



PT Forno
ES Horno

Manual de instruções 2
Manual de instrucciones 27

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	7
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	8
6. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	10
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	10
8. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	11
9. SUGESTÕES E DICAS.....	12
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	20
11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	23
12. INSTALAÇÃO.....	24
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	25

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

A informação encontra-se na placa de características.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

1.2 Segurança geral

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

forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA!

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham a mesma altura.

2.2 Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

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

2.3 Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

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



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

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

- Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

2.5 Luz interior

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



ADVERTÊNCIA!

Risco de choque eléctrico.

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

2.6 Eliminação



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

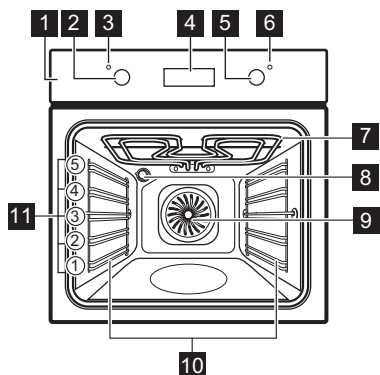
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

2.7 Assistência Técnica

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão das funções do forno
- 3** Indicador / símbolo / luz de funcionamento
- 4** Programador electrónico
- 5** Botão da temperatura
- 6** Indicador / símbolo / luz da temperatura
- 7** Resistência
- 8** Lâmpada
- 9** Ventoinha
- 10** Apoio para prateleiras, amovível
- 11** Posições de prateleira

3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

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

4.2 Acertar a hora

É necessário acertar a hora antes de colocar o forno em funcionamento.

Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica pela primeira vez, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador da Hora do Dia fica intermitente.

Prima o botão **+** ou **-** para acertar a hora.

Após cerca de cinco segundos, o indicador deixa de piscar e o visor indica a hora do dia que definir.

4.3 Alterar a hora



Não é possível alterar a hora do dia se a função Duração **→|** ou a função Fim **→|** estiver em funcionamento.

Prima  várias vezes até que o indicador da Hora do Dia fique intermitente.

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

4.4 Pré-aquecimento

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

1. Selecione a função  e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função  e a temperatura máxima.

4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.
5. Selecione a função  e selecione a temperatura máxima.
6. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Activar e desactivar o aparelho



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

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

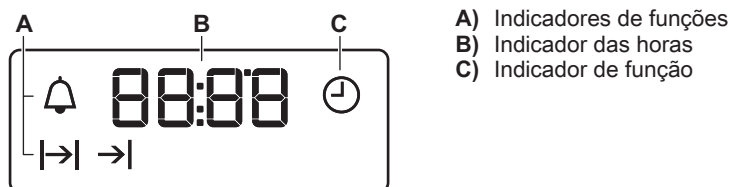
1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

5.2 Funções do forno

Função do forno	Aplicação
0	Posição Off (desligado) O aparelho está desligado.
	Luz Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura activa.
	Aquecimento Inferior/Superior Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.

Função do forno	Aplicação	
	Aquecimento superior	Para alourar pão, bolos e pastéis. Para terminar pratos cozinhados.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões em 1 posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
	Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até 3 posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Aquecimento Inferior/Superior.
	Pizza	Para cozer alimentos em 1 posição de prateleira com alourado mais intenso e base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Aquecimento Inferior/Superior.

5.3 Visor



5.4 Botões

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

6. FUNÇÕES DE RELÓGIO

6.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Hora do dia	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do aparelho.
 Duração	Para definir o tempo de cozedura do forno.
 Fim	Para definir a hora do dia à qual o forno se desactivará.



Pode utilizar a função Duração  e a função Fim  em simultâneo para definir o tempo de funcionamento do aparelho e a hora à qual o aparelho deve desactivar-se. Isto permite-lhe activar o aparelho mais tarde. Comece por definir a função Duração  e defina depois a função Fim .

indicador da função de relógio que definir.



No caso da função Conta-Minutos, o visor indica o tempo restante.

- Quando o tempo terminar, o indicador da função de relógio fica intermitente e é emitido um sinal sonoro. Prima um botão para desligar o sinal.
- Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).



Com a função Duração  e a função Fim , o aparelho é desactivado automaticamente.

6.2 Regular as funções de relógio

Para a função Duração  e para a função Fim , defina uma função do forno e uma temperatura de cozedura. Isto não é necessário para a função Conta-Minutos .

- Prima  várias vezes até que o símbolo da função de relógio pretendida comece a piscar.
- Prima  ou  para definir o tempo para a função de relógio necessária.

A função de relógio está em funcionamento. O visor apresenta o

6.3 Cancelar as funções de relógio

- Prima  várias vezes até que o indicador da função necessária fique intermitente.
 - Mantenha premido .
- A função de relógio apaga-se após alguns segundos.

7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Calhas telescópicas



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

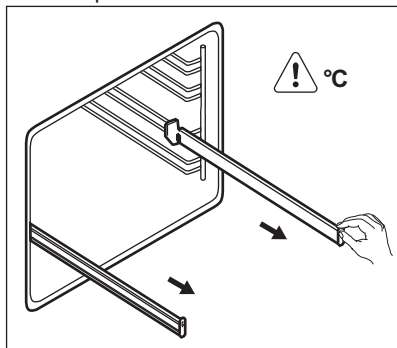
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



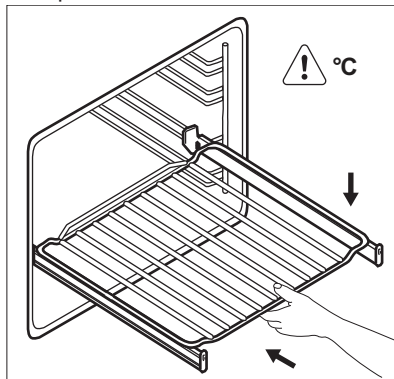
CUIDADO!

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

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



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



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

8. FUNÇÕES ADICIONAIS

8.1 Ventoinha de arrefecimento

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

8.2 Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma

anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

9. SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

9.1 Informações gerais

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

alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

9.2 Cozer bolos

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

9.3 Cozinhar carne e peixe

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

9.4 Tempos de cozedura

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

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

9.5 Tabela para cozer e assar

Bolos

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Receitas batidas	170	2	160	3 (1 e 4)	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amantei- gada	170	2	160	3 (1 e 4)	20 - 30	Em forma de bolo
Cheese- cake but- termilk	170	1	165	2	60 - 80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã) ¹⁾	170	2	160	1 (esquerda e direita)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	165	2 (esquerda e direita)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	170	2	160	2	50 - 60	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pequenos - um nível	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	150 - 160	2 e 4	25 - 35	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Bolos pequenos - três níveis	-	-	150 - 160	1, 3 e 5	30 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - um nível	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Merenques - um nível	120	3	120	3	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Merenques - dois níveis ¹⁾	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Pães de leite ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Em tabuleiro para assar
Éclairs - um nível	190	3	170	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Éclairs - dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	180	2	170	2	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Bolo de duas camadas	170	1	160	2 (esquerda e direita)	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pão branco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Pão de centeio	190	1	180	1	30 - 45	Em forma de pão
Pãezinhos ¹⁾	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar
Pizza ¹⁾	200 - 210	1	200 - 210	1	10 - 20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Em tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Flan de massa	200	2	180	2	40 - 50	Em forma

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Flan de vegetais	200	2	175	2	45 - 60	Em forma
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Em forma
Lasanha ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Carne

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Carne de vaca	200	2	190	2	50 - 70	Numa prateleira em grelha
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	210	2	200	2	50 - 60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	210	2	200	2	60 - 70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	210	2	200	2	70 - 75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Com couro
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	2 unidades

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Borrego	190	2	175	2	110 - 130	Perna
Frango	220	2	200	2	70 - 85	Inteiro
Peru	180	2	160	2	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Inteiro
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em peda- ços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em peda- ços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

Peixe

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Truta / Dourada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peix- es
Atum / Salmão	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fil- etes

9.6 Grelhador



Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes de cozinhar.

Alimento	Quantidade		Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prate- leira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Bifes do lombo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Bifes de vaca	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salsichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4

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

9.7 Grelhador ventilado

Carne de vaca

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada ou lombo, mal passado ¹⁾	por cm de espessura	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Carne assada ou lombo, médio ¹⁾	por cm de espessura	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Carne assada ou lombo, bem passado ¹⁾	por cm de espessura	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Porco

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pernil	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Costeleta, entrecosto	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Rolo de carne	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Joelho de porco (pré-cozinhado)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Vitela

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

Borrego

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Lombo de borrego	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Aves

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

Peixe (com vapor)

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

9.8 Secar - Ventilado + Resistência Circ

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

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

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Feijões	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

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

10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Notas sobre a limpeza

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

10.2 Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio

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

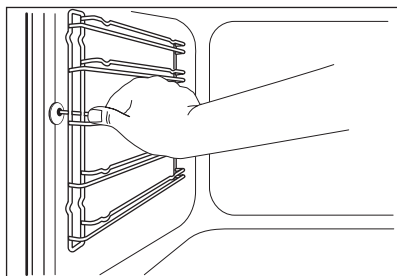
10.3 Limpar a junta da porta

- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

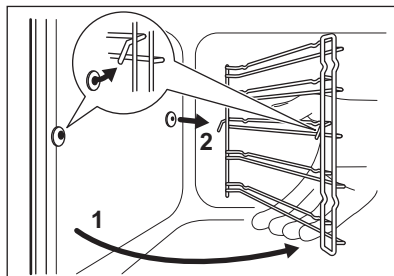
10.4 Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.

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



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



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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

10.5 Tecto do forno



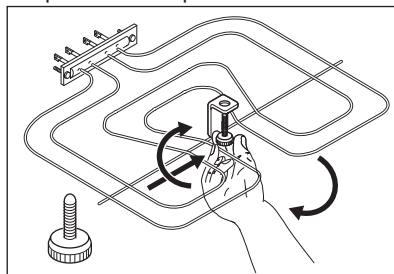
ADVERTÊNCIA!

Desactive o aparelho antes de removê-lo. Certifique-se de que o aparelho não está quente. Existe o risco de queimaduras.

Retire os apoios da grelha.

Pode remover a resistência de aquecimento para facilitar a limpeza do tecto do forno.

1. Remova o parafuso que segura a resistência. Utilize uma chave de parafusos na primeira vez.



2. Puxe cuidadosamente a resistência para baixo.
3. Limpe o tecto do forno com um pano macio, água morna e detergente e deixe secar.

Instale o elemento de aquecimento na sequência inversa.

Instale os apoios para prateleiras.



ADVERTÊNCIA!

Certifique-se de que a resistência de aquecimento fica bem instalada e não cai.

10.6 Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover os painéis de vidro internos para os limpar.



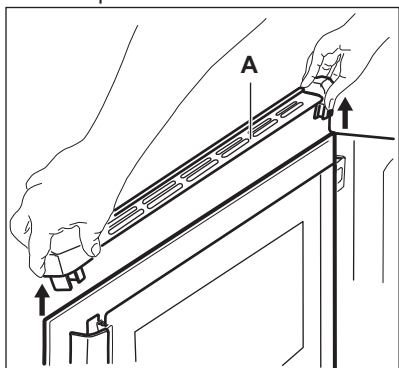
CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

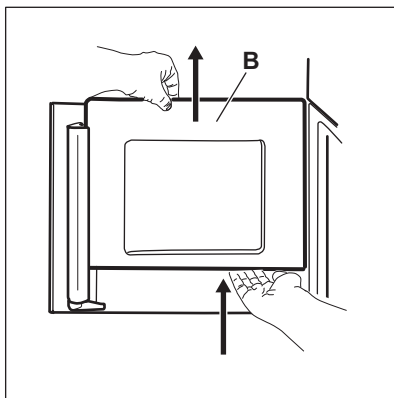


O sentido de abertura da porta depende do modelo de forno. A porta é aberta pelo lado direito em alguns modelos e pelo lado esquerdo noutros.

1. Pressione os botões nas partes laterais do friso da porta (A), na cobertura superior, e puxe-o para cima para o remover.

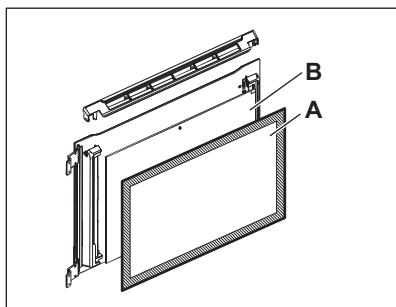


2. Segure bem no vidro interno (B) da porta com ambas as mãos e deslize-o para cima para o remover. Faça o mesmo com o segundo painel de vidro. Certifique-se de que segura bem os vidros para evitar que caiam.



3. Limpe a porta com uma esponja húmida e seque-a com um pano macio e seco. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou agentes de limpeza abrasivos porque podem danificar a superfície.

Quando a porta do forno estiver limpa, instale os painéis de vidro pela sequência inversa. O painel de vidro central tem um pequeno ponto no topo e o segundo painel tem uma impressão com relevo. Certifique-se de que coloca o painel de vidro central nos alojamentos correctos. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que não sente a superfície da moldura do painel de vidro rugosa após a instalação.



10.7 Substituir a lâmpada

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

**ADVERTÊNCIA!**

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

**CUIDADO!**

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

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

Lâmpada posterior

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

11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**ADVERTÊNCIA!**

Consulte os capítulos
relativos à segurança.

11.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta "12.00".	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Acerte o relógio.

11.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu

fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal

da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

Número do produto (PNC)

Número de série (S.N.)

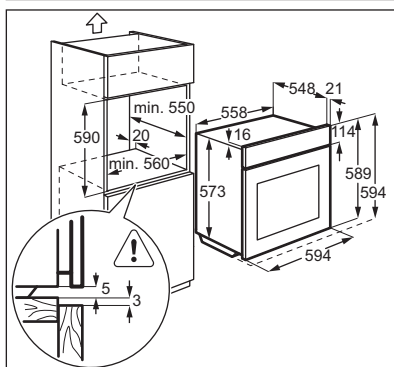
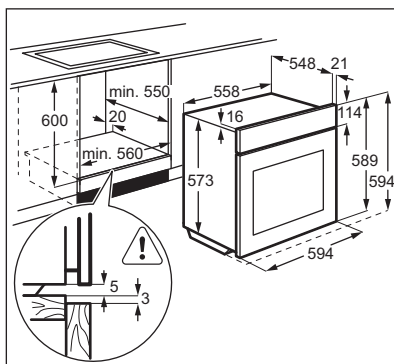
12. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA!

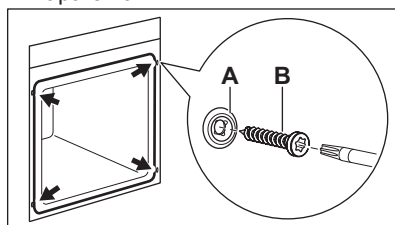
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Encastre



12.2 Fixação do aparelho num móvel

1. Abra a porta do aparelho.
2. Fixe o aparelho ao móvel.
3. Coloque os quatro suportes de espaçamento (A) nos orifícios da estrutura e aperte os quatro parafusos (B) fornecidos com o aparelho.



12.3 Instalação eléctrica



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

Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

12.4 Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOL3420AOW EOL3420AOX EOR3420AOW EOR3420AOX
Índice de eficiência energética	105,9
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normalizada, modo convencional	0,93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normalizada, modo ventilado	0,90 kWh/ciclo
Número de compartimentos	1
Fonte de aquecimento	Electricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	EOL3420AOW 35,6 kg
	EOL3420AOX 35,9 kg
	EOR3420AOW 35,8 kg
	EOR3420AOX 35,9 kg

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

13.2 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 utilizam 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.

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	28
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	29
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	32
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	32
5. USO DIARIO.....	33
6. FUNCIONES DEL RELOJ.....	35
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	35
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	36
9. CONSEJOS.....	36
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	45
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	48
12. INSTALACIÓN.....	49
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	50

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre

guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa 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. El centro de servicio autorizado es quien debe cambiar el cable de alimentación en caso necesario.
- Evite que el cable de red toque o 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 apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato es conforme con las Directivas de la CEE.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.

frutas podrían ocasionar manchas permanentes.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.5 Luz interna

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

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

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

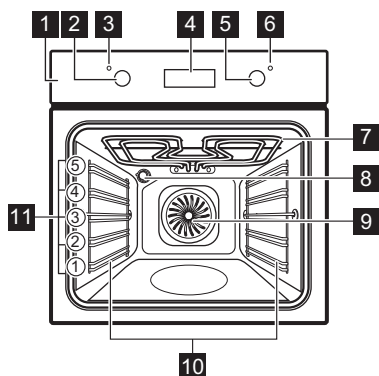
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

2.7 Asistencia

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones del horno
- 3** Piloto/símbolo/indicador de alimentación
- 4** Programador electrónico
- 5** Mando de temperatura
- 6** Piloto/símbolo/indicador de temperatura
- 7** Resistencia
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Carril lateral, extraíble
- 11** Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

4. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

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

4.2 Ajuste de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

El indicador de Hora actual parpadea cuando se conecta el aparato al suministro de red, después de un corte del mismo o si no se ha ajustado la obra.

Pulse la tecla $\oplus$ o $\ominus$ para ajustar la hora apropiada. Después de unos cinco segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

4.3 Cambio de la hora



No se puede cambiar la hora actual cuando están en curso las funciones Duración $\rightarrow$ | o Fin $\rightarrow$ |.

Pulse ⌚ una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función Hora actual.

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

4.4 Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el aparato 1 hora.
3. Ajuste la función  y ajuste la temperatura máxima.

4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.
5. Ajuste la función  y ajuste la temperatura máxima.
6. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

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

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Encendido y apagado del aparato



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

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

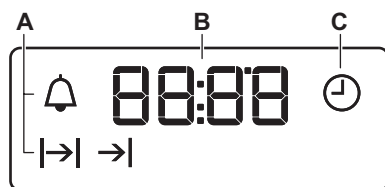
1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

5.2 Funciones del horno

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El aparato está apagado.
 Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
 Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar en 1 posición de parrilla.

Función del horno		Aplicación
	Bóveda	Para dorar pan, tartas y pasteles. Para terminar platos cocinados.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en 1 posición de parrilla. También para gratinar y dorar.
	Turbo	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior.
	Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior.

5.3 Pantalla



- A)** Indicadores de función
B) Hora
C) Indicador de función

5.4 Teclas

Botón	Función	Description
—	MENOS	Para ajustar el tiempo.
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar el tiempo.

6. FUNCIONES DEL RELOJ

6.1 Tabla de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 Hora del día	Para ajustar, modificar o comprobar la hora.
 Avisador	Ajustar el temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
 Duración	Permite programar el tiempo de cocción del horno.
 Fin	Permite ajustar la hora del día en que el horno debe apagarse.



Puede utilizar las funciones Duración  y Fin  a la vez para ajustar el tiempo durante el que debe funcionar el aparato y el momento en el que debe apagarse. De este modo puede activar el aparato con un inicio diferido. Ajuste primero la Duración  y después el Fin .

La función de reloj está activada. La pantalla muestra el indicador de la función de reloj ajustada.



Para la función del Avisador, la pantalla muestra el tiempo restante.

- Al finalizar el tiempo, el indicador de función de reloj parpadea y se emite una señal acústica. Pulse una tecla para desactivar la señal.
- Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.



Con las funciones Duración  y Fin , el aparato se apaga automáticamente.

6.2 Ajuste de las funciones del reloj

Para Duración  y Fin , ajuste una función y la temperatura de cocción. Esto no es necesario para el Avisador .

- Pulse  una y otra vez hasta que empiece a parpadear el símbolo de la función necesaria del reloj.
- Pulse  o  para ajustar la hora de la función de reloj que desee.

6.3 Cancelación de las funciones del reloj

- Pulse la tecla  varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
- Mantenga pulsada . La función de reloj se apaga en unos segundos.

7. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Carriles telescópicos



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

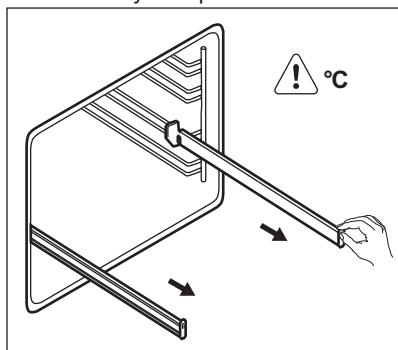
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



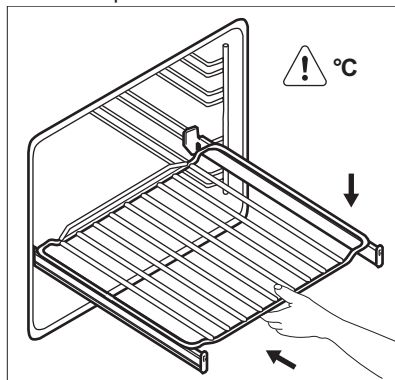
PRECAUCIÓN!

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

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



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



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

8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

8.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden

9. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

9.1 Información general

- El aparato tiene cinco niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo

contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

9.2 Repostería

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

9.3 Carnes y pescados

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

9.4 Tiempos de cocción

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

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

9.5 Cuadro de especificaciones para hornear y asar

Repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (1 y 4)	45 - 60	En molde de repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (1 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	60 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana ¹⁾	170	2	160	1 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	170	2	160	2	50 - 60	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad/ pastel de fruta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pasteles pequeños: un nivel	170	3	150 - 160	3	20 - 30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	150 - 160	2 y 4	25 - 35	En bandeja
Pasteles pequeños: tres niveles	-	-	150 - 160	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comen- tarios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla		
Galletas/ hojaldres - un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	En bande- ja
Galletas/ hojaldres - dos ni- veles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bande- ja
Galletas/ hojaldres - tres ni- veles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bande- ja
Merengues: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bande- ja
Merengues - dos niveles ¹⁾	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bande- ja
Bollos ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	En bande- ja
Bollos re- llenos de crema: un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bande- ja
Bollos re- llenos de crema: dos ni- veles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bande- ja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repos- tería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repos- tería de 24 cm

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Tarta Victoria	170	1	160	2 (izquierda y derecha)	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan
Pan/Rollos ¹⁾	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza ¹⁾	200 - 210	1	200 - 210	1	10 - 20	En bandeja de repostería o bandeja honda para asar
Galletas ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde

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

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

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

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

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

9.6 Grill



Precalente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Filetes de solomillo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Filetes de vacuno	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salchichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Chuletas de cerdo	4	600	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (cortado en 2)	2	1000	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Brochetas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Pechuga de pollo	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburguesa	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de pescado	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sándwiches tostados	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tostadas	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Grill + Turbo

Carne de res

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, poco hecho ¹⁾	por cm de grosor	190 - 200	5 - 6	1 ó 2
Rosbif o filete, al punto ¹⁾	por cm de grosor	180 - 190	6 - 8	1 ó 2
Rosbif o filete, muy hecho ¹⁾	por cm de grosor	170 - 180	8 - 10	1 ó 2

¹⁾ Precaliente el horno.

Lomo de cerdo

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Chuleta, costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ó 2
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ó 2
Codillo de cerdo (precocinado)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ó 2

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120	1 ó 2

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ó 2

Cordero

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero, cordero asado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ó 2
Espalda de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ó 2

Aves

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	0,2 - 0,25 g cada trozo	200 - 220	30 - 50	1 ó 2
Medias aves	0,4 - 0,5 g cada trozo	190 - 210	35 - 50	1 ó 2
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ó 2
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ó 2
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ó 2
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ó 2
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ó 2

Pescado (al vapor)

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ó 2

9.8 Secar - Turbo

- Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.
- Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de

secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Judías	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Setas	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

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

10.1 Notas sobre la limpieza

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

10.2 Aparatos de acero inoxidable o aluminio



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

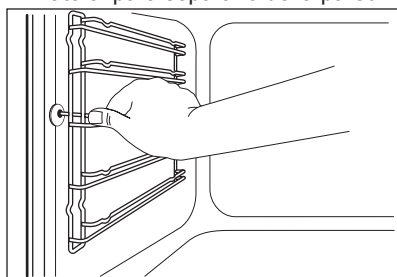
10.3 Limpieza de la junta de la puerta

- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

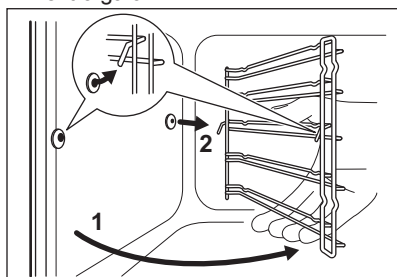
10.4 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



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



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



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

10.5 Techo del horno



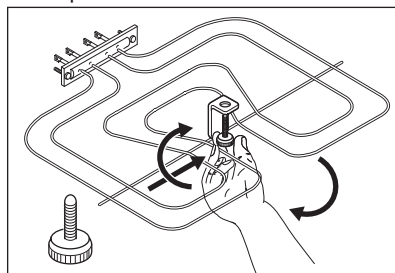
ADVERTENCIA!

Apague el aparato antes de extraer la resistencia. Asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Retire los carriles telescópicos.

Puede desmontar la resistencia para facilitar la limpieza del techo del horno.

1. Retire el tornillo que sujeta la resistencia. Utilice un destornillador la primera vez.



2. Desplace con cuidado la resistencia hacia abajo.
3. Limpie el techo del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón, y déjelo secar.

Para instalar la resistencia, siga las instrucciones en orden inverso.

Coloque los carriles de apoyo.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que la resistencia se ha colocado correctamente y no se cae.

10.6 Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puede quitar los paneles de cristal internos para limpiarlos.

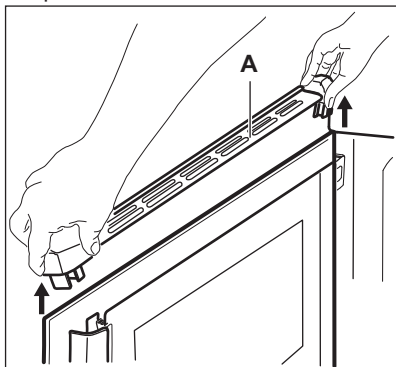


PRECAUCIÓN!

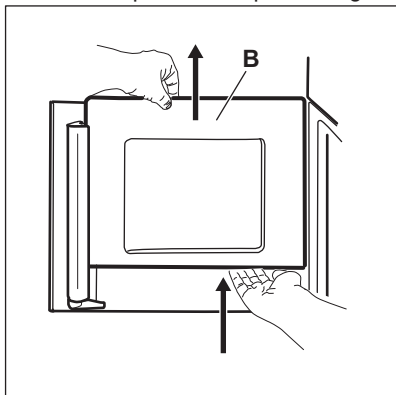
No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

i La dirección de apertura de la puerta depende del modelo del horno. La puerta se abre por el lado derecho en algunos modelos y por el lado izquierdo en otros.

1. Pulse los botones de los laterales del embellecedor de la puerta (A) de la cubierta superior y tire hacia arriba para extraerlo.



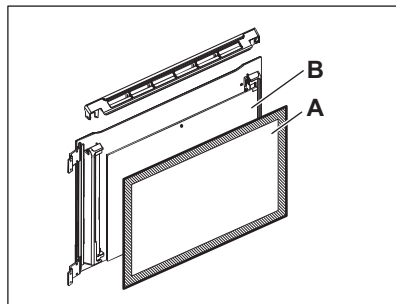
2. Sujete firmemente el cristal interior B con ambas manos y deslícelo hacia arriba para extraerlo de su posición inicial. Proceda de la misma forma con el segundo panel de cristal. Asegúrese de sujetar firmemente los cristales para evitar que se caigan.



3. Limpie la puerta con una esponja húmeda y séquela con un paño suave. No utilice estropajos de acero, ácidos ni productos de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar la superficie.

Una vez que la puerta esté limpia, instale los paneles de cristal siguiendo el orden inverso. El panel de cristal central tiene un pequeño punto en la parte superior y el segundo tiene serigrafiados.

Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctos. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Asegúrese después de la instalación de que la superficie del marco del panel no esté áspera cuando lo toque.



10.7 Cambio de la bombilla

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



ADVERTENCIA!

Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.



PRECAUCIÓN!

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

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

La bombilla trasera

1.

Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2.

Limpie la tapa de cristal.
3.

Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4.

Coloque la tapa de cristal.

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.

11.2 Datos de asistencia

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

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

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

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

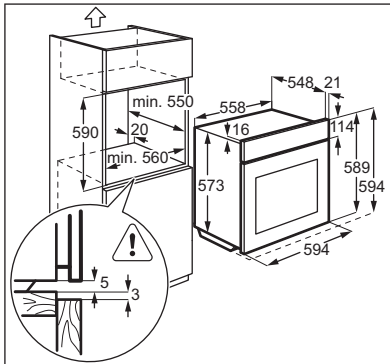
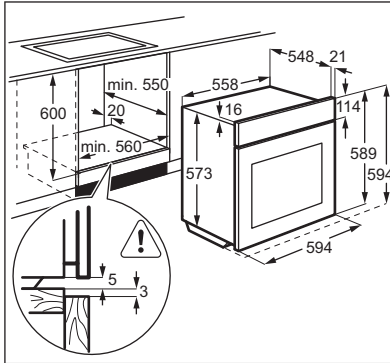
12. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

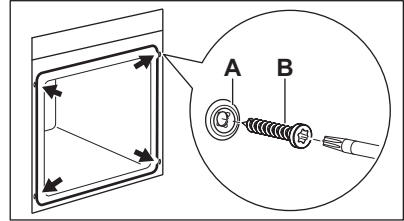
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Empotrado



12.2 Fijación del aparato al mueble

1. Abra la puerta del aparato.
2. Fije el aparato al mueble.
3. Coloque los cuatro soportes distanciadores (A) en los orificios del marco y apriete los cuatro tornillos (B) suministrados con el aparato.



12.3 Instalación eléctrica



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

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

12.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOL3420AOW EOL3420AOX EOR3420AOW EOR3420AOX
Índice de eficiencia energética	105.9
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.90 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	EOL3420AOW 35.6 kg
	EOL3420AOX 35.9 kg
	EOR3420AOW 35.8 kg
	EOR3420AOX 35.9 kg

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

13.2 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 calor:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo .
Coloque el material de embalaje en los
contenedores adecuados para su
reciclaje. Ayude a proteger el medio
ambiente y la salud pública, así como a
reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos
marcados con el símbolo  junto con los
residuos domésticos. Lleve el producto a
su centro de reciclaje local o póngase en
contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop



867304691-B-272015

