



Thinking of you
Electrolux



EOB2200BAX
EOB2200COX

PT FORNO
ES HORNO

MANUAL DE INSTRUÇÕES 2
MANUAL DE INSTRUCCIONES 21

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	6
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	7
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	7
6. FUNÇÕES DE RELÓGIO	8
7. FUNÇÕES ADICIONAIS	8
8. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	8
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	14
10. O QUE FAZER SE...	18
11. INSTALAÇÃO	19

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 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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.electrolux.com/productregistration



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.
- 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.
- 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.

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.

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 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.
- 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 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 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.

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.

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

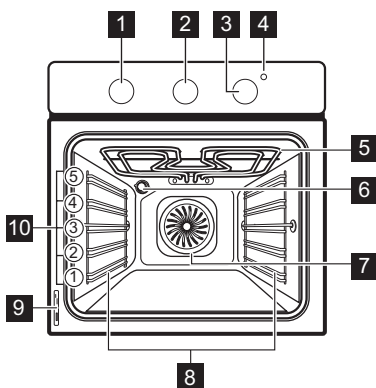


ADVERTÊNCIA

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** Botão das funções do forno
- 2** Botão do temporizador
- 3** Botão da temperatura

- 4** Indicador de temperatura
- 5** Grelhador
- 6** Lâmpada do forno
- 7** Ventoinha
- 8** Suporte para grelhas
- 9** Placa de características
- 10** Posições das grelhas

3.1 Acessórios do forno

• Prateleira em grelha

Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

• Grelha/Assadeira

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Limpeza inicial

- Retire todos os acessórios e guias laterais amovíveis (se aplicável).
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

4.2 Pré-aquecimento

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

1. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 45 minutos.
3. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
4. 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 é suficiente.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão de controlo das funções do forno para uma função do forno.

2. Rode o botão de comando da temperatura para uma temperatura. O indicador de temperatura mantém-se aceso enquanto a temperatura do aparelho aumenta.
3. Para desligar o aparelho, rode o botão de controlo das funções do forno e o botão de comando da temperatura para a posição Off (desligado).

5.2 Funções do forno

Função do forno		Aplicação
	Posição Off	O aparelho está desligado (off).
	Aquecimento convencional	Para cozer e assar num nível do forno. Os aquecimentos superior e inferior funcionam em simultâneo.
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que um nível com a mesma temperatura de cozedura, sem mistura de sabores.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades no meio da prateleira. Para tostar.
	Grelhador rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para tostar. Todo o grelhador funciona.

Função do forno	Aplicação
 Pizza	Para fazer pizza, quiche ou tarte. O grelhador e aquecimento inferior fornecem calor directo e o ventilador faz circular o ar quente para cozinhar os ingredientes da pizza ou o recheio da tarte.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças. Apenas funciona o aquecimento inferior.

6. FUNÇÕES DE RELÓGIO

6.1 Cronómetro + Fim de cozedura

Utilize-o para definir um tempo de desactivação para uma função do forno.

1. Selecciona uma função do forno e uma temperatura.
2. Rode o botão do temporizador tanto quanto possível e rode-o novamente até chegar ao tempo pretendido.

3. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se.

Regulação normal  : Rode o botão do temporizador para  . Nesta posição, o aparelho funciona em modo manual. A função Cronómetro + Fim de cozedura está desactivada.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 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.

7.2 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.

8. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

- O aparelho possui cinco níveis para prateleiras. Conte os níveis para prateleiras a partir da parte inferior do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constan-

temente 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.

8.1 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.

8.2 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.
- Não corte a carne até que passem 15 minutos depois de a retirar do forno, para não perder os sucos.
 - Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro. Para evitar a condensação do fumo, vá acrescentando água.

8.3 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 definições (nível de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

8.4 Tabela para cozer e assar

BOLOS

TIPO DE PRATO	Cozedura Con- vencional		Cozedura venti- lada		Tempo de coze- dura [min.]	Notas
	Posição da prate- leira	Temp . [°C]	Posição da prate- leira	Temp . [°C]		
Receitas ba- tidas	2	170	3	160	45-60	Em forma de bolo
Massa amanteiga- da	2	170	3	160	20-30	Em forma de bolo
Cheesecake	1	170	1	160	70-80	Em forma de bolo de 26 cm ou prateleira em grelha

TIPO DE PRATO	Cozedura Con- vencional		Cozedura venti- lada		Tempo de coze- dura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp . [°C]	Posição da prateleira	Temp . [°C]		
Bolo de maçã (tarte de maçã)	2	170	2 (esquerda e direita)	160	80-100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	Em tabuleiro para cozer
Tarte de compota	2	170	2 (esquerda e direita)	165	30-40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	2	170	2	160	50-60	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal/Bolo de frutas	2	160	2	150	90-120	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾
Bolo de ameixa	1	175	2	160	50-60	Em forma de pão ¹⁾
Bolos pequenos - num nível	3	170	3	140-150	20-30	Em tabuleiro para cozer
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	2 e 4	140-150	25-35	Em tabuleiro para cozer
Biscoitos/pastéis - um nível	3	140	3	140-150	30-35	Em tabuleiro para cozer
Biscoitos/pastéis - dois níveis	-	-	2 e 4	140-150	35-40	Em tabuleiro para cozer
Merengue	3	120	3	120	80-100	Em tabuleiro para cozer
Pãezinhos	3	190	3	180	15-20	Em tabuleiro para cozer ¹⁾
Eclairs	3	190	3	170	25-35	Em tabuleiro para cozer
Tartes	2	180	2	170	45-70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de frutas	1	160	2	150	110-120	Em forma de bolo de 24 cm

TIPO DE PRATO	Cozedura Con- vencional		Cozedura venti- lada		Tempo de coze- dura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp . [°C]	Posição da prateleira	Temp . [°C]		
Bolo de duas camadas	1	170	1 (esquerda e direita)	160	50-60	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	Cozedura Con- vencional		Cozedura venti- lada		Tempo de coze- dura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp . [°C]	Posição da prateleira	Temp . [°C]		
Pão branco	1	190	1	190	60-70	1-2 peças, 500g cada peça ¹⁾
Pão de centeio	1	190	1	180	30-45	Em forma de pão
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10-20	Em tabuleiro para cozer ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça durante 10 minutos.

TORTAS

TIPO DE PRATO	Cozedura Con- vencional		Cozedura venti- lada		Tempo de coze- dura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp . [°C]	Posição da prateleira	Temp . [°C]		
Empadas	2	200	2	180	40-50	Em forma
Tortas de vegetais	2	200	2	175	45-60	Em forma
Quiches	1	180	1	180	50-60	Em forma ¹⁾
Lasanha	2	180-190	2	180-190	25-40	Em forma ¹⁾
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	Em forma ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PRATO	Cozedura Con- vencional		Cozedura venti- lada		Tempo de coze- dura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp . [°C]	Posição da prateleira	Temp . [°C]		
Carne de vaca	2	200	2	190	50-70	Numa prateleira em grelha
Porco	2	180	2	180	90-120	Numa prateleira em grelha
Vitela	2	190	2	175	90-120	Numa prateleira em grelha
Rosbife (mal passado)	2	210	2	200	50-60	Numa prateleira em grelha
Rosbife (médio)	2	210	2	200	60-70	Numa prateleira em grelha
Rosbife (bem passado)	2	210	2	200	70-75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	2	180	2	170	120-150	Com courato
Lombo de porco	2	180	2	160	100-120	Duas peças
Borrego	2	190	2	175	110-130	Perna
Frango	2	220	2	200	70-85	Inteiro
Peru	2	180	2	160	210-240	Inteiro
Pato	2	175	2	220	120-150	Inteiro
Ganso	2	175	1	160	150-200	Inteiro
Coelho	2	190	2	175	60-80	Em pedaços
Lebre	2	190	2	175	150-200	Em pedaços
Faisão	2	190	2	175	90-120	Inteiro

PEIXE

TIPO DE PRATO	Cozedura Con- vencional		Cozedura venti- lada		Tempo de coze- dura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp . [°C]	Posição da prateleira	Temp . [°C]		
Truta/Dourada	2	190	2	175	40-55	3-4 peixes
Atum/Salmão	2	190	2	175	35-60	4-6 filetes

8.5 Grelhador



Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

TIPO DE PRA-TO	Quantidade		Grelhador		Tempo de cozedura [min.]	
	Peças	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	1.º lado	2.º lado
Bifes do lombo	4	800	4	máx.	12-15	12-14
Bife de novilho	4	600	4	máx.	10-12	6-8
Salsichas	8	-	4	máx.	12-15	10-12
Costeletas de porco	4	600	4	máx.	12-16	12-14
Frango (cortado em 2)	2	1000	4	máx.	30-35	25-30
Espetadas	4	-	4	máx.	10-15	10-12
Peito de frango	4	400	4	máx.	12-15	12-14
Hambúrguer	6	600	4	máx.	20-30	-
Filetes de peixe	4	400	4	máx.	12-14	10-12
Sanduíches	4-6	-	4	máx.	5-7	-
Tostas	4-6	-	4	máx.	2-4	2-3

8.6 Conservar - Aquecimento inferior

Frutos vermelhos

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura até começar a ferver [min.]	Tempo de cozedura a 100 °C [min.]
Morangos, amoras, framboesas, groselhas maduras	160 – 170	35 – 45	–

Fruta com caroço

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo até começar a ferver [min.]	Tempo de cozedura a 100 °C [min.]
Pêras, marmelos, ameixas	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Legumes

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura até começar a ferver [min.]	Tempo de cozedura a 100 °C [min.]
Cenouras ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Pepinos	160 – 170	50 – 60	–
Picles mistos	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Couve-rábano, ervilhas, espargos	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Deixe a conserva no forno, após desactivar o aparelho.

9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um produto de limpeza.
- Para limpar as superfícies metálicas, utilize um produto de limpeza habitual.
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, a sujidade não ficará queimada e poderá removê-la com mais facilidade.
- 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 produto de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com produtos de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente.



Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio:

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

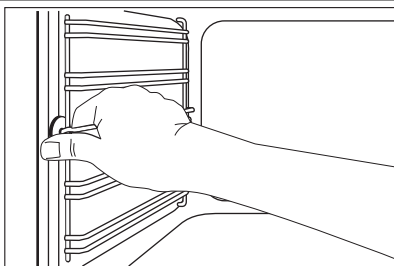
9.1 Limpar a junta da porta

- 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 o Centro de Assistência Técnica.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

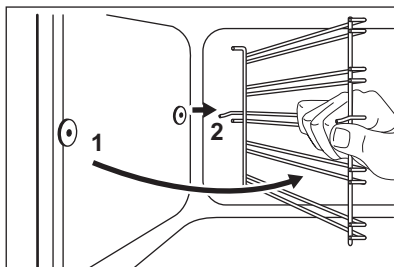
9.2 Apoios para prateleiras

Pode retirar os apoios para prateleiras para limpar as paredes laterais.

Remover os apoios para prateleiras



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



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

Instalar os apoios para prateleiras

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.



As extremidades arredondadas dos apoios para prateleiras têm de ficar viradas para a frente.

9.3 Lâmpada do forno



ADVERTÊNCIA

Tenha cuidado quando substituir a lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

Antes de substituir a lâmpada do forno:

- Desactive o forno.
- Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.



Coloque um pano no fundo do forno para proteger a lâmpada do forno e a protecção de vidro. Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar que resíduos de gordura queimem na lâmpada.

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

9.4 Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interior para limpar.



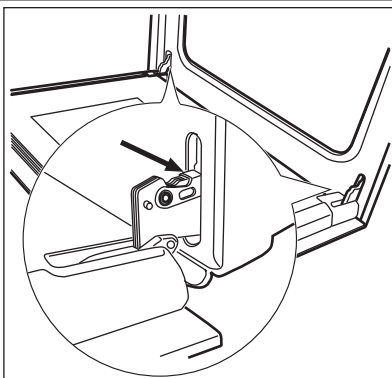
CUIDADO

Não utilize o aparelho sem o painel de vidro.

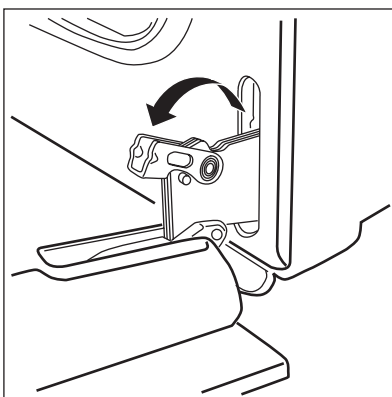


A porta do forno pode fechar-se se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.

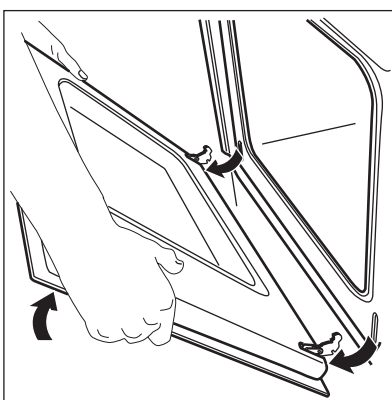
Remover a porta do forno e o painel de vidro



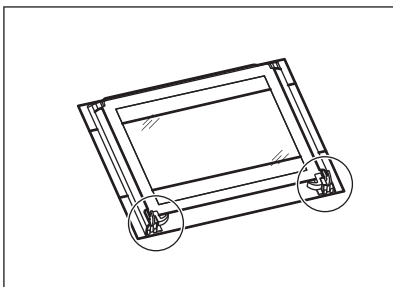
1. Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



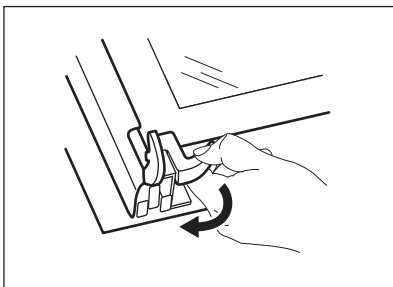
2. Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



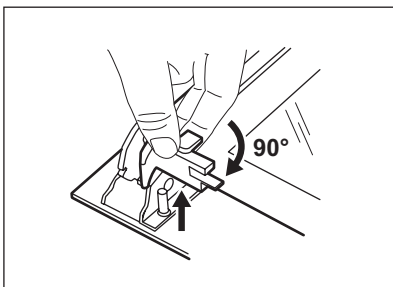
3. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



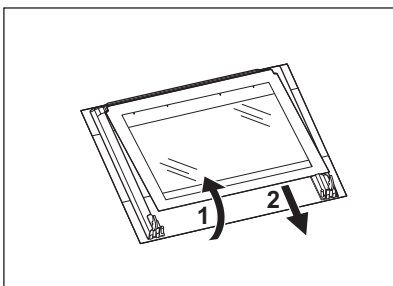
4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



5. Liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interior.

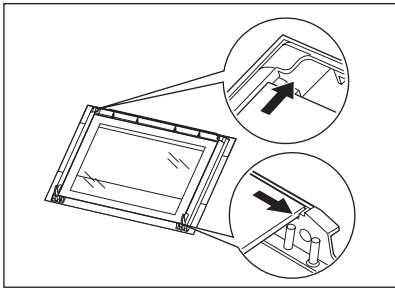


6. Rode os dois fixadores a 90° e remova-os dos respectivos lugares.



7. Com cuidado, levante (passo 1) e remova (passo 2) o painel de vidro.
8. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

Instalar a porta e o painel de vidro



Quando a limpeza estiver concluída, instale o painel de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência oposta.

A zona com a serigrafia tem de ficar voltada para a porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não é rugosa.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interior correctamente nos respectivos lugares. Observe a ilustração.

10. O QUE FAZER SE...



ADVERTÊNCIA
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona.	O aparelho não está activado.	Active o aparelho. Consulte o capítulo "Utilização diária".
O aparelho não funciona.	O Conta-minutos + Final de cozedura não está configurado.	Configure o Conta-minutos + Final de cozedura. Consulte o capítulo "Funções de relógio".
O aparelho não funciona.	O disjuntor do quadro eléctrico está desligado.	Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não acende.	A lâmpada do forno está avariada.	Substitua a lâmpada do forno.
Há vapor e água condensada nos alimentos e no forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por mais de 15-20 minutos após a conclusão da cozedura.

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

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

.....

Número do produto (PNC)

Número de série (S.N.)

.....

.....

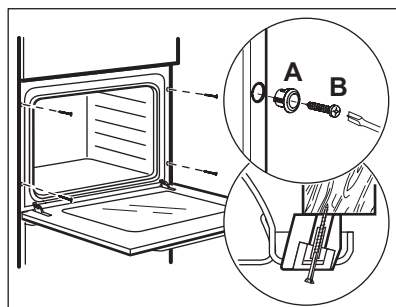
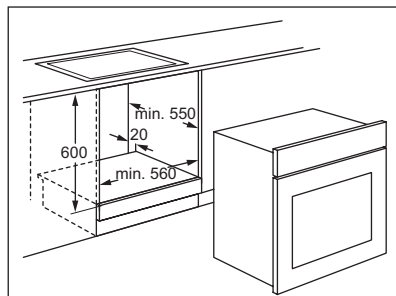
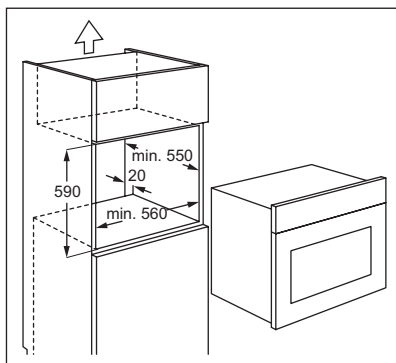
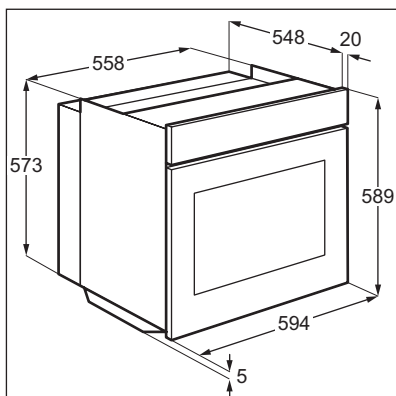
11. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Encastre



11.2 Instalação eléctrica



ADVERTÊNCIA

A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.



O fabricante não é responsável pelo não cumprimento das precauções de segurança do capítulo "Informações de segurança".

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

11.3 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) e a tabela:

Potência total	Secção do cabo
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm ²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm ²

Potência total	Secção do cabo
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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).

12. 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 de 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.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	22
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	23
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	25
4. ANTES DEL PRIMER USO	25
5. USO DIARIO	26
6. FUNCIONES DE RELOJ	27
7. FUNCIONES ADICIONALES	27
8. CONSEJOS ÚTILES	27
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	33
10. QUÉ HACER SI...	37
11. INSTALACIÓN	38

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.electrolux.com/productregistration



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.
- 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.
- 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.

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 instala 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.

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.

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.

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

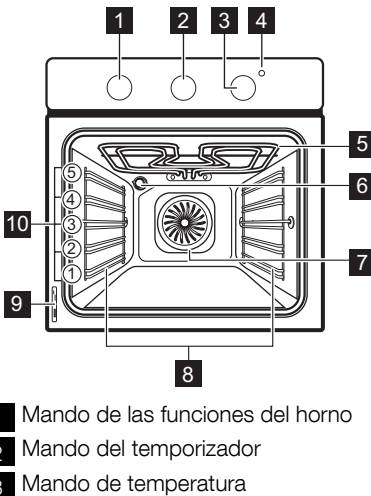


ADVERTENCIA

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



- 4 Indicador de temperatura
5 Grill
6 Bombilla del horno
7 Ventilador
8 Soporte para las bandejas
9 Placa de características
10 Posiciones de las parrillas

3.1 Accesorios del horno

• Parrilla

Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.

• Grill / Bandeja de asar

Para hornear y asar o como grasera.

4. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Limpieza inicial

- Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles (en su caso).

- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

4.2 Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.

2. Deje que el aparato funcione durante 45 minutos.
3. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
4. 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 totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno hasta la función que desee.
2. Gire el mando de control de la temperatura hasta la temperatura adecuada.

El indicador de temperatura permanece encendido mientras el horno alcanza la temperatura elegida.

3. Para desactivar el aparato, gire el mando de función del horno y el mando de control de la temperatura a la posición de desconexión.

5.2 Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo.
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
	Grill rápido	Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. Funciona todo el grill.
	Pizza	Para hacer pizza, quiche o tarta. Las resistencias inferior y del grill ofrecen calor directo y el ventilador hace circular el aire caliente para cocinar los ingredientes de la pizza o el relleno de la tarta.

Función del horno	Aplicación
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.

6. FUNCIONES DE RELOJ

6.1 Minutero + Final de la cocción

Úselo para programar una hora de desconexión automática de una función del horno.

1. Ajuste una función y la temperatura.
2. Gire el mando del temporizador hasta el máximo y a continuación al período de tiempo necesario.

3. Transcurrido el período de tiempo, suena una señal. El aparato se apaga.

Ajuste normal  : Gire el mando del temporizador hasta . En esta posición, el aparato funciona de forma manual. La función Minutero + Final de la cocción está desactivada.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 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 aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el aparato.

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.

7.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden

8. CONSEJOS ÚTILES

- El horno tiene cinco niveles o alturas. 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.

8.1 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.

8.2 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 que se seque cada vez.

8.3 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 mejores ajustes (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

8.4 Cuadro de especificaciones para hornear y asar

PASTELES

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Masas batidas	2	170	3	160	45-60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	3	160	20-30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	1	170	1	160	70-80	En molde de repostería de 26 cm en una parrilla
Tarta o pastel de manzana	2	170	2 (izquierda y derecha)	160	80-100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60-80	En bandeja
Tarta de mermelada	2	170	2 (izquierda y derecha)	165	30-40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	2	170	2	160	50-60	En molde de repostería de 26 cm

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Pastel de Navidad/ Pastel de fruta	2	160	2	150	90-120	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Pastel de ciruelas	1	175	2	160	50-60	En molde para pan ¹⁾
Pasteles pequeños: un nivel	3	170	3	140-150	20-30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	2 y 4	140-150	25-35	En bandeja
Galletas/ pastas - un nivel	3	140	3	140-150	30-35	En bandeja
Galletas/ pastas - dos niveles	-	-	2 y 4	140-150	35-40	En bandeja
Merengues	3	120	3	120	80-100	En bandeja
Bollos	3	190	3	180	15-20	En bandeja ¹⁾
Bollos rellenos de crema	3	190	3	170	25-35	En bandeja
Tartaletas	2	180	2	170	45-70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	1	160	2	150	110-120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria	1	170	1	160	50-60	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . (°C)	Posición de la parrilla	Temp . (°C)		
Pan blanco	1	190	1	190	60-70	1-2 piezas, 500 g cada pieza ¹⁾
Pan de centeno	1	190	1	180	30-45	En molde de pan
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	En bandeja de repostería o bandeja honda para asar ¹⁾
Bollitos	3	200	3	190	10-20	En bandeja de repostería ¹⁾

¹⁾ Precalentar durante 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . (°C)	Posición de la parrilla	Temp . (°C)		
Pudin de pasta	2	200	2	180	40-50	En un molde
Tarta de verduras	2	200	2	175	45-60	En un molde
Quiches	1	180	1	180	50-60	En un molde ¹⁾
Lasaña	2	180-190	2	180-190	25-40	En un molde ¹⁾
Canelones	2	180-190	2	180-190	25-40	En un molde ¹⁾

¹⁾ Precalentar durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . (°C)	Posición de la parrilla	Temp . (°C)		
Carne de vacuno	2	200	2	190	50-70	En una parrilla
Cerdo	2	180	2	180	90-120	En una parrilla
Ternera	2	190	2	175	90-120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	2	210	2	200	50-60	En una parrilla
Rosbif en su punto	2	210	2	200	60-70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	2	210	2	200	70-75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	2	180	2	170	120-150	Con piel
Morcillo de cerdo	2	180	2	160	100-120	Dos piezas
Cordero	2	190	2	175	110-130	Pata
Pollo	2	220	2	200	70-85	Entero
Pavo	2	180	2	160	210-240	Entero
Pato	2	175	2	220	120-150	Entero
Ganso	2	175	1	160	150-200	Entero
Conejo	2	190	2	175	60-80	Troceado
Liebre	2	190	2	175	150-200	Troceada
Faisán	2	190	2	175	90-120	Entero

PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . (°C)	Posición de la parrilla	Temp . (°C)		
Trucha/Be-sugo	2	190	2	175	40-55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	2	190	2	175	35-60	4-6 filetes

8.5 Grill



Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción [min]	
	Piezas	[g]	Posición de la pa- rrilla	Temp [°C]	1ª cara	2ª cara
Filetes de solo- millo	4	800	4	máx.	12-15	12-14
Filetes de vacu- no	4	600	4	máx.	10-12	6-8
Salchichas	8	-	4	máx.	12-15	10-12
Chuletas de cerdo	4	600	4	máx.	12-16	12-14
Pollo (cortado en dos)	2	1000	4	máx.	30-35	25-30
Brochetas	4	-	4	máx.	10-15	10-12
Pechuga de po- llo	4	400	4	máx.	12-15	12-14
Hamburguesa	6	600	4	máx.	20-30	-
Filete de pesca- do	4	400	4	máx.	12-14	10-12
Sándwiches tostados	4-6	-	4	máx.	5-7	-
Tostadas	4-6	-	4	máx.	2-4	2-3

8.6 Conservar - Calor inferior

Frutas silvestres

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de coc- ción restante a 100 °C (min)
Fresas, aránda- nos, frambuesas, grosellas maduras	160 – 170	35 – 45	–

Frutas con hueso

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de coc- ción restante a 100 °C (min)
Peras, membrillos, ciruelas	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Verduras

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de cocción restante a 100 °C (min)
Zanahorias ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Pepinos	160 – 170	50 – 60	–
Encurtidos variados	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Colinabos, guisantes, espárragos	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Después de apagar el aparato, deje la conserva en el horno.

9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con jabón neutro.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se queme.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.



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.

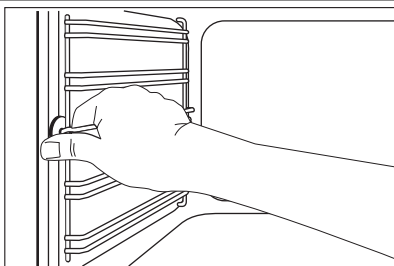
9.1 Limpieza de la junta de la puerta

- 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 el servicio técnico.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

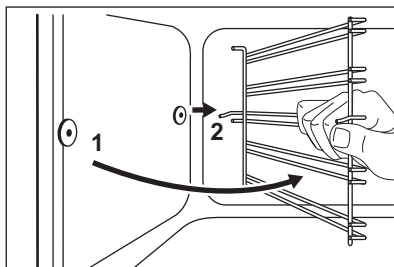
9.2 Carriles laterales

Puede extraer los carriles laterales para limpiar las paredes.

Para retirar los carriles de apoyo



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



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extraígallo.

Instalación de los carriles de apoyo

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



Los extremos redondeados de los carriles de apoyo deben apuntar hacia la parte delantera.

9.3 Bombilla del horno



ADVERTENCIA

Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.



Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la luz y la tapa de cristal.
Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra preparada para soportar temperaturas de hasta 300 °C.
Utilice una bombilla de horno del mismo tipo.
4. Coloque la tapa de cristal.

9.4 Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Retire la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos.



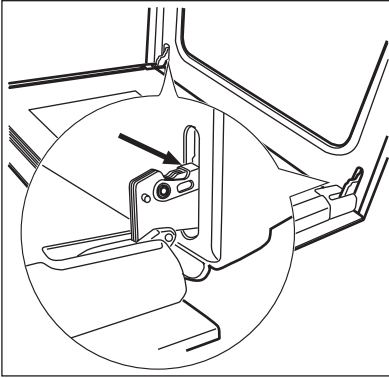
PRECAUCIÓN

No utilice el aparato sin el panel de cristal.

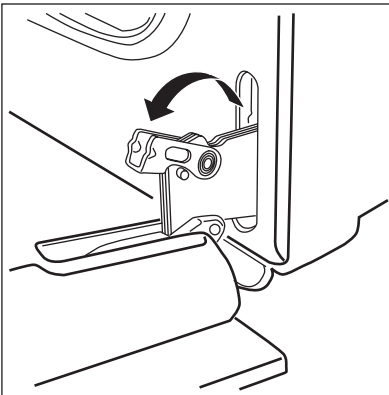


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

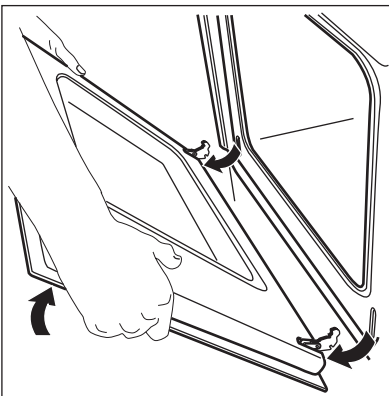
Extracción de la puerta del horno y del panel de cristal



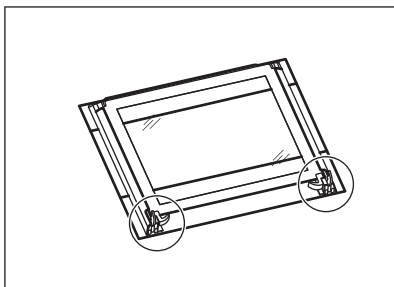
1. Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



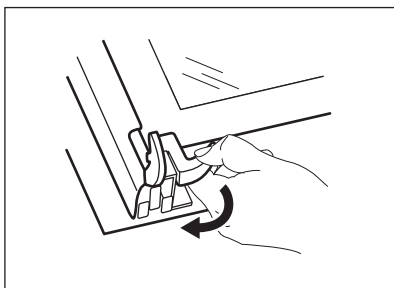
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



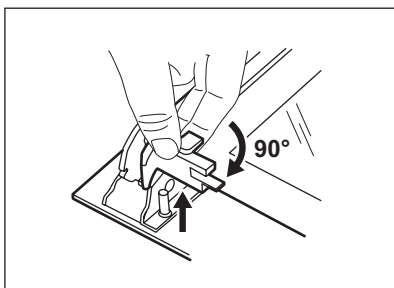
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (hasta la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



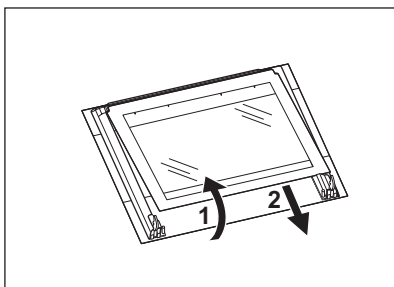
4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



5. Suelte el sistema de bloqueo para retirar el panel de cristal interior.

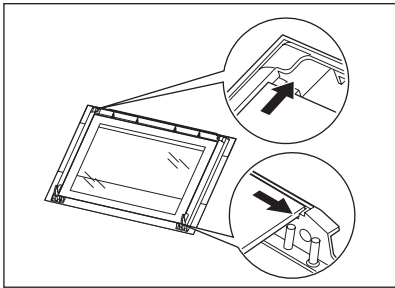


6. Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.



7. Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) el panel de cristal.
8. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Instalación de la puerta y el panel de cristal



Instale el panel de cristal y la puerta del horno cuando haya terminado de limpiarlos. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.
La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque. Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos. Consulte la ilustración.

10. QUÉ HACER SI...



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato está apagado.	Active el aparato. Consulte el capítulo "Uso diario".
El aparato no funciona.	El programador de la función Minutero + Final de la cocción no está configurado.	Configure el programador de la función Minutero + Final de la cocción. Consulte el capítulo "Funciones de reloj".
El aparato no funciona.	Ha saltado un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
Se acumulan vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	Los platos han permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 o 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico. Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de características.

La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (MOD.)

.....

Número de producto (PNC)

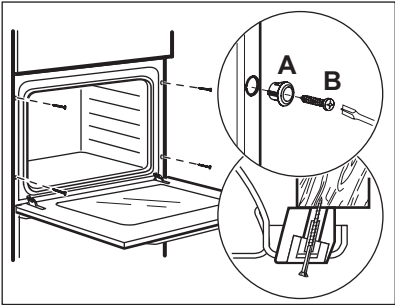
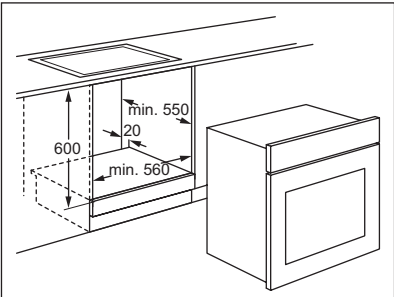
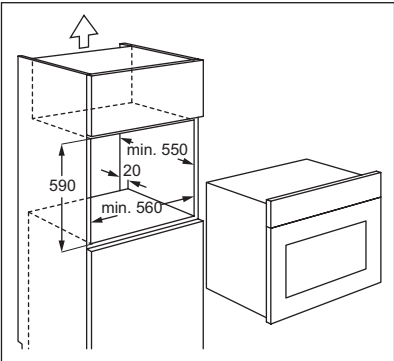
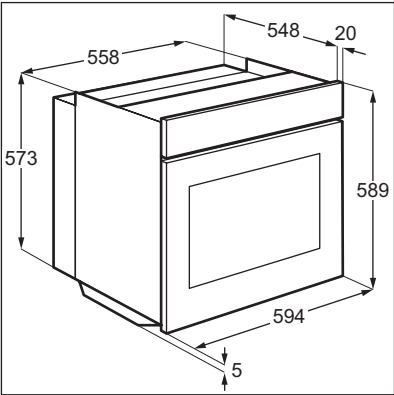
.....

11. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Empotrado



11.2 Instalación eléctrica



ADVERTENCIA
Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.



El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo “Información sobre seguridad”.

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

11.3 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) y la tabla:

Potencia total	Sección del cable
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm ²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm ²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

12. 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



397278201-D-142013