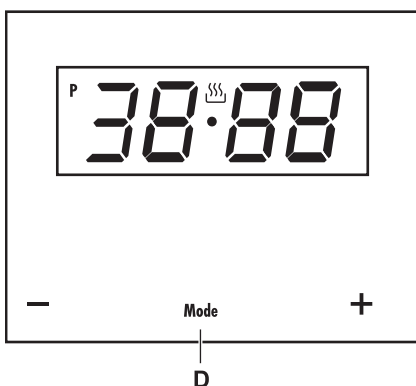
- Следует использовать только оригинальный термосенсор прилагаемый к духовому шкафу.
- Перед началом запекания ввести термосенсор в мясо.
- Следует ввести термосенсор сбоку куска, таким образом чтобы конец термосенсора находился непосредственно в середине куска.
- Следует ввести термосенсор до самой его ручки.
- Рекомендуется перевернуть кусок в середине процесса. Следует иметь это ввиду при введении термосенсора.

- Конец термосенсора не должен касаться кости или жирной части куска. Также он не может находиться в полых пространствах, как например, может случиться при запекании птицы.



6.11 Использование термосенсора

- 1 Поместить в духовой шкаф мясо с установленным термосенсором.
- 2 Снять защитное приспособление с места подключения термосенсора на верхней правой части духового шкафа и подключить термосенсор.
- 3 После подключения появятся показания температуры внутри продукта в левой части дисплея часов, а выбранная стандартная температура термосенсора (80° C) справа. На дисплее будут чередоваться показания текущего времени, установленная температура и температура измеряемая термосенсором.



i ВАЖНО

Если термосенсор фиксирует слишком низкие температуры (в случае очень холодных продуктов), на дисплее будет показана температура 30°C. Если термосенсор фиксирует слишком высокую температуру, на дисплее появится цифра 99°C.

Если срабатывает звуковой сигнал, это означает что термосенсор подключен неверно.

- 4 Одновременно нажать на кнопки — и +.
- 5 Дважды нажать на кнопку часов (D).
- 6 Установить желаемую температуру внутри продукта при помощи кнопок — и + (см. таблицу). Вначале следует держать кнопки нажатыми в течение нескольких секунд, затем следует быстро нажимать на них несколько раз.
- 7 Установить функцию запекания и температуру. Когда термостат зафиксирует заданную температуру внутри запекаемого мяса, духовой шкаф автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал.
- 8 Для отключения звукового сигнала, нажать на любую кнопку.
- 9 Установить ручки управления в положение off и вывести термосенсор из продукта.
- 10 Можно подавать к столу прекрасно запеченое мясо.

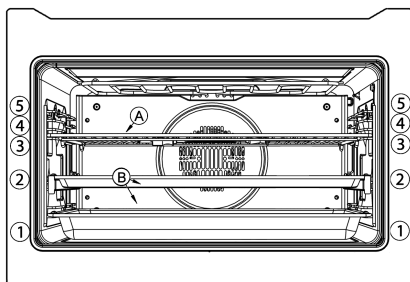
i ПРИМЕЧАНИЕ

При запекании с использованием термосенсора можно войти в функции программирования таймера, такие как установка времени, для этого следует нажать кнопку время в течение нескольких секунд. На дисплее часов всегда будет показана температура по прибору. Об установке таймера свидетельствует светящийся символ.

Запекание	Температура по прибору	Замечания
Ростбиф	35 – 40° C	Малая степень прожарки
Ростбиф	45 – 50° C	Средняя степень прожарки
Ростбиф	55 – 60° C	Хорошо прожаренный
Ножка ягненка	65 – 70° C	
Рулька	80 – 85° C	
Филей	65 – 70° C	
Окорок	80 – 85° C	
Цыпленок	75 – 80° C	
Запеченая индейка	80 – 85° C	

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСУССУАРОВ

7.1 Решетка и противни



Духовой шкаф поставляется со следующими аксессуарами:

(А) Решетка

(В) Эмалированный глубокий противень

Номера от 1 до 5 указывают различные возможные положения решетки внутри духового шкафа.

Следует использовать положение решетки которое наилучшим образом подходит для заданного режима приготовления.

Установить решетку и глубокий противень между двумя боковыми направляющими в любом положении (от 1 до 5) с обеих сторон. Решетка духового шкафа снабжена специальными предохранительными упорами для избежания случайного опрокидывания. После установки решетки духового шкафа на боковых направляющих, следует задвинуть решетку внутрь духового шкафа, немного приподняв передний край решетки для того чтобы перейти через упоры.

Для изъятия решетки следует мягко потянуть за нее. Когда решетка достигнет предохранительных упоров, слегка поднять переднюю часть и вынуть решетку из духового шкафа.

При правильной установке как решетка так и противень должны быть расположены строго горизонтально.

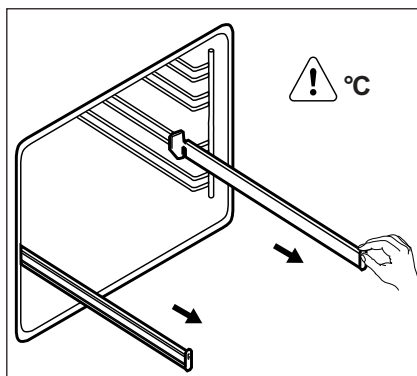
7.2 Телескопические направляющие

- i** Следует сохранить инструкции по использованию телескопических направляющих.

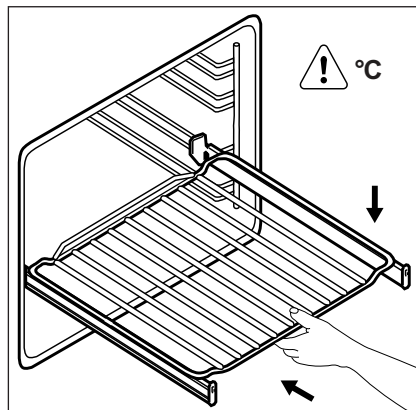
При помощи телескопических направляющих можно более легко устанавливать и вынимать противни.

- ! ВАЖНО**
Не следует мыть телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не следует смазывать телескопические направляющие.

- 1 Вынуть телескопические направляющие слева и справа.



2. Установить решетку на телескопические направляющие и осторожно задвинуть ее внутрь духового шкафа.



Прежде чем закрыть дверцу духовки следует удостовериться в том, что телескопические направляющие полностью задвинуты.

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

8.1 Общая информация

- При работе дверца духового шкафа всегда должна быть закрыта.
- Производитель не несет ответственности за использование духового шкафа не по назначению (любое использование не являющееся приготовлением пищи).
- Не следует хранить масло, жиры или воспламеняющиеся вещества внутри духового шкафа. Это может быть опасным при включении духового шкафа.
- Не следует опираться или садиться на открытую дверцу духового шкафа. Таким образом ее можно повредить и подвергнуть риску собственную безопасность.
- Не следует покрывать дно духового

шкафа алюминиевой фольгой, это может негативно сказаться на процессе приготовления пищи и повредить эмаль внутри духового шкафа и непосредственно кухонную мебель.

- Для приготовления любого блюда следует помещать противни или решетку в соответствующие боковые направляющие.
- Не следует устанавливать посуду или продукты непосредственно на дно духового шкафа. Следует всегда использовать противни или решетку.
- Не следует выливать воду на дно духового шкафа во время его работы, это может повредить эмаль.
- Во время работы следует открывать

дверцу как можно реже. Такая практика поможет уменьшить расход электроэнергии.

- Во время приготовления продуктов с большим содержанием влаги на дверце может образоваться конденсат.
- Следует очищать внутреннюю

поверхность духового шкафа от остатков жира и пищи. Такие остатки могут привести к появлению неприятных запахов и дыма.

8.2 Кулинарные таблицы

Закуски

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуар
Пироги	2	2 и 3	☐☐☐	160–180	30–40	Противень
			☒	160–180	30–35	
			☑			
Пицца	1,2	2 и 3	☐☐☐	190–210	15–20	Решетка
			☒	170–190	15–20	
			☑			
Киш	2	2 и 3	☐☐☐	170–190	30–35	Форма для киша
			☒	160–180	30–40	
			☑	160–180	40–45	
Пироги с овощной начинкой	3,5	1	☐☐☐	190–210	30–35	Плоский противень
			☒	170–190	30–35	
			☑	170–190	25–30	
Овощной пай	2,5	1	☐☐☐	190–210	55–65	Плоский противень
			☒	170–190	45–50	
			☑	170–190	45–50	
Печеный картофель	1,5	1	☐☐☐	180–200	60–65	Противень
			☒	180–200	50–55	
			☑	180–200	50–55	

Рыба

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуары
Дорада в соли	2	2 и 3	☐	190-210	25-30	Противень
			☐	180-200	25-30	
			☐			
Лосось в папильоте	2	2 и 3	☐	180-200	20-25	Противень
			☐	170-190	15-20	
			☐			
Форель	2	2 и 3	☐	190-210	20-25	Плоский противень
			☐	180-200	15-20	
			☐	180-200	20-25	
Камбала	1	1	☐	170-190	15-20	Противень
			☐	160-180	10-15	
			☐			
Хек	1,5	1	☐	190-210	25-30	Противень
			☐	180-200	20-25	
			☐			
Рыбный пирог	2,5	1	☐	190-210	40-45	Специальная кастрюля
			☐	180-200	50-55	

Мясо

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуары
Молочный поросенок	4	2 и 3	☐	170-190	75-85	Противень
			☐	160-180	75-85	
			☐	160-180	80-90	
Кролик	3	2 и 3	☐	180-200	60-65	Противень
			☐	160-180	45-50	
			☐	170-190	45-50	
Ягненок	3	2 и 3	☐	190-210	60-65	Противень
			☐	170-190	50-55	
			☐	180-200	45-50	
Цыпленок	3	2 и 3	☐	190-210	50-55	Противень
			☐	170-190	45-50	

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуар
Свинная вырезка в соли	1,5	1	☐	170–190	40–45	Противень
			☒	160–180	30–35	
			☑	170–190	30–35	
Порция мяса	1,75	1	☐	170–190	35–40	Специальная кастрюля
			☒	170–190	30–35	
			☑			
Ростбиф	2,5	1	☐	190–210	40–45	Противень
			☒	180–200	40–45	
			☑			
Гамбургер	1	1	☑	180–200	5–10	Решетка
Сосиски	2	1	☑	180–200	15–20	Решетка

Торты и десерты

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуар
Флан	1	2 и 3	☐	160–170	60–65	Форма для хлеба
			☑	140–160	40–45	
Маленькие кексы	1	2 и 3	☐	160–180	30–35	Противень
			☑	140–160	35–30	
Чизкейк	2	2 и 3	☐	180–200	45–50	Форма для чизкейка
			☑	160–180	30–40	
Бисквиды из слоеного теста	0,5	2 и 3	☐	180–200	20–25	Противень
			☑	170–190	20–25	
Слойки	0,5	1	☐	170–190	15–20	Противень
		2 и 3	☑	170–180	15–20	
Йогурт	1 литр	(*)	☐	50	8 часов	Стаканчики для йогурта
			☑			

(*) Установить стаканчики для йогурта непосредственно на дно духового шкафа.

9. ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ!
Перед любой операцией такого рода отключить аппарат от электросети.

9.1 Чистка внутренней поверхности духового шкафа

1 Легко очищающийся эмалированный духовой шкаф

Следует использовать нейлоновые губки и мягкую мыльную воду для мытья эмалированной поверхности духового шкафа. Духовой шкаф должен быть холодным. Использовать только продукты предназначенные для чистки эмалированных поверхностей духовых шкафов. Всегда следовать указаниям производителя.

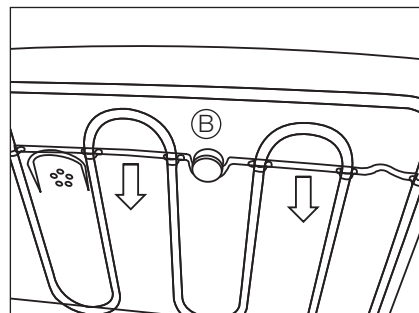
2 Духовые шкафы покрытые особой эмалью приспособленные для иных систем очистки

Пожалуйста, ознакомьтесь с листом спецификации вашего духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Не следует чистить духовой шкаф при помощи воды под давлением или аппаратов водной чистки. Не следует использовать металлические мочалки, щетки или другие приспособления способные поцарапать эмаль.

3 Использование откидного гриля Для чистки верхней части духового шкафа:

- Подождать пока духовой шкаф не остынет окончательно.
- В других моделях духового шкафа, надавить обеими руками на рычаг нагревательного элемента гриля (B) до полного его освобождения из верхних креплений.



- Повернуть элемент и вымыть верхнюю часть духового шкафа.
- В завершение, вернуть нагревательный элемент гриля в исходное положение.

ВНИМАНИЕ!
Для вашей безопасности никогда не пользоваться духовым шкафом при снятой задней панели защищающей вентилятор.

9.2 Чистка внешней поверхности духового шкафа и аксессуаров

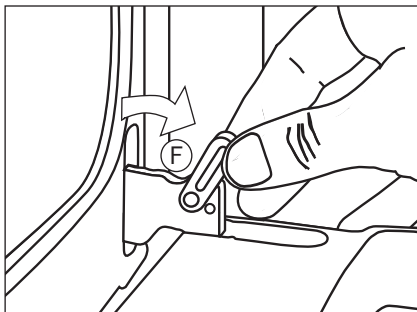
Следует мыть внешнюю поверхность духового шкафа теплой мыльной водой или мягким моющим порошком. Особенно осторожно следует мыть поверхности из нержавеющей стали. Следует использовать мягкие губки или полотенца не способные поцарапать поверхность.

9.3 Чистка дверцы духового шкафа

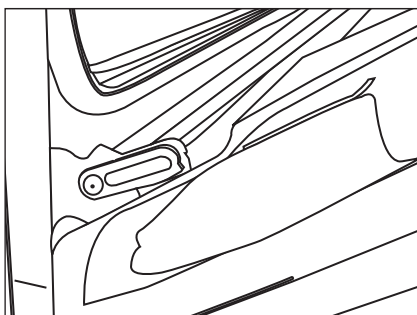
Не следует использовать металлические щетки или мочалки ни иные абразивные материалы для чистки дверцы духового шкафа, они могут поцарапать поверхность и стекло может разбиться.

В некоторых моделях дверца может быть съемной для облегчения ее чистки. Процесс снятия дверцы:

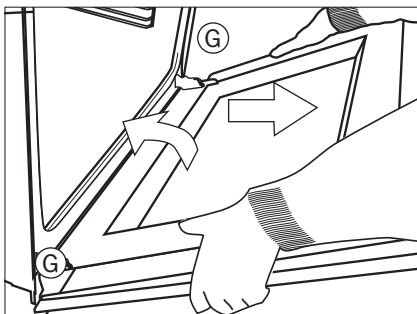
- 1 Открыть дверцу.
- 2 Повернуть оба зажима (F) вправо.



- 3 Закрыть дверцу до полного вхождения в оба зажима.



- 4 Придерживая дверцу сбоков обеими руками, поднимите и потяните ее вверх до полного снятия с петель (G).



Для установки дверцы на свое место следует произвести действия в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ!

Не в коем случае нельзя вынимать предохранительные штифты, поскольку петли туго натянуты и могут стать причиной повреждений. Также будет

невозможно вновь установить дверцу без установленных на своих местах штифтах.

Для установки дверцы следует придерживая обеими руками ввести петли в соответствующие отверстия на передней части духового шкафа. Медленно открывать дверцу до полного открытия.

9.4 Чистка внутреннего стекла

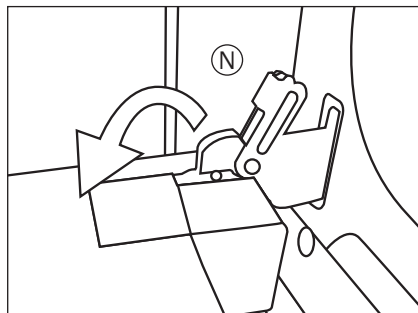


ВНИМАНИЕ!

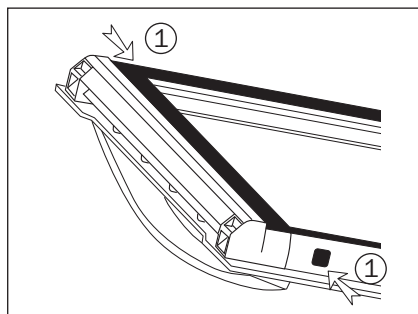
Следует снимать внутреннее стекло осторожно, поскольку после его удаления дверца закроется.

Инструкции по снятию / замене внутренних стекол. Для духовых шкафов в 90 см

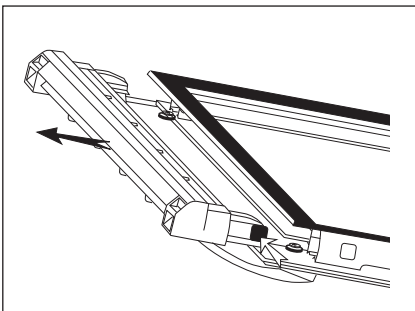
- 1 Открыть дверцу шкафа.
- 2 Полностью повернуть оба зажима (N) для того чтобы зафиксировать дверцу и не дать ей закрыться.



- 3 Нажать на точку 1 расположенную на верхней части с обеих сторон дверцы духового шкафа.



- 4 Продолжать надавливать на точку 1 и извлечь верхнюю муфту дверцы.



- 5 Внутренние стеклянные панели будут свободны, их можно легко вымыть при помощи специального раствора для мытья стекол и мягкой ткани.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если дверца не заблокирована защелками (N), будьте осторожны при снятии внутренних стеклянных панелей, поскольку дверца закроется.

- 6 После мытья стекла следует вернуть его на свое место в том же порядке. Установить стекло так, чтобы читалось слово TERMOGLASS.
- 7 Вновь установить верхнюю муфту дверцы и удостовериться что зажимы верхней части совпадают с точкой 1.

9.5 Замена лампы в духовом шкафу



ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы прежде всего следует отключить духовой шкаф.

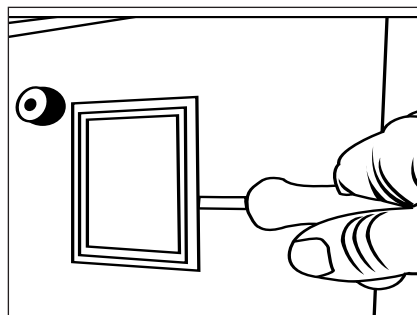


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

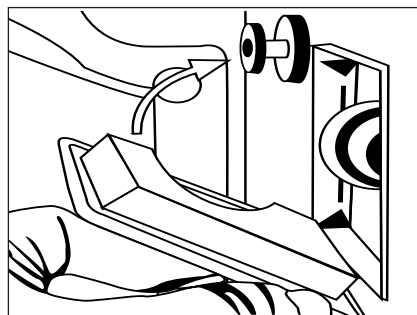
Во избежание возможных поражений электрическим током, перед заменой лампы следует убедиться в том, что аппарат выключен.

Заменяющая лампа должна иметь жаростойкость 300°C. Можно заказать запасные лампы в Службе Технической Поддержки.

- Снять плафон с патрона лампы при помощи специального инструмента.



- Заменить лампу.
- Вновь установить плафон, убедиться что она установлена правильно, не применять излишние усилия.



10. ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...

Духовой шкаф перестал работать

- Проверить подключение.
- Проверить предохранители и прерыватель цепи вашей сети.
- Убедиться что таймер находится в положении ручного управления или запрограммирован.
- Проверить положение ручек выбора функции и температуры.

Не загорается подсветка внутри духового шкафа

- Заменить лампу.
- Проверить правильность установки лампы в соответствии с Инструкцией по использованию.

Не загорается индикатор нагрева

- Выбрать температуру.
- Выбрать функцию.
- Индикатор включается только в случае когда духовой шкаф

находится в процессе нагрева до момента достижения выбранной температуры.

Из духового шкафа идет дым

- Для первого использования это нормально.
- Следует регулярно чистить духовой шкаф.
- Уменьшить количество жира или масла в противне.
- Не готовить при температурах превышающих указанные в кулинарных таблицах.

Не достигается желаемый результат приготовления

Проконсультироваться в кулинарных таблицах для правильного использования духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Если проблемы не устраняются следует обратиться в Службу Технической Поддержки.

11. УСТАНОВКА

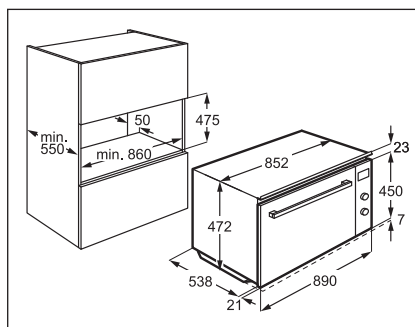
Данная информация предназначена исключительно для специалистов по установке электро-бытовых приборов. Они отвечают за установку духового шкафа и его подключение к электросети. Производитель не несет ответственности за последствия самостоятельной установки духового шкафа и возможный ущерб.

11.1 Перед установкой

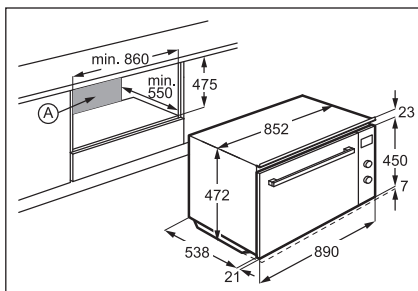
Перед установкой следует ознакомиться с инструкциями по электробезопасности на странице 3 данного руководства.

- Для того чтобы распаковать духовой шкаф следует потянуть за язычок расположенный внизу коробки и удерживать духовой шкаф обеими руками за боковые ручки. Нельзя держать духовой шкаф за ручку дверцы.

- Отверстие в кухонном шкафу должно соответствовать диаграмме. Минимальный размер основания мебели должен составлять 550 мм.



- Для встраиваемых духовых шкафов задняя поверхность мебели, изображенная на диаграмме затененным участком (А), не должна иметь выступов (крепежей, труб, выключателей и пр).

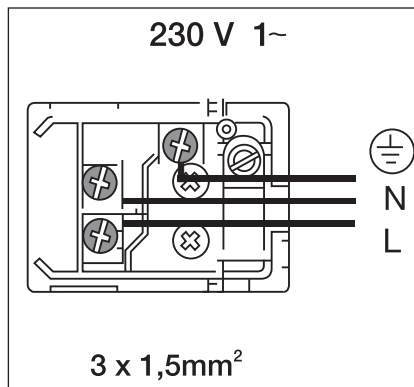


- Клеящее вещество пластикового покрытия мебели должно выдерживать температуры превышающие 85°C.

11.2 Подключение к сети

Специалист по установке должен убедиться в следующем:

- Потенциал мощности электросети и ее частота соответствуют указанным на идентификационной пластине.
- Электропроводка должна выдерживать максимальную мощность указанную на идентификационной пластине.
- После подключения к электросети следует проверить правильность работы всех электрокомпонентов духового шкафа.
- После установки духового шкафа следует убедиться в том, что он может быть легко отключен от электросети.



11.3 Установка духового шкафа

Для всех моделей после подключения к сети следует:

- 1 Установить духовой шкаф внутри кухонной мебели и убедиться в том, что ни один провод не зажат и не находится в контакте с нагревающимися деталями или зонами духового шкафа.
- 2 Для укрепления духового шкафа внутри мебели следует завинтить прилагающиеся к аппарату болты вводя их в отверстия которые видны при открытой дверце духового шкафа.
- 3 Убедиться в том, что поверхность духового шкафа не находится в контакте со стенками кухонной мебели и что расстояние между ними составляет как минимум 2 мм.

12. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если аппарат не работает следует обратиться в Службу Технического Обслуживания и сообщить о проблеме. Следует указать:

- 1 Номер серии (S-No)
- 2 Модель аппарата (Mod.)

Эта информация выгравирована на идентификационной пластине. Данная пластина находится в нижней части духового шкафа и видна при открытой дверце.

13. СОВЕТЫ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка духового шкафа изготовлена из материалов полностью годных к переработке. Проконсультируйтесь в муниципальных органах о том, как следует поступить с этими материалами.



ВНИМАНИЕ!

Символ  на аппарате или упаковке указывает на то, что они не могут быть отнесены к категории обычных бытовых

отходов. Аппарат должен быть сдан на специальный пункт сбора электрических и электронных отходов. Это помогает снизить негативное влияние на окружающую среду и общественное здоровье. Проконсультируйтесь в муниципальных органах или в торговом центре в котором был приобретен аппарат о порядке сбора таких отходов.

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	81
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	82
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	85
4. PANEL DE MANDOS	87
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	87
6. USO DIARIO	88
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	95
8. CONSEJOS ÚTILES	96
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	99
10. QUÉ HACER SI.....	102
11. INSTALACIÓN.....	102
12. EFICACIA ENERGÉTICA	104
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	105

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un producto Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted.

Así que, siempre que lo utilice puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.RegisterElectrolux.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia – Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales.



Información medioambiental.

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

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

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

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.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instale debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- 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 correctos: 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.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras funciona.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.

- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

**ADVERTENCIA**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.

Cocción al vapor**ADVERTENCIA**

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor. Pueden liberarse vapores.

2.3 Mantenimiento y limpieza**ADVERTENCIA**

Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.

- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Limpieza pirolítica**ADVERTENCIA**

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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso del aparato, elimine de la cavidad del horno:
 - Cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - Todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.

- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos a los consumidores:
 - Asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
 - Asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del horno durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de todos los hornos pirolíticos.
- 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 químicos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

2.4 Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA

Riesgo de descargas eléctricas.

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

2.5 Desecho

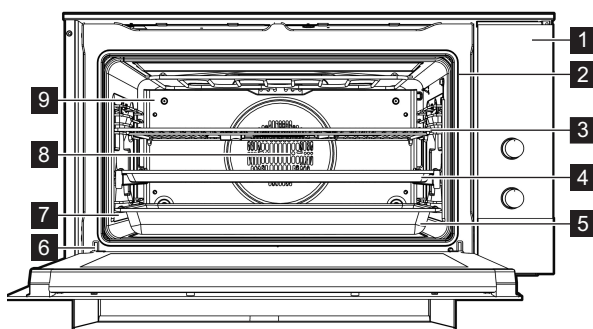


ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

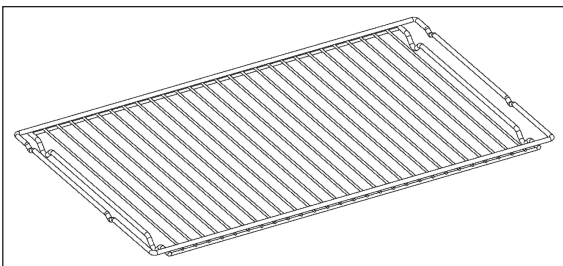
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

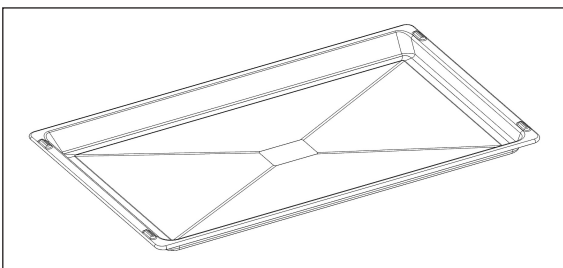


- 1 Panel de mandos
- 2 Enchufe para la sonda térmica
- 3 Parrilla
- 4 Bandeja de repostería esmaltada
- 5 Bandeja de asar esmaltada
- 6 Puerta del horno
- 7 Posiciones de las bandejas
- 8 Ventilador de aire caliente
- 9 Grill abatible

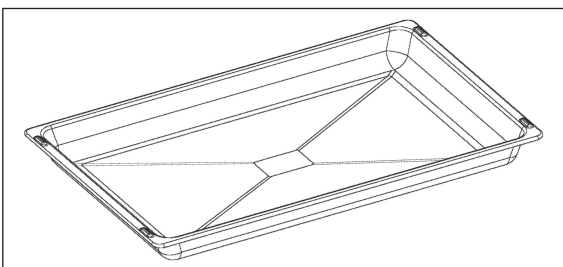
3.1 Accesorios

**Parrilla**

Para baterías de cocina, moldes de repostería y asados.

**Bandeja de repostería**

Para pasteles y galletas.

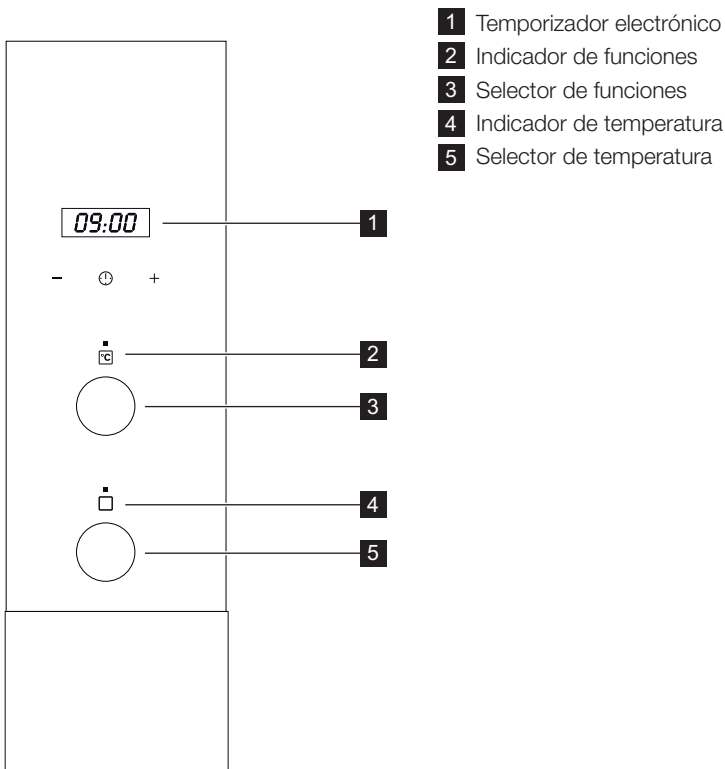
**Grill /Fuente de horno**

Para hornear y asar o como grasa.

3.2 Otros accesorios (según el modelo)

- **Piedra para pizzas**
Para cocinar pizzas al estilo tradicional.
- **Sonda térmica**
Para medir el nivel de cocción de los alimentos.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.
- **Rejilla interna**
Para utilizar con la fuente de horno.

4. PANEL DE MANDOS



5. ANTES DEL PRIMER USO

Debido al proceso de fabricación, en el horno puede haber restos de grasa y otras impurezas. Para eliminarlos, proceda del siguiente modo:

- Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector, si su horno lleva.
- Coloque el horno en la posición , o en el ajuste por defecto , a 200 °C durante 1 hora. Para más detalles, consulte la guía rápida de uso que acompaña a este manual.

- Deje enfriar el horno con la puerta abierta para que se ventile y no queden olores en su interior.
- Una vez frío, limpie el horno y los accesorios.

Durante el primer funcionamiento se generan humos y olores. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la cocina.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA

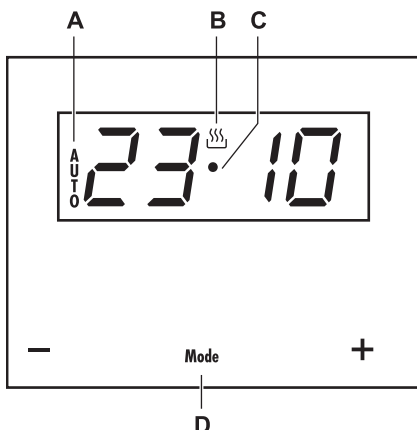
El reloj electrónico incorpora tecnología Touch-Control. Para usarlo, simplemente toque los símbolos del panel de mandos con el dedo.

La sensibilidad del Touch-Control se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red,

asegúrese de que la superficie del panel de mandos esté limpia y libre de obstáculos.

Si al tocar el panel el reloj no responde correctamente, desconecte el horno de la red eléctrica durante unos segundos y vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se ajustarán automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocarlos con el dedo.

6.1 Ajustar la hora en el reloj electrónico



Con el horno conectado a la red eléctrica, AUTO (A) y los números del reloj parpadearán. Ajuste la hora de la siguiente forma:

- 1 Pulse simultáneamente los botones **-** y **+** hasta que oiga un pitido. Empezará a parpadear un punto (C) situado entre los números del temporizador.
- 2 Ajuste la hora correcta con los botones **-** y **+**. Escuchará un pitido de confirmación de la hora seleccionada. El indicador de calor (B) se mantendrá iluminado.



IMPORTANTE

Puede cambiar la hora siempre que quiera; para hacerlo, siga las instrucciones indicadas anteriormente.

6.2 Funcionamiento manual

El horno estará listo para funcionar cuando el reloj se haya ajustado. Seleccione una función de cocción y una temperatura.

Al empezar la cocción, el indicador de temperatura se encenderá para indicar que el horno se está calentando; el indicador se apagará cuando el horno alcance la temperatura seleccionada.

Coloque los mandos en posición **0** para apagar el horno.

6.3 Funciones del horno

Función del horno	Aplicación
0	Posición de apagado Apagar el horno
	Calor superior + inferior Se usa para bizcochos y tartas porque el calor debe ser uniforme para lograr una textura esponjosa.
	Convencional con ventilador Adecuado para asados y pasteles. El ventilador distribuye el calor de manera uniforme por el interior del horno.
	Grill Para preparar platos con un asado superficial. Permite dorar la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Ideal para alimentos de poco espesor, como filetes, costillas, pescado y pan tostado.
	Grill rápido Permite cocinar superficies más grandes que con el grill y, gracias a su mayor potencia, reducir el tiempo necesario para dorar los alimentos.
	Grill + Turbo Permite asar uniformemente a la vez que se dora la superficie. Ideal para parrilladas. Especial para piezas de gran tamaño, como aves de corral, caza, etc. Se recomienda colocar la pieza en la parrilla con una bandeja debajo para recoger los caldos y jugos de cocción.
	Turbo El ventilador distribuye el calor producido por un elemento situado en la parte posterior del horno. Gracias a la distribución uniforme del calor, se puede asar y hornear en dos alturas a la vez. Este modo de cocción permite descongelar alimentos. Para ello, coloque el selector de temperatura en la posición 0.
	Pizza Hornea alimentos en un nivel para conseguir un dorado más intenso y una base crujiente. Ajuste la temperatura a 220 °C durante 24 minutos para precalentar el horno.
	Calor inferior Solo funciona la resistencia inferior. Adecuado para calentar platos y elaborar pasteles y similares.
	Grill + calor inferior Especial para asados. Se puede usar con cualquier pieza, independientemente de su tamaño.
	Descongelar Para descongelar alimentos congelados.



ADVERTENCIA

Al usar la función Grill, Grill rápido o Grill + Turbo, la puerta debe permanecer cerrada.



NOTA

El piloto permanecerá encendido en cualquier función de cocción.

6.4 Funciones del reloj eléctrico

El temporizador tiene diferentes funciones:

Avisador

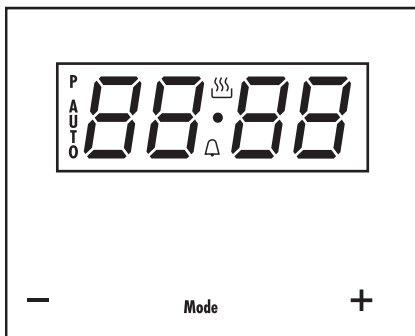
- El temporizador emitirá una señal acústica cuando el tiempo concluya. El horno no tiene que estar encendido para que funcione.

Tiempo de horneado

- Cuando el tiempo de horneado programado concluya, el horno se apagará automáticamente.

Tiempo de finalización

- Cuando el tiempo concluya, el horno se apagará automáticamente.



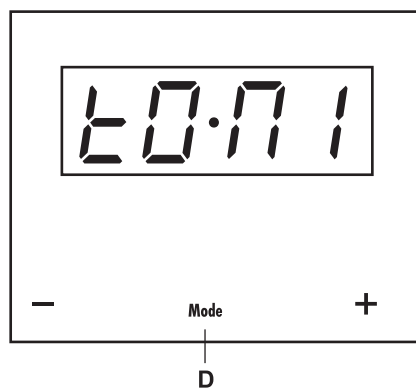
i IMPORTANTE

Tiempo de horneado y tiempo de finalización

- Cuando el tiempo de finalización concluya, el horno se apagará automáticamente. El tiempo de horneado programado indica cuándo se encenderá el horno. Esta función se utiliza para encender y apagar el horno automáticamente. El tiempo de encendido del horno se calcula indicando el tiempo de finalización y el tiempo de horneado correspondiente.

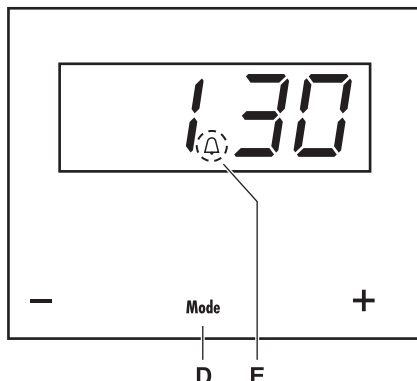
6.5 Cambiar el tono del temporizador

- 1 Presione simultáneamente los botones **-** y **+**. Un punto luminoso parpadeará entre los números del temporizador.
- 2 Pulse el botón de hora (D). El indicador ton1 aparecerá en la pantalla del temporizador.
- 3 Pulse repetidamente el botón **-** para cambiar el tono del avisador.



6.6 Ajustar la hora en el temporizador

- 1 Mantenga pulsado el botón de hora (D) durante unos segundos hasta que el símbolo del temporizador situado entre los números del temporizador empiece a parpadear.
- 2 Ajuste la hora de la alarma en el temporizador con los botones **-** y **+**. Sonará un pitido y se mostrará la hora actual en la pantalla. El temporizador está programado. La señal acústica se activará cuando el tiempo programado concluya y el símbolo del temporizador (E) empezará a parpadear.
- 3 Presione cualquier tecla para apagar la señal acústica. El símbolo del temporizador continuará parpadeando.
- 4 Mantenga pulsado el botón de la hora durante unos segundos para apagar la función del temporizador.



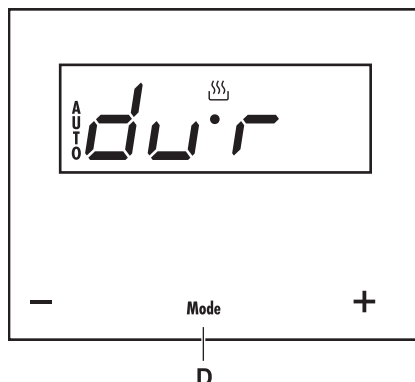
i IMPORTANTE

Puede comprobar el tiempo restante cuando desee. Para ello, mantenga pulsado el botón de hora (D) durante unos segundos hasta que el símbolo del reloj empiece a parpadear. Para modificar el tiempo seleccionado, presione los botones **-** y **+**. Sonará un pitido de confirmación del cambio.

6.7 Ajustar el tiempo de horneado

- 1 Mantenga el botón de hora (D) pulsado durante unos segundos hasta que escuche un pitido. Si pulsa de nuevo el botón de hora (D), la palabra tiempo aparecerá en la pantalla.
- 2 Ajuste el tiempo de horneado con los botones **-** y **+**.
Sonará un pitido, aparecerá la hora actual y el símbolo AUTO permanecerá iluminado. Cuando el tiempo de horneado concluya, el horno se apagará automáticamente.
- 3 Seleccione una función y una temperatura de horneado. Cuando el tiempo de horneado concluya, el horno se apagará y se activará una señal acústica.
- 4 Presione cualquier tecla para apagar la señal acústica.
El horno se mantendrá apagado y el símbolo AUTO parpadeará.
- 5 Mantenga el botón de hora (A) pulsado durante unos segundos hasta que escuche un pitido para acabar la función. Gire el mando de función del horno y el mando de la temperatura

hasta la posición de apagado para apagar el horno.
Puede comprobar el tiempo de horneado restante cuando desee. Para ello, mantenga pulsado el botón de hora (A) durante unos segundos hasta que el símbolo AUTO empiece a parpadear. Para modificar el tiempo seleccionado, presione los botones **-** y **+**. Escuchará un pitido de confirmación del cambio.



i IMPORTANTE

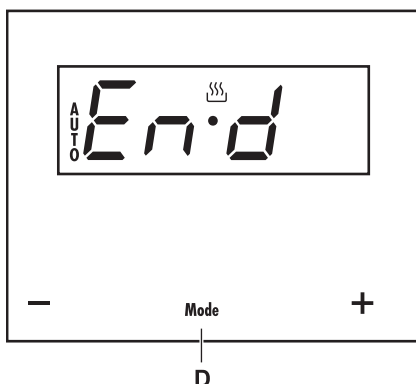
Mantenga pulsado el botón de hora (D) durante unos segundos para finalizar la función de tiempo de horneado.

6.8 Ajustar el tiempo de finalización

- 1 Mantenga el botón de hora (D) pulsado durante unos segundos hasta que escuche un pitido.
- 2 Presione el botón de hora (D) de nuevo hasta que aparezca la palabra Fin en la pantalla.
- 3 Ajuste el tiempo de finalización con los botones **-** y **+**.
Sonará un pitido, aparecerá la hora actual y el símbolo AUTO permanecerá iluminado. Cuando se alcance el tiempo de finalización, el horno se apagará automáticamente.
- 4 Seleccione una función y una temperatura de horneado.
Cuando se alcance el tiempo de finalización, el horno se apagará y se activará una señal acústica.
- 5 Presione cualquier tecla para apagar la señal acústica.

El horno se mantendrá apagado y el símbolo AUTO parpadeará.

- 6 Mantenga el botón de hora (D) pulsado durante unos segundos hasta que escuche un pitido para acabar la función. Gire el mando de función del horno y el mando de la temperatura hasta la posición de apagado para apagar el horno.



IMPORTANTE

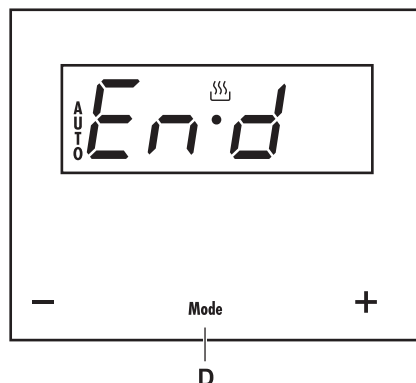
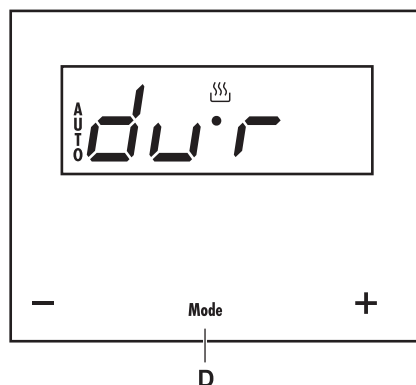
La hora de finalización se puede ajustar con el horno en funcionamiento. Siga las instrucciones indicadas anteriormente para hacerlo (en este caso no tendrá que resetear la función ni la temperatura del horno).

Puede comprobar el tiempo de finalización del proceso de horneado cuando desee. Para ello, mantenga pulsado el botón de hora (A) durante unos segundos. Para modificar la hora de finalización, cancele la función presionando simultáneamente los botones $-$ y $+$. A continuación, vuelva a ajustar el tiempo de finalización.

6.9 Ajustar el tiempo de horneado y el tiempo de finalización

- 1 Mantenga el botón de hora (D) pulsado durante unos segundos hasta que escuche un pitido. Si pulsa de nuevo el botón de hora (D), la palabra tiempo aparecerá en la pantalla.

- 2 Ajuste el tiempo de horneado con los botones $-$ y $+$.
- 3 Presione el botón de hora (D) de nuevo hasta que aparezca la palabra Fin en la pantalla.
- 4 Ajuste el tiempo de finalización con los botones $-$ y $+$.
Sonará un pitido, aparecerá la hora actual y el símbolo AUTO permanecerá iluminado.
- 5 Seleccione una función y una temperatura de horneado.
El horno se mantendrá apagado y el símbolo AUTO aparecerá en la pantalla. El horno está programado. El horno se encenderá cuando el proceso de horneado deba empezar y funcionará durante el tiempo de horneado indicado. El símbolo AUTO y el símbolo de horneado aparecerán iluminados en la pantalla.



**ADVERTENCIA**

La hora de comienzo del horneado es el tiempo de finalización menos el tiempo de horneado. Por ejemplo: si el tiempo de finalización se programa a las 17:00 y el tiempo de horneado es de 2 horas, el horno se encenderá a las 15:00.

El horno se apagará y la señal acústica se activará cuando concluya el tiempo de horneado programado.

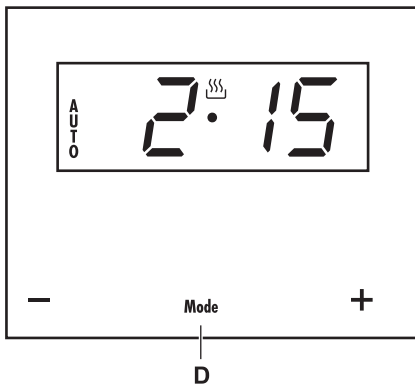
- 6 Presione cualquier tecla para apagar la señal acústica.

El horno se mantendrá apagado y el símbolo AUTO parpadeará.

- 7 Mantenga el botón de hora (D) pulsado durante unos segundos hasta que escuche un pitido para acabar la función. Gire el mando de función del horno y el mando de la temperatura hasta la posición de apagado para apagar el horno.

Puede comprobar el proceso de horneado cuando desee. Para ello, mantenga pulsado el botón de hora (D) durante unos segundos.

Para modificar el programa, cancele la función presionando simultáneamente los botones **-** y **+**. A continuación, vuelva a ajustar el tiempo de horneado y el tiempo de finalización.

**ADVERTENCIA**

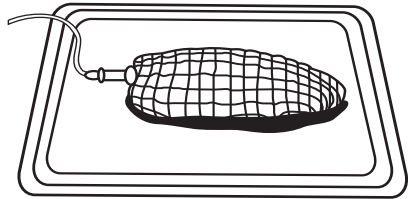
Si se interrumpiera el suministro eléctrico, el programa del temporizador se borraría y aparecerían los números 00:00 en la pantalla. Ajuste la hora actual y programe de nuevo el temporizador.

6.10 Ajustar la sonda térmica

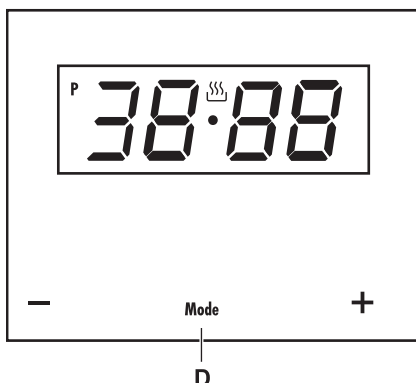
La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne que se va a asar. El horno se apagará automáticamente cuando la sonda detecte la temperatura programada.

La sonda térmica permite obtener un asado perfecto independientemente del tipo de carne o pescado empleados.

- Utilice únicamente la sonda térmica que viene con el horno.
- Introduzca la sonda en la carne antes de asarla.
- Introdúzcala por un lado de la carne para que la punta llegue hasta el centro de la carne.
- Debe insertarla hasta llegar al mango.
- Recomendamos dar la vuelta a la carne a mitad del proceso. Tenga esto en cuenta al introducir la sonda.
- La punta de la sonda no debe tocar huesos ni zonas de grasa. Tampoco debe llegar hasta una zona hueca, por ejemplo, en el caso de las aves.

**6.11 Utilizar la sonda térmica**

- 1 Coloque la carne con la sonda térmica en el horno.
- 2 Retire el protector del punto de conexión en la parte superior derecha del horno e inserte el enchufe de la sonda en el punto de conexión.
- 3 En cuanto se conecte la sonda térmica al horno, verá la temperatura medida por la sonda a la izquierda de la pantalla y la temperatura seleccionada para la sonda (80 °C) a la derecha. La pantalla mostrará alternativamente la hora actual y la temperatura programada y la temperatura medida por la sonda.



i **IMPORTANTE**

Si la sonda térmica mide temperaturas muy bajas (para productos muy fríos), la pantalla mostrará 30 °C. Si la sonda térmica mide temperaturas muy altas, la pantalla mostrará 99 °C. Si la sonda no se ha conectado correctamente, se activará una señal acústica.

- 4 Pulse simultáneamente los botones **-** y **+**.
- 5 Pulse el botón de hora (D) dos veces.

- 6 Ajuste la temperatura deseada para el interior de la carne mediante los botones **-** y **+** (consulte la tabla). La primera vez, mantenga los botones pulsados durante unos segundos. A continuación, púselos varias veces.
- 7 Seleccione una función de horneado y una temperatura de asado. Cuando la sonda mida la temperatura seleccionada, el horno se apagará y oirá una señal acústica.
- 8 Presione cualquier tecla para apagar la señal acústica.
- 9 Coloque los botones de función del horno en la posición de apagado y retire la sonda térmica.
- 10 La carne, perfectamente asada, estará lista para servir.

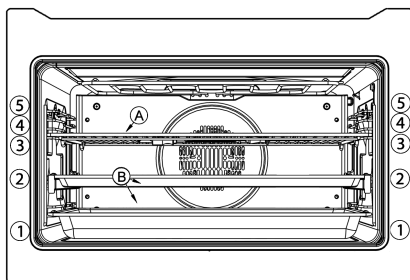
i **ADVERTENCIA**

Mientras se asa con la sonda térmica, puede acceder a otras funciones de programación del temporizador, como el avisador, manteniendo el botón de hora pulsado durante unos segundos. Las temperaturas de la sonda se muestran siempre en la pantalla del temporizador. El avisador estará ajustado cuando el símbolo del temporizador se encienda.

Asar	Temperatura de la sonda	Observaciones
Rosbif	35 - 40° C	Poco hecho
Rosbif	45 - 50° C	Al punto
Rosbif	55 - 60° C	Bien hecho
Pierna de cordero	65 - 70° C	
Jarrete	80 - 85° C	
Lomo (sección)	65 - 70° C	
Jamón	80 - 85° C	
Pollo	75 - 80° C	
Pavo asado	80 - 85° C	

7. USO DE LOS ACCESORIOS

7.1 Parrilla y bandejas



Su horno viene de serie con los siguientes accesorios:

(A) Parrilla

(B) Bandeja de repostería esmaltada honda

Los números 1 – 5 indican las distintas posiciones de las bandejas dentro del horno.

Utilice la posición que mejor se ajuste a sus preferencias a la hora de cocinar.

Introduzca la parrilla y la bandeja de repostería honda entre las 2 guías laterales en cualquiera de las posiciones posibles (1 a 5) a ambos lados. La rejilla dispone de topes para prevenir accidentes. Después de ajustar la parrilla en las guías laterales y de empujarla hasta el fondo del horno, levante ligeramente la parte delantera de la parrilla para liberar los topes y permitir que se deslice por completo por las guías.

Para retirar la parrilla, tire con cuidado de ella hacia el exterior. Cuando se detenga, eleve ligeramente la parte delantera para liberar los topes y, a continuación, extraiga la parrilla del horno.

La parrilla y la bandeja estarán bien instaladas cuando queden en horizontal, no en ángulo.

7.2 Carriles telescópicos



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

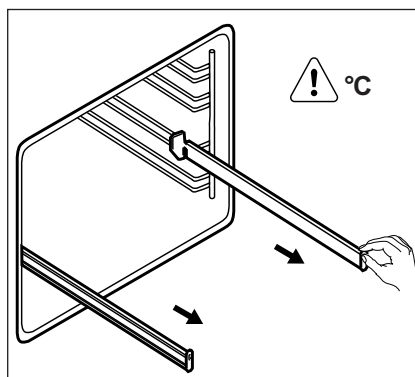
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y retirar las bandejas.



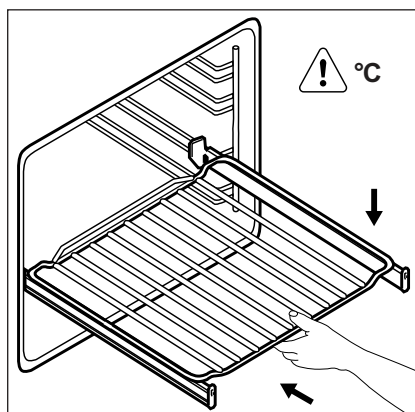
ADVERTENCIA

No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

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



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y empujuelos con cuidado para introducirlos en el aparato.



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

8. CONSEJOS ÚTILES

8.1 Información general

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por el empleo inadecuado del horno, diseñado para la preparación de alimentos de uso doméstico.
- No guarde aceite, grasas o productos inflamables dentro del horno. Podría ser peligroso si el horno se enciende.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Podría dañarlo y poner en riesgo su propia seguridad.
- No cubra la base del horno con papel de aluminio, podría afectar a la cocción y dañar el esmalte del interior del horno así como el interior de su mueble de cocina.
- Para cocinar alimentos, introduzca la bandeja o parrilla en las guías laterales del horno.
- No coloque recipientes ni alimentos directamente en la base del horno. Emplee siempre las bandejas y parrillas.
- No vierta agua en la base del horno durante su funcionamiento, podría dañar el esmalte.
- Durante la cocción, abra la puerta lo menos posible. Así reducirá el consumo de energía.
- En platos con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan condensaciones en la puerta.
- Limpie el interior del horno para eliminar restos de grasa y alimentos que en posteriores cocciones podrían desprender humos y olores y provocar la aparición de manchas.

8.2 Tablas de cocción

Entrantes

Tipo de plato	Peso	Posición de la bandeja	Cocción	Temperatura (°C)	Tiempo	Recipiente
Masas	2	2 y 3		160-180	30-40	Bandeja
				160-180	30-35	
Pizza	1,2	2 y 3		190-210	15-20	Rejilla
				170-190	15-20	
Hojaldre de verduras	2	2 y 3		170-190	30-35	Molde para quiche
				160-180	30-40	
				160-180	40-45	
Pastel de verduras	3,5	1		190-210	30-35	Fuente plana
				170-190	30-35	
				170-190	25-30	

Tipo de plato	Peso	Posición de la bandeja	Cocción	Temperatura (°C)	Tiempo	Recipiente
Pastel de verduras	2,5	1		190-210	55-65	Fuente plana
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Patatas asadas	1,5	1		180-200	60-65	Bandeja
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	

Pescado

Tipo de plato	Peso	Posición de la bandeja	Cocción	Temperatura (°C)	Tiempo	Recipiente
Dorada a la sal	2	2 y 3		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	25-30	
Salmón en papillote	2	2 y 3		180-200	20-25	Bandeja
				170-190	15-20	
Trucha	2	2 y 3		190-210	20-25	Fuente plana
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	
Lenguado	1	1		170-190	15-20	Bandeja
				160-180	10-15	
Merluza	1,5	1		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	20-25	
Pastel de pescado	2,5	1		190-210	40-45	Cazuela
				180-200	50-55	

Carne

Tipo de plato	Peso	Posición de la bandeja	Cocción	Temperatura (°C)	Tiempo	Recipiente
Cochinillo	4	2 y 3		170-190	75-85	Bandeja
				160-180	75-85	
				160-180	80-90	
Conejo	3	2 y 3		180-200	60-65	Bandeja
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Cordero	3	2 y 3		190-210	60-65	Bandeja
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
Pollo	3	2 y 3		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
Lomo de cerdo	1,5	1		170-190	40-45	Bandeja
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Pieza de carne	1,75	1		170-190	35-40	Cazuela
				170-190	30-35	
Rosbif	2,5	1		190-210	40-45	Bandeja
				180-200	40-45	
Hamburguesas	1	1		180-200	5-10	Rejilla
Salchichas	2	1		180-200	15-20	Rejilla

Tartas y postres

Tipo de plato	Peso	Posición de la bandeja	Cocción	Temperatura (°C)	Tiempo	Recipiente
Flan	1	2 y 3		160-170	60-65	Molde para pan
				140-160	40-45	
Magdalenas	1	2 y 3		160-180	30-35	Bandeja
				140-160	35-30	
Tarta de queso	2	2 y 3		180-200	45-50	Molde para tarta de queso
				160-180	30-40	

Tipo de plato	Peso	Posición de la bandeja	Cocción	Temperatura (°C)	Tiempo	Recipiente
Masas de hojaldre	0,5	2 e 3	—	180-200	20-25	Bandeja
			Ⓢ	170-190	20-25	
Hojaldre	0,5	1	—	170-190	15-20	Bandeja
		2 e 3	Ⓢ	170-180	15-20	
Yogur	1 litro	(*)	— Ⓢ	50	8 horas	Tarros de yogur

(*) Coloque los tarros de yogur directamente sobre la base del horno.

9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Desconecte el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier tarea de mantenimiento.

9.1 Limpieza del interior del horno

- 1 Hornos esmaltados fáciles de limpiar
Utilice cepillos de nailon o esponjas con agua templada y jabón para limpiar superficies esmaltadas, como la base del horno. Asegúrese de que el horno esté frío. Si usa productos de limpieza para hornos, aplíquelos solo en las superficies esmaltadas y siga en todo momento las instrucciones del fabricante.
- 2 Hornos recubiertos con esmaltes especiales adaptados a otros sistemas de limpieza
Consulte la hoja de características de su horno.



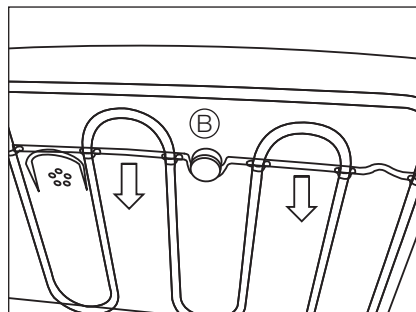
ADVERTENCIA

No limpie el interior del horno con equipos de limpieza a vapor o agua a presión. Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o utensilios que puedan rayar el esmalte.

3 Uso del grill abatible

Para limpiar la parte superior del horno:

- Espere a que su horno esté frío.
- En otros modelos de horno, empuje con ambas manos la varilla de la resistencia del grill (B) hasta soltarla de la sujeción superior.



- Dele la vuelta y limpie la parte superior del horno.
- Finalmente, vuelva a colocar la resistencia del grill en su posición original.



ADVERTENCIA

Para sua segurança, nunca ponha o forno em funcionamento sem o painel traseiro que protege o ventilador.

9.2 Limpieza del exterior y de los accesorios del horno

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua templada y jabón o con un detergente suave.

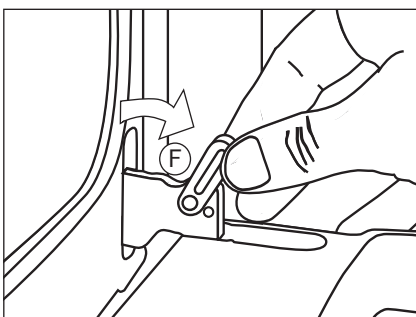
Tenga especial cuidado al limpiar las superficies de acero inoxidable. Utilice solo esponjas o trapos que no rayen.

9.3 Limpieza de la puerta del horno

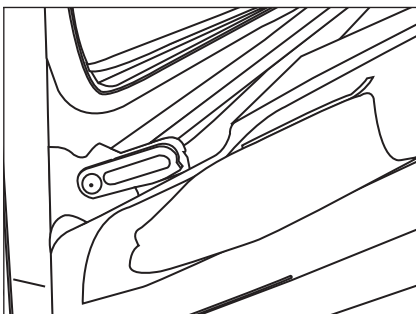
No use estropajos metálicos, cepillos de alambre o detergentes en polvo abrasivos para limpiar la puerta del horno, podría rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.

En algunos modelos de hornos, la puerta se puede retirar para facilitar su limpieza. Proceda de la siguiente manera:

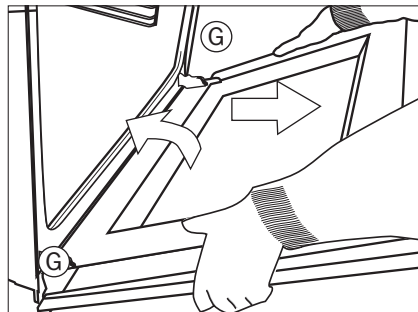
- 1 Abra la puerta.
- 2 Gire los dos estribos de bloqueo (F) a la derecha.



- 3 Cierre la puerta hasta que encaje totalmente.



- 4 Sujete la puerta lateralmente con las manos y tire hacia arriba hasta soltarla por completo de las bisagras (G).



Para montar la puerta, siga los pasos en sentido inverso.

! ADVERTENCIA

No retire los pasadores de seguridad en ningún momento, como la bisagra está en tensión podría provocar daños. Además, es imposible montar la puerta si los pasadores no están colocados.

Para montar la puerta, sujétela con las dos manos e inserte las bisagras en las aperturas de la parte delantera del horno. Abra despacio la puerta hasta que esté completamente abierta.

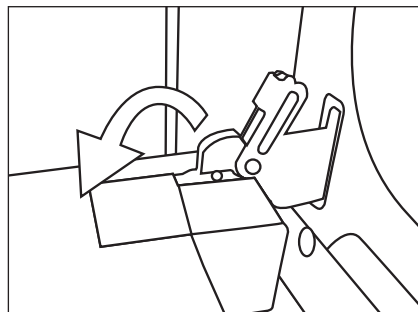
9.4 Limpieza del interior

! ADVERTENCIA

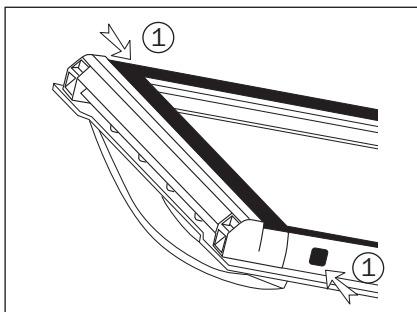
Por favor preste atención porque cuando retire el cristal interior, la puerta del horno se cerrará.

Instrucciones para desmontar/ montar los cristales interiores. Horno de 90 cm

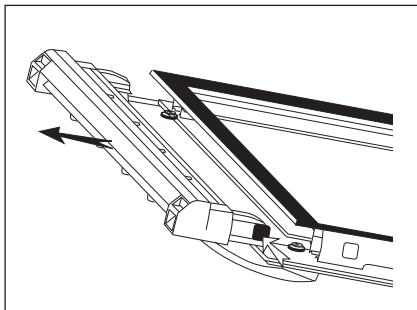
- 1 Abra la puerta del horno.
- 2 Gire completamente los dos estribos de bloqueo (N) para evitar que se cierre la puerta.



- 3 Presione sobre el punto 1 situado en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno.



- 4 Siga presionando el punto 1 y retire el cierre de bloqueo superior de la puerta.



- 5 Los cristales interiores estarán ahora sueltos y los podrá limpiar fácilmente con un limpiacristales líquido y un paño suave.



ADVERTENCIA

Si la puerta no se ha bloqueado con el estribo de bloqueo (N), tenga cuidado cuando retire los cristales interiores porque la puerta del horno se cerrará.

- 6 Una vez limpios, vuelva a colocar los cristales en el mismo orden. Se debe poder leer la palabra TERMOGLASS.
- 7 Coloque de nuevo el cierre superior de la puerta, asegurándose de que las pestañas laterales encajan en el punto 1.

9.5 Cambiar la bombilla del horno



ADVERTENCIA

Para cambiar la bombilla, asegúrese primero de que el horno está desconectado de la red eléctrica.

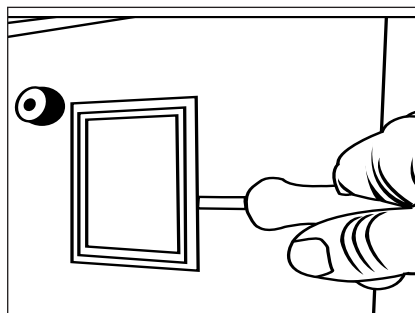


ADVERTENCIA

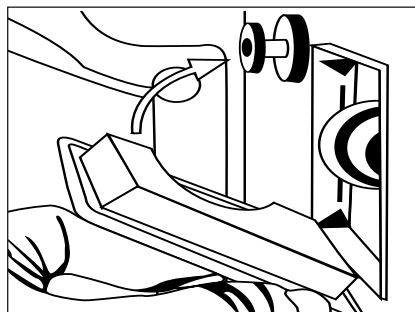
Antes de cambiar la bombilla, asegúrese de que el aparato está apagado para evitar posibles descargas eléctricas.

La bombilla debe soportar temperaturas de hasta 300 °C. Puede solicitarla en el Servicio de Asistencia Técnica.

- Saque la lente del soporte de la bombilla con la ayuda de una herramienta adecuada.



- Cambie la bombilla.
- Vuelva a colocar la lente asegurándose de que encaja en la posición correcta sin forzarla.



10. QUÉ HACER SI...

El horno no funciona

- Compruebe la conexión a la red eléctrica.
- Verifique los fusibles y el limitador de su instalación.
- Asegúrese de que el temporizador está en posición manual o programada.
- Compruebe la posición de los ajustes de función y temperatura.

La luz interior del horno no se enciende

- Sustituya la bombilla.
- Verifique el correcto montaje con el manual de instrucciones.

El piloto de calentamiento no se ilumina

- Seleccione una temperatura.
- Seleccione una función.
- Solo se debe iluminar cuando el horno se está calentando hasta llegar a la temperatura seleccionada.

Sale humo del horno

- Proceso normal durante el primer uso.
- Limpie periódicamente el horno.
- Reduzca la cantidad de grasa o aceite de la bandeja.
- No utilice temperaturas superiores a las indicadas en las tablas de cocción.

No se obtienen los resultados esperados

Consulte las tablas de cocción para saber cómo funciona su horno.



ADVERTENCIA

Si a pesar de estos consejos persiste el problema, póngase en contacto con su Servicio de Asistencia Técnica.

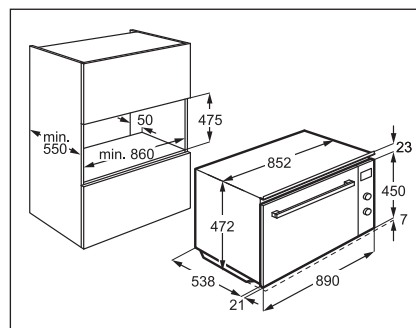
11. INSTALACIÓN

Esta información va dirigida exclusivamente al instalador, ya que es el responsable del montaje y conexión eléctrica. Si instala el horno usted mismo, el fabricante no se responsabilizará de los posibles daños.

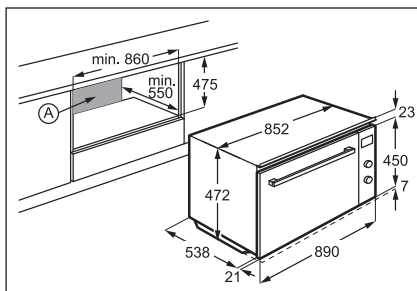
11.1 Antes de la instalación

Antes de la proceder a la instalación, consulte las instrucciones de seguridad eléctrica de la página 3 de este manual.

- Para desembalar el horno, tire de la lengüeta situada en la parte inferior de la caja y sujételo por las asas laterales, nunca por el tirador de la puerta del horno.
- La entrada en el mueble de la cocina debe ser la indicada en el diagrama. El tamaño mínimo del mueble base debe ser de 550 mm.



- En el caso de los hornos multifunción integrados, la parte posterior del mueble, correspondiente a la zona sombreada de la figura 4, no debe tener ningún saliente (refuerzos de mueble, tuberías, bases de enchufe, etc.).

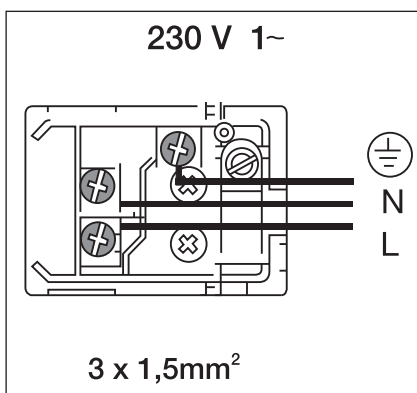


- El adhesivo empleado en el recubrimiento plástico de los muebles debe soportar temperaturas superiores a 85° C.

11.2 Conexión eléctrica

El instalador deberá comprobar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la placa de características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la placa de características.
- Una vez conectado a la red eléctrica, todos los elementos eléctricos del horno funcionan correctamente.
- Cuando esté montado, se debe poder desconectar de la red eléctrica.



11.3 Instalación del horno

Para todos los hornos, una vez conectados a la red eléctrica:

- 1 Coloque el horno en el mueble asegurándose de que el cable de alimentación no queda atrapado o en contacto con partes calientes del horno.
- 2 Para fijar el horno al mueble, enrosque los tornillos suministrados en los agujeros que veremos una vez abierta la puerta.
- 3 Compruebe que el horno no está en contacto con las paredes del mueble y que hay al menos una separación de 2 mm con los muebles contiguos.

11.4 Información técnica

Si el aparato no funciona, comunique al Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que observa, indicando:

- 1 Número de serie (S-No)
- 2 Modelo del aparato (Mod.)

Esta información aparece en la placa de características que está situada en la parte inferior del horno. Abra la puerta del horno para verla.

12. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	ELECTROLUX
Identificación del modelo	EOM5420AAX
Índice de eficiencia energética	102,3
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	1,00 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0,89 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	77 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	EOM5420AAX 50 kg

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

12.2 Ahorro de energía

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

• Consejos generales

- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
- Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
- En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.

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

• **Cocción ventilada:** en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

• **Mantener calientes los alimentos:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra la temperatura de calor residual.

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Los materiales del embalaje son totalmente reciclables por lo que podrán ser aprovechados de nuevo. Infórmese en su ayuntamiento sobre qué hacer con dichos materiales.



ADVERTENCIA

El símbolo  en el aparato o en el embalaje indica que no se puede tratar como un residuo doméstico normal. Debe depositarlo en el

punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. De otro modo, puede resultar perjudicial para el medioambiente y la salud pública. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje del aparato, póngase en contacto con el ayuntamiento de su ciudad, los servicios municipales o el establecimiento donde lo compró.





www.electrolux.com/shop



3172775-001

ERC CE

