



Thinking of you
Electrolux



EOC6851

PT FORNO
ES HORNO

MANUAL DE INSTRUÇÕES 2
MANUAL DE INSTRUCCIONES 45

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	7
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	7
5. PAINEL DE CONTROLO	8
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	10
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO	15
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	16
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS	17
10. FUNÇÕES ADICIONAIS	20
11. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	22
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	35
13. O QUE FAZER SE...	41
14. INSTALAÇÃO	43

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

- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos aquecimentos do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.

- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Antes da limpeza por Pirólise, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para grelhas e tabuleiros, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para grelhas e tabuleiros, para fora da parede lateral. Instale os apoios para grelhas e tabuleiros na sequência inversa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

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

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado por baixo e ao lado de estruturas seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.

- Não permita que os cabos eléctricos toquem na porta do aparelho, especialmente se a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha de alimentação eléctrica à tomada apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com ele em funcionamento. Pode haver libertação de ar 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.

Cozinhar a vapor



ADVERTÊNCIA

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- Não abra a porta do aparelho durante a cozedura a vapor. Pode haver libertação de vapor.

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes da manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha de alimentação eléctrica da tomada.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Manter gorduras ou restos de alimentos no aparelho pode provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirólise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza por pirólise estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente.
- A limpeza por pirólise é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - Providencie boa ventilação durante e após a limpeza por pirólise.
 - Providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos com pirólise.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos com pirólise durante o funcionamento do programa de auto-limpeza por pirólise.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza por pirólise dos fornos com pirólise, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos com pirólise/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.

Limpeza pirolítica



ADVERTÊNCIA

Risco de queimaduras.

- Antes de executar a função de auto-limpeza por Pirólise ou a função Primeira Utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - Todos os resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura.
 - Todos os objectos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc. fornecidos com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- O tipo de lâmpada normal ou de halogénio utilizado neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

2.4 Luz interior

**ADVERTÊNCIA**

Risco de choque eléctrico.

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

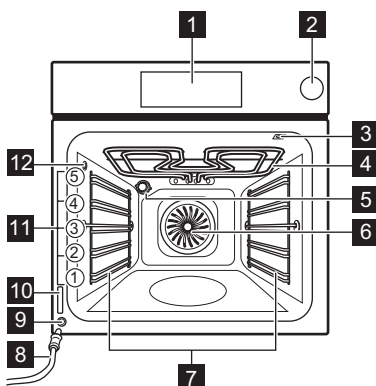
2.5 Eliminação

**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 Programador electrónico
- 2 Gaveta da água
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Grelhador
- 5 Lâmpada do forno
- 6 Ventoinha
- 7 Apoio para prateleiras, amovível
- 8 Tubo de escoamento
- 9 Válvula de saída da água
- 10 Placa de características
- 11 Posições das prateleiras
- 12 Entrada de vapor

- 8 Tubo de escoamento
- 9 Válvula de saída da água
- 10 Placa de características
- 11 Posições das prateleiras
- 12 Entrada de vapor

3.1 Acessórios do forno

• Prateleira em grelha

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

• Tabuleiro

Para bolos e biscoitos.

• Grelha/Assadeira

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

• Sonda térmica

Para medir o grau de cozedura dos alimentos.

• Calhas telescópicas

Para prateleiras e tabuleiros.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**ADVERTÊNCIA**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

4.1 Limpeza inicial

- Retire todos os acessórios e guias laterais amovíveis (se aplicável).

4.2 Primeira ligação

Quando ligar o aparelho à fonte de alimentação, ou após um corte de energia, terá de definir o idioma, o contraste e o brilho do display e a hora.

- 1. Toque em  ou  para definir o valor.
- 2. Toque em **OK** para confirmar.

4.3 Pré-aquecimento

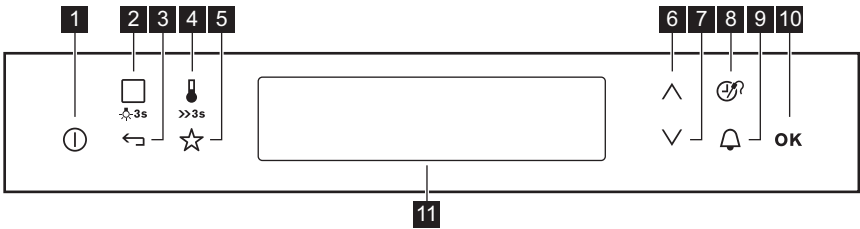
Pré-aqueça o aparelho vazio para queimar a gordura restante.

- 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. PAINEL DE CONTROLO

Programador electrónico

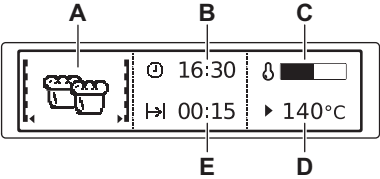


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho

Número	Campo do sensor	Função	Comentário
1		On/off	Para activar e desactivar o aparelho.
2		Tipos de aquecimento ou Cozedura assistida	Para escolher um tipo de aquecimento ou uma função de Cozedura assistida . Para aceder à função necessária, toque no campo uma ou duas vezes com o aparelho activado. Para activar ou desactivar a luz, toque no campo do sensor durante 3 segundos.
3		Botão Início	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, toque no campo durante 3 segundos.
4		Seleccção de temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura actual no aparelho. Para activar ou desactivar a função Aquecimento Rápido , toque no campo durante 3 segundos.

Número	Campo do sensor	Função	Comentário
5		Programas Favoritos	Para guardar e ter acesso aos seus programas favoritos.
6		Botão Subir	Para subir no menu.
7		Botão Descer	Para descer no menu.
8		Tempo e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando um tipo de aquecimento estiver a funcionar, toque no campo do sensor para definir o temporizador, o Bloqueio de Segurança Para Crianças, a memória de Programas Favoritos, Manter Quente, Definir + Iniciar ou para alterar as definições da Sonda Térmica (apenas determinados modelos).
9		Conta-Minutos	Para regular o Conta-Minutos.
10	OK	OK	Para confirmar a selecção ou definição.
11	—	Display	Mostra as definições actuais do aparelho.

Display



- A) Tipo de aquecimento
- B) Hora do dia
- C) Indicador de aquecimento
- D) Temperatura
- E) Funções Duração e Fim tempo

Outros indicadores do display

Símbolo		
	Conta-Minutos	A função está em funcionamento.
	Hora do dia	O display mostra a hora.
	Duração	O display mostra o tempo necessário para a cozedura.
	Fim tempo	O display indica quando o tempo de cozedura estiver concluído.
	Indicação do tempo	O display mostra o tempo de funcionamento do tipo de aquecimento que está a funcionar. Prima  e  simultaneamente para repor o tempo a zero.
	Indicador de aquecimento	O display mostra a temperatura no aparelho.

Símbolo		
	Indicador de Aquecimento Rápido	A função está em funcionamento. Esta função diminui o tempo de aquecimento.
	Peso automático	O display indica que o sistema de peso automático está activo ou que o peso pode ser alterado.
	Manter Quente	A função está em funcionamento.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

2. Prima  ou  para seleccionar a opção do menu.

3. Prima **OK** para avançar para o sub-menu ou para aceitar a definição. Pode voltar ao menu principal a qualquer momento com .

6.1 Navegar pelos menus

Funcionamento dos menus:

1. Active o aparelho.

6.2 Descrição geral dos menus

Menu principal

Símbolo	Item do menu	Aplicação
	Tipos de aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
	Cozedura assistida	Contém uma lista de programas de cozedura automática.
	Programas Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas favoritos.
	Pirólise	Limpeza pirolítica.
	Definições de Base	Pode utilizá-lo para definir outras definições do forno.
	Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.

Submenus para: Definições de Base

Símbolo	Submenu	Descrição
	Definir a hora do dia	Regula a hora actual no relógio.
	Indicação do tempo	Se estiver ON (ligada), o visor mostra a hora actual quando o aparelho for desactivado.
	DEFINIR + INICIAR	Quando está ON (ligada), pode activar as funções quando activar o tipo de aquecimento.

Símbolo	Submenu	Descrição
	Manter Quente	Quando está ON (ligada), pode activar esta função quando activar o tipo de aquecimento.
	Prolongar tempo	Activa e desactiva a função.
	Contraste do Visor	Ajusta o contraste do visor em graus.
	Brilho do Visor	Regula o brilho do visor em graus.
	Idioma	Define o idioma para o visor.
	Volume do Alarme	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais em graus.
	Sons "teclado"	Activa e desactiva o som dos campos de toque. Não é possível desactivar o som de toque do campo ON / OFF (ligar/desligar).
	Sons de Alarme/Erro	Activa e desactiva os sons de alarme.
	Assistente de Limpeza	Orienta durante o processo de limpeza.
	Aviso de limpeza	Avisa quando for necessário limpar o forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.
	Definições de fábrica	Repõe todas definições de fábrica.

6.3 Tipos de aquecimento

Submenu para: Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozinhar no máximo em três posições da grelha em simultâneo. Quando utilizar esta função, diminua a temperatura do forno em 20 - 40 °C em relação às temperaturas normais que utiliza no Aquecimento Convencional .
 Ar quente + Vapor	Para cozinhar pratos a vapor. Utilize esta função para diminuir o tempo de cozedura e preservar as vitaminas e os nutrientes dos alimentos. Para utilizar, seleccione a função e defina uma temperatura entre 130 °C e 230 °C.
 Pizza	Para cozinhar pizza, quiche ou tarte com vapor.
 Aquecimento Convencional	Para cozer e assar num nível.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento a Baixa temp.	Para preparar assados especialmente tenros e suculentos.
 Aquecimento inferior	Para fazer bolos com bases estaladiças e para conservar alimentos.
 Assar (ECO)	As funções ECO permitem otimizar o consumo de energia durante a cozedura. É necessário definir o tempo de cozedura em primeiro lugar.
 Congelados	Para confeccionar refeições prontas como batatas fritas, fatias ou crepes estaladiços.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos no meio do grelhador e para 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 numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
 Regenerar	Para reaquecer alimentos já cozinhados directamente num prato.

Submenu para: Especiais

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Pão	Para cozer pão com vapor.
 Gratinado	Para preparar pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Também para gratinar e alourar.
 Massa de pão	Para fazer a massa levedada crescer antes da cozedura.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer um prato para servir.
 Conservar	Para conservar vegetais em frascos e líquido (por exemplo, pickles mistos).
 Secar	Para secar frutos laminados como maçãs, ameixas ou pêssegos e legumes como tomates, curgetes ou cogumelos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos cozinhados quentes.
 Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.

6.4 Activar um tipo de aquecimento

1. Active o aparelho.
2. Selecciono o menu Tipos de aquecimento . Prima **OK** para confirmar.
3. Defina o tipo de aquecimento. Prima **OK** para confirmar.
4. Defina a temperatura. Prima **OK** para confirmar.



Prima  uma ou duas vezes para passar directamente ao menu Tipos de aquecimento (quando o aparelho está desactivado).

6.5 Cozedura a vapor



A tampa da gaveta da água encontra-se no painel de comandos.

1. Pressione a tampa para abrir a gaveta da água.
2. Encha a gaveta da água com 900 ml de água.

O fornecimento de água é suficiente para cerca de 55 - 60 minutos.



Não coloque água directamente no gerador de vapor. Utilize apenas água. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis ou alcoólicos na gaveta da água.

3. Empurre a gaveta da água para a posição inicial.
4. Active o aparelho.
5. Prepare os alimentos em recipientes adequados.
6. Defina o tipo de aquecimento a vapor e a temperatura.
7. Se necessário, defina a função Duração  ou Fim tempo  . São emitidos sinais sonoros no fim do tempo de cozedura.
8. Desactive o aparelho. Deixe que o aparelho seque totalmente com a porta aberta.
9. Esvazie o depósito da água após o fim de cada cozedura a vapor.



ADVERTÊNCIA

Aguarde no mínimo 60 minutos após cada cozedura a vapor para evitar a saída de água quente pela válvula de saída da água.

6.6 Indicador de “Depósito vazio”

O display mostra Falta água e emite um sinal sonoro quando o depósito estiver vazio e for necessário reabastecer. Para mais informações, consulte “Cozedura a vapor”.

6.7 Indicador de “Depósito cheio”

Quando o display mostrar Depósito cheio , pode utilizar a cozedura a vapor. É emitido um sinal sonoro quando o depósito estiver cheio.



Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança faz com que o excesso de água passe para o fundo do forno.

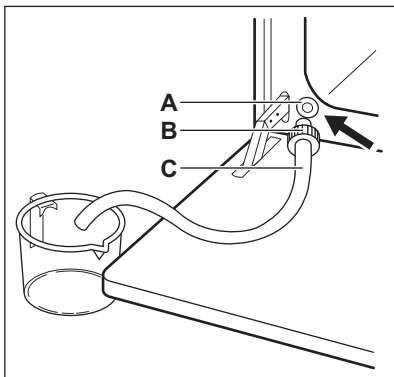
Remova a água com uma esponja ou um pano.

6.8 Esvaziar o depósito de água



Certifique-se de que o aparelho está frio antes de iniciar o escoamento do depósito de água.

1. Prepare o tubo de escoamento (C), que pode encontrar na embalagem do manual do utilizador. Coloque o conector (B) numa das extremidades do tubo de escoamento.



2. Coloque a outra extremidade do tubo de escoamento (C) num recipiente. Coloque-o numa posição mais baixa do que a válvula de saída (A).
3. Abra a porta do forno e coloque o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Empurre o conector repetidamente quando esvaziar o depósito de água.
5. Remova o conector da válvula quando já não sair mais água.



ADVERTÊNCIA

Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito de água.



O depósito pode ter alguma água mesmo quando o display mostrar Falta água. Aguarde até que o fluxo de água da válvula de saída da água pare.

6.9 Indicador de aquecimento

Quando activar um tipo de aquecimento, a barra no visor acende. A barra indica que a temperatura está a aumentar.

6.10 Indicador de Aquecimento Rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento. Para activar a função, mantenha



o botão durante 3 segundos. Verá que o indicador de aquecimento alterna.

6.11 Calor residual

Ao desactivar o aparelho, o visor apresenta o calor residual. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

6.12 Poupança de energia



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

• Calor residual:

- Quando um tipo de aquecimento ou um programa está em funcionamento, os aquecimentos são desactivados 10% antes do fim do tempo (a lâmpada e o ventilador continuam a funcionar). Para esta função funcionar, é necessário que o tempo de cozedura seja superior a 30 minutos ou que seja utilizada alguma função de relógio (Duração , Fim tempo).
- Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes com o aparelho desactivado (off). O display mostra a temperatura restante.

• Cozinhar com a lâmpada desligada (off) - toque e mantenha a pressão em



durante 3 segundos para desactivar a lâmpada durante a cozedura.

• Funções Eco - consulte “ Tipos de aquecimento ”.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Funções de relógio

Símbo- lo	Função	Descrição
	Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente (máx. 2 h 30 min). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Também pode activá-la com o aparelho desactivado (off). Utilize  para activar a função. Prima  ou  para definir os minutos e OK para iniciar.
	Duração	Para definir o tempo que o aparelho tem de estar em funcionamento (máx. 23 h 59 min).
	Fim tempo	Para definir o tempo de desactivação para um tipo de aquecimento (máx. 23 h 59 min).

Se definir o tempo para uma função de relógio, o tempo começa a contar após 5 segundos.



Se utilizar as funções de relógio Duração  e Fim tempo , o aparelho desactiva as resistências após decorrido 90% do tempo definido. O aparelho utiliza o calor residual para continuar o processo de cozedura até o tempo terminar (3 - 20 minutos).

Regular as funções de relógio

1. Defina um tipo de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
3. Prima  ou  para definir o tempo necessário. Prima **OK** para confirmar.
Quando o tempo terminar, é emitido um sinal acústico. O aparelho desactiva-se. O visor apresenta uma mensagem.
4. Prima um campo do sensor para parar o sinal.



- Com as funções Duração  e Fim tempo , é necessário definir o tipo de aquecimento e a temperatura em primeiro lugar. Em seguida, poderá definir a função de relógio. O aparelho desactiva-se automaticamente.
- Pode utilizar as funções Duração  e Fim tempo  em simultâneo se pretender activar e desactivar automaticamente o aparelho posteriormente, numa determinada hora.
- Quando se utiliza a Sonda Térmica (se aplicável), as funções Duração  e Fim tempo  não funcionam.

7.2 Manter Quente

A função Manter Quente mantém os alimentos preparados quentes a 80 °C durante 30 minutos. A função fica activa após o fim do processo de cozer ou assar.



- Pode activar ou desactivar a função no menu Definições de Base .
- Condições para a função:
 - A temperatura definida é superior a 80 °C.
 - A função Duração está definida.

Activar a função

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o tipo de aquecimento.
3. Defina uma temperatura acima dos 80 °C.
4. Prima  várias vezes até que o visor apresente Manter Quente . Prima **OK** para confirmar.

Quando a função terminar, é emitido um sinal acústico.

A função Manter Quente funciona durante 30 minutos.

A função Manter Quente permanece activa se alterar os tipos de aquecimento.

7.3 Prolongar tempo

A função Prolongar tempo faz com que o tipo de aquecimento continue após a Duração terminar.

- Aplicável a todos os tipos de aquecimento com Duração ou Peso automático .
- Não aplicável aos tipos de aquecimento com Sonda térmica .

Activar a função:

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal acústico. Prima um campo do sensor.
2. O visor apresenta a mensagem Prolongar tempo durante cinco minutos.
3. Prima  para activar (ou  para cancelar).
4. Defina a duração da função Prolongar tempo . Prima **OK** para confirmar.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**8.1 Cozedura assistida com Receitas automáticas**

Este aparelho possui um conjunto de receitas que poderá utilizar. As receitas são fixas e não poderá alterá-las.

Activar a função:

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu Cozedura assistida . Prima **OK** para confirmar.
3. Seleccione a categoria e o prato. Prima **OK** para confirmar.
4. Seleccione Receitas automáticas . Prima **OK** para confirmar.



Quando utilizar a função Manual , o aparelho utiliza definições automáticas. Pode alterá-las tal como nas outras funções.

necessário introduzir o peso dos alimentos.

Activar a função:

1. Active o aparelho.
2. Seleccione Cozedura assistida . Prima **OK** para confirmar.
3. Seleccione a categoria e o prato. Prima **OK** para confirmar.
4. Seleccione Peso automático . Prima **OK** para confirmar.
5. Toque em  ou  para definir o peso dos alimentos. Prima **OK** para confirmar.

O programa automático é iniciado. É possível alterar o peso em qualquer momento. Prima  ou  para alterar o peso. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal acústico. Prima um campo do sensor para desactivar o sinal.



Com alguns programas, vire os alimentos ao fim de 30 minutos. O visor apresenta um aviso.

8.2 Cozedura assistida com Peso automático

Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para utilizar a função, é

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne se encontrar na temperatura definida, o aparelho é desactivado.

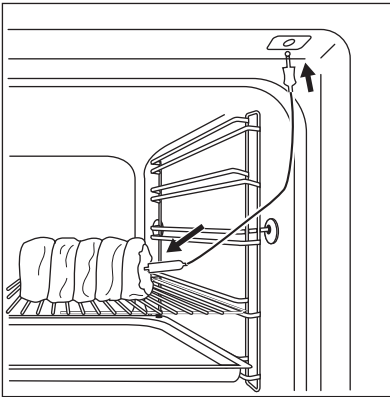
Devem ser definidas duas temperaturas:

- A temperatura do forno.
- A temperatura do núcleo.



Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o aparelho ou peças de substituição de origem.

1. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne.
2. Active o aparelho.
3. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada da parte da frente do aparelho.



O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.

4. Prima  ou  em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo.
5. Regule a função do forno e, se necessário, a temperatura do forno.
O aparelho calcula um tempo de fim aproximado. O tempo de fim depende da quantidade de alimentos, das temperaturas do forno reguladas (mínimo 120 °C) e do modo de funcionamento. O aparelho calcula o tempo de fim em aproximadamente 30 minutos.
6. Certifique-se de que a sonda térmica fica inserida na carne e ligada na tomada da sonda térmica durante a cozedura.
7. Se for necessário, pode definir uma nova temperatura de núcleo durante a cozedura. Para isso, toque em .
8. Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.

Toque num campo do sensor para parar o sinal.

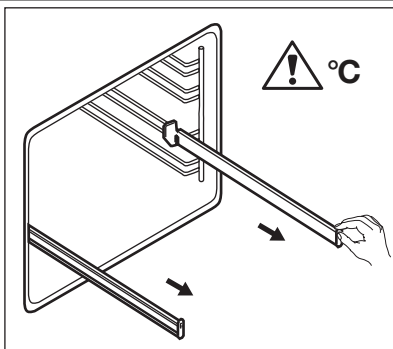
9. Retire a ficha da sonda térmica da tomada. Retire a carne do aparelho.



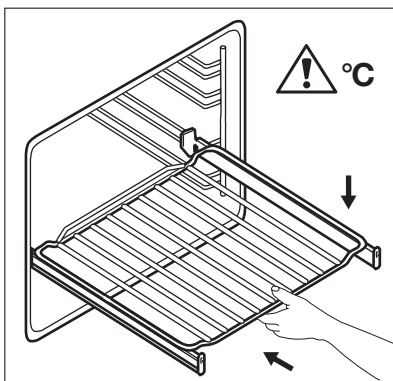
ADVERTÊNCIA

A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando retirar a extremidade e a ficha da sonda térmica.

9.2 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.



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

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



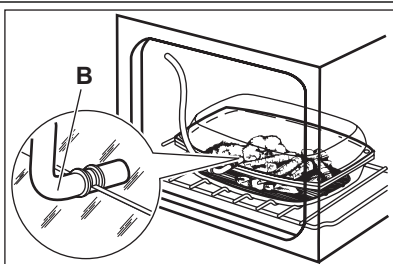
CUIDADO

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

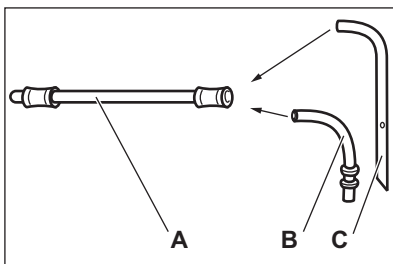
9.3 Acessórios para cozinhar a vapor



Os acessórios do kit para vapor não são fornecidos com o aparelho. Para obter mais informação, contacte o seu fornecedor local.

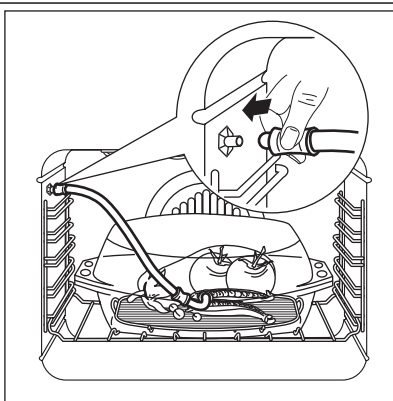


Tabuleiro para as funções de cozedura a vapor. O tabuleiro tem duas peças: um orifício para o injetor (B) e uma grelha de aço para colocar no fundo do tabuleiro.



Injetores e mangueira de borracha. “A” é a mangueira de borracha, “B” é o injetor para cozinhar a vapor e “C” é o injetor para cozinhar com vapor directo.

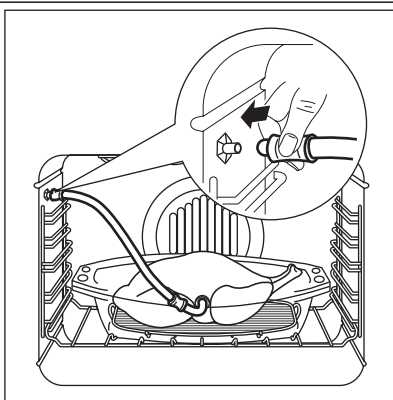
Cozedura a vapor num tabuleiro



Coloque os alimentos sobre a grelha de aço no tabuleiro. Adicione alguma água. Coloque o injetor (B) na mangueira de borracha. Coloque o injetor (B) no orifício especial do tabuleiro. Coloque o conector que fixou à mangueira de borracha (A) na entrada de vapor.

Coloque o tabuleiro na primeira ou na segunda posição, a contar de baixo. Certifique-se de que a mangueira de borracha não fica presa, nem deixe que toque no aquecimento da parte superior do forno. Regule o forno para a função de cozinhar a vapor.

Cozedura com vapor directo

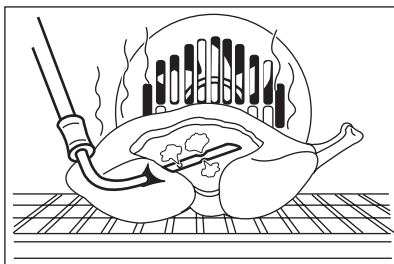


Coloque os alimentos sobre a grelha de aço no tabuleiro. Adicione alguma água. Coloque o injetor (C) na mangueira de borracha. Coloque o conector que fixou à mangueira de borracha (A) na entrada de vapor.



Não utilize a parte superior do tabuleiro.

Quando cozinhar alimentos como frango, pato, peru ou peixe pequeno ou grande, coloque o injetor (C) directamente na parte oca do alimento. Certifique-se de que os orifícios não ficam obstruídos.



Coloque o tabuleiro na primeira ou na segunda posição, a contar de baixo. Certifique-se de que a mangueira de borracha não fica presa, nem deixe que toque no aquecimento da parte superior do forno. Regule o forno para a função de cozinhar a vapor.

Para obter mais informação sobre a cozedura a vapor, consulte as tabelas de cozedura a vapor.



A mangueira de borracha foi concebida especificamente para cozinhar e não contém substâncias perigosas.



Tenha cuidado quando utilizar os injectores com o forno em funcionamento. Utili-

ze sempre luvas de forno quando tocar nos injectores com o forno quente. Remova sempre os injectores do forno quando não pretender utilizar a função de vapor.

10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Menu Programas Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a duração, a temperatura ou o tipo de aquecimento. Ficam disponíveis no menu Programas Favoritos. Pode guardar 20 programas.

Guardar um programa

1. Active o aparelho.
2. Defina um tipo de aquecimento ou uma função de Cozedura assistida.
3. Toque em sucessivamente até aparecer **GUARDAR** no visor. Prima **OK** para confirmar.
4. O visor apresenta a primeira posição de memória livre.

Prima **OK** para confirmar.

5. Introduza o nome do programa. A primeira letra pisca.

Toque em ou para mudar a letra. Prima **OK**.

6. Toque em ou para deslocar o cursor para a direita ou para a esquerda. Prima **OK**.

A letra seguinte pisca. Execute os passos 5 e 6 novamente conforme necessário.

7. Mantenha **OK** premido para guardar.



Informação útil:

- Pode substituir uma posição de memória. Quando o visor apresentar a primeira posição de memória livre, toque em ou e prima **OK** para substituir um programa existente.
- Pode alterar o nome de um programa no menu Editar nome do programa.

Activar o programa

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu Programas Favoritos. Prima **OK** para confirmar.
3. Seleccione o nome do seu programa favorito. Prima **OK** para confirmar.

Prima para passar directamente para Programas Favoritos.

10.2 Bloqueio de funções

O Bloqueio de funções evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento. Pode activar o Bloqueio de funções apenas quando o aparelho estiver a funcionar.

Activar o Bloqueio de funções :

1. Active o aparelho.

2. Seleccione um tipo de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar Bloqueio de funções .
4. Prima **OK** para confirmar.



Se o aparelho possuir a função de limpeza pirolítica, a porta é bloqueada e o visor apresenta um símbolo de chave quando essa função estiver a funcionar.

Desactivar o Bloqueio de funções :

1. Prima  . O visor apresenta uma mensagem.
2. Prima  e depois **OK** para confirmar.

10.3 Bloqueio de Segurança para Crianças

O Bloqueio de Segurança para Crianças evita um funcionamento acidental do aparelho.

Activar e desactivar a função de Bloqueio de Segurança para Crianças:

1. Active o aparelho.
2. Toque simultaneamente em  e  até o visor apresentar uma mensagem.



Se o aparelho possuir a função de limpeza Pirólise, a porta é bloqueada quando essa função estiver a funcionar.
Aparece uma mensagem no visor quando tocar em algum campo do sensor.

Para desbloquear o aparelho, toque em  e  simultaneamente até o visor apresentar uma mensagem.

10.4 DEFINIR + INICIAR

A função DEFINIR + INICIAR permite-lhe definir um tipo de aquecimento (ou programa) e utilizá-lo mais tarde com um toque no campo do sensor.

Activar a função:

1. Active o aparelho.
2. Defina o tipo de aquecimento.

3. Prima  várias vezes até o visor apresentar Duração .
4. Defina o tempo.
5. Prima  várias vezes até o visor apresentar DEFINIR + INICIAR .
6. Prima **OK** para confirmar.
Para iniciar a função DEFINIR + INICIAR , prima qualquer campo do sensor (excepto ). O tipo de aquecimento definido é iniciado.
Quando o tipo de aquecimento terminar, é emitido um sinal acústico.



Informação útil:

- Quando o tipo de aquecimento estiver a funcionar, a função Bloqueio de funções está activada.
- Pode activar e desactivar a função DEFINIR + INICIAR no menu Definições de Base .

10.5 Desactivação automática

Por razões de segurança, o aparelho desactiva-se após algum tempo:

- Se estiver alguma função do forno a funcionar.
- Se a temperatura do forno não for alterada.

Temperatura do forno	Tempo até à desactivação
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - °C máximos	3,0 h



A desactivação automática funciona com todas as funções, excepto Luz , Duração e Fim tempo .

10.6 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.

10.7 Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evi-

tar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

11. 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 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.

11.1 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.

11.2 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.

11.3 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.

11.4 Tabela para cozer e assar

BOLOS

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
Receitas batidas	2	170	3 (2 e 4)	160	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	2	170	3 (2 e 4)	160	20 - 30	Em forma de bolo
Cheesecake	1	170	2	165	80 - 100	Em forma de bolo de 26 cm
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 assar
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	150	40 - 50	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico	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 - um nível	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	2 e 4	140 - 150	25 - 35	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Bolos pequenos - três níveis	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	30 - 45	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Biscoitos / Pastelaria em tiras - um nível	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Em tabuleiro para assar

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
Biscoitos / Pastelaria em tiras - dois níveis	-	-	2 e 4	140 - 150	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - três níveis	-	-	1, 3 e 5	140 - 150	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Merengues - um nível	3	120	3	120	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Merengues - dois níveis	-	-	2 e 4	120	80 - 100	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Pães de leite	3	190	3	190	12 - 20	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Eclairs - um nível	3	190	3	170	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Eclairs - dois níveis	-	-	2 e 4	170	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	2	180	2	170	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	1	160	2	150	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas camadas	1	170	2	160	30 - 50	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
Pão branco	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça ¹⁾
Pão de centeio	1	190	1	180	30 - 45	Em forma de pão

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
Pãezinhos	2	190	2 (2 e 4)	180	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar ¹⁾
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 assar ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça durante 10 minutos.

FLANS

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
Pudim de massa	2	200	2	180	40 - 50	Em forma
Pudim 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⁾
Canelones	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Em forma ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
Carne de vaca	2	200	2	190	50 - 70	Numa prateleira em grelha
Porco	2	180	2	180	90 - 120	Numa prateleira de grelha
Vitela	2	190	2	175	90 - 120	Numa prateleira de grelha

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
Carne assada, mal passada	2	210	2	200	50 - 60	Numa prateleira de grelha
Carne assada, média	2	210	2	200	60 - 70	Numa prateleira de grelha
Carne assada, bem passada	2	210	2	200	70 - 75	Numa prateleira de grelha
Pá de porco	2	180	2	170	120 - 150	Com courato
Lombo de porco	2	180	2	160	100 - 120	2 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	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
Truta / Dou-rada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Sal-mão	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetes

11.5 Grelhador



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

TIPO DE PRA-TO	Quantidade		Grelhador		Tempo de cozedu- ra [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

11.6 Grelhador ventilado

Carne de vaca

TIPO DE PRA-TO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Carne assada ou lombo, mal passado	por cm de espessura	1	190-200 ¹⁾	5-6
Carne assada ou lombo, médio	por cm de espessura	1	180-190 ¹⁾	6-8
Carne assada ou lombo, bem passado	por cm de espessura	1	170-180 ¹⁾	8-10

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Porco

TIPO DE PRA-TO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Pá, cachaço, presunto	1 - 1,5 kg	1	160-180	90-120
Costeleta, entre-costo	1 - 1,5 kg	1	170-180	60-90
Rolo de carne	750 g - 1 kg	1	160-170	50-60

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Joelho de porco (pré-cozinhado)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Vitela

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Vitela assada	1 kg	1	160-180	90-120
Mão de vitela	1,5 - 2 kg	1	160-180	120-150

Borrego

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1,5 kg	1	150-170	100-120
Lombo de borrego	1 - 1,5 kg	1	160-180	40-60

Aves

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Partes de aves	200-250 g cada	1	200-220	30-50
Frango, metade	400-500 g cada	1	190-210	35-50
Frango, galinha	1 - 1,5 kg	1	190-210	50-70
Pato	1,5 - 2 kg	1	180-200	80-100
Ganso	3,5 - 5 kg	1	160-180	120-180
Peru	2,5 - 3,5 kg	1	160-180	120-150
Peru	4 - 6 kg	1	140-160	150-240

Peixe (cozido a vapor)

TIPO DE PRATO	Quantidade	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo [min.]
Peixe, inteiro (até 1Kg)	1 - 1,5 kg	1	210-220	40-60

11.7 Descongelação

TIPO DE PRATO	[g]	Tempo de desconge- lação [min.]	Tempo de pós-descon- gelação [min.]	Notas
Frango	1000	100-140	20-30	Coloque o frango so- bre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1000	100-140	20-30	Vire a meio do tempo.
Carne	500	90-120	20-30	Vire a meio do tempo.
Truta	150	25-35	10-15	-
Morangos	300	30-40	10-20	-
Manteiga	250	30-40	10-15	-
Natas	2 x 200	80-100	10-15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeira- mente congeladas.
Gateau	1400	60	60	-

11.8 Conservar

Fruta mole

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo de coze- dura até à fervu- ra [min.]	Tempo de coze- dura adicional a 100 °C [min.]
Morangos, amo- ras, framboesas, groselhas madu- ras	160 – 170	35 – 45	–

Fruta com caroço

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo de coze- dura até à fervu- ra [min.]	Tempo de coze- dura adicional a 100 °C [min.]
Pêras, marmelos, ameixas	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Legumes

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo de coze- dura até à fervu- ra [min.]	Tempo de coze- dura adicional a 100 °C [min.]
Cenouras ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10

CONSERVAR	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura até à fervura [min.]	Tempo de cozedura adicional a 100 °C [min.]
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 desligar o aparelho.

11.9 Secar

Cubra as prateleira do forno com papel vegetal.

LEGUMES

TIPO DE PRATO	Nível da grelha		Temperatura [°C]	Tempo [h]
	1 nível	2 níveis		
Feijão	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pimento	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUTA

TIPO DE PRATO	Nível da grelha		Temperatura [°C]	Tempo [h]
	1 nível	2 níveis		
Ameixas	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Alperces	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Fatias de maçã	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peras	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 Ar quente + Vapor

BOLOS E PASTELARIA

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Bolo de maçã	2	160	60 - 80	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Tartes	2	175	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	2	160	80 - 90	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	2	160	35 - 45	Em forma de bolo de 26 cm
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾
Bolo de ameixa	2	160	40 - 50	Em forma de pão ¹⁾
Bolos pequenos	3 (2 e 4)	150 - 160	25 - 30	Em tabuleiro para assar
Biscoitos	3 (2 e 4)	150	20 - 35	Em tabuleiro para assar
Pães de leite doces	2	180 - 200	12 - 20	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Brioche	3 (2 e 4)	180	15 - 20	Em tabuleiro para assar ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

FLANS

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Recheados com vegetais	1	170 - 180	30 - 40	Em forma
Lasanha	2	170 - 180	40 - 50	Em forma
Batatas gratinadas	1 (2 e 4)	160 - 170	50 - 60	Em forma

CARNE

TIPO DE PRATO	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Porco assado	1000	2	180	90 - 110	Numa prateleira em grelha
Vitela	1000	2	180	90 - 110	Numa prateleira em grelha
Carne assada	1000				

TIPO DE PRATO	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
mal passada		2	210	45 - 50	Numa prateleira em grelha
média		2	200	55 - 65	Numa prateleira em grelha
bem passada		2	190	65 - 75	Numa prateleira em grelha
Borrego	1000	2	175	110 - 130	Perna
Frango	1000	2	200	55 - 65	Inteiro
Peru	4000	2	170	180 - 240	Inteiro
Pato	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Inteiro
Ganso	3000	1	160 - 170	150 - 200	Inteiro
Coelho		2	170 - 180	60 - 90	Em pedaços

PEIXE

TIPO DE PRATO	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Truta	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 peixes
Atum	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filetes
Pescada	–	2	200	20 - 30	–

PIZZA



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

TIPO DE ALIMENTO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Pizza (massa fina)	1	200 - 220	15 - 25	Em tabuleiro para assar
Pizza (com muitos ingredientes)	1	200 - 220	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	Em tabuleiro para assar
Bolo de maçã	1	150 - 170	50 - 70	Em forma de bolo de 20 cm

TIPO DE ALIMENTO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Tarte	1	170 - 190	35 - 50	Em forma de bolo de 26 cm
Tarte de cebola	2	200 - 220	20 - 30	Em tabuleiro para assar

REGENERAR A VAPOR



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

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Caçarolas / Gratinados	2	130	15 - 25
Massas e molhos	2	130	10 - 15
Guarnições (arroz, batatas, massas, etc.)	2	130	10 - 15
Pratos individuais	2	130	10 - 15
Carne	2	130	10 - 15
Legumes	2	130	10 - 15

PÃO



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

TIPO DE ALIMENTO	[g]	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Pão branco	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Pasteis	500	2 (2 e 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar
Pão de centeio	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Em tabuleiro para assar

11.11 Cozinhar no prato cozedura com Ar quente + Vapor

LEGUMES

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Brócolos, pedaços	2	130	20 - 25
Beringelas	2	130	15 - 20
Couve-flor, pedaços	2	130	25 - 30
Tomate	2	130	15
Espargos brancos	2	130	25 - 35
Espargos verdes	2	130	35 - 45
Fatias de curgete	2	130	20 - 25
Cenouras	2	130	35 - 40
Funcho	2	130	30 - 35
Couve-rábano	2	130	25 - 30
Tiras de pimento	2	130	20 - 25
Fatias de aipo	2	130	30 - 35

CARNE

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Fiambre	2	130	55 - 65
Peito de frango escalfado	2	130	25 - 35
Lombo de porco fumado	2	130	80 - 100

PEIXE

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Truta	2	130	25 - 30
Filete de salmão	2	130	25 - 30

GUARNIÇÕES

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Arroz	2	130	35 - 40
Batatas com pele, médias	2	130	50 - 60

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Batatas cozidas, em quartos	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

11.12 Tabela da sonda térmica

TIPO DE PRATO	Temperatura [°C]
Vitela assada	75 - 80
Mão de vitela	85 - 90
Carne assada, mal passada	45 - 50
Carne assada, média	60 - 65
Carne assada, bem passada	70 - 75
Pá de porco	80 - 82
Lombo de porco	75 - 80
Borrego	70 - 75
Frango	98
Lebre	70 - 75
Truta / Dourada	65 - 70
Atum / Salmão	65 - 70

12. 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:

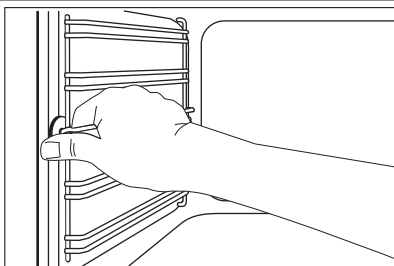
Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio.

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.

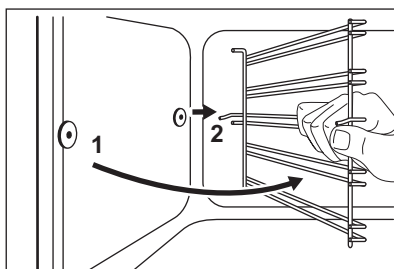
12.1 Apoios para prateleiras

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.

12.2 Pirólise



CUIDADO

Se tiver uma placa instalada em conjunto com o aparelho, não a utilize em simultâneo com a função de limpeza Pirólise. Isso pode danificar o aparelho.

Apenas nos modelos a vapor: antes de iniciar o procedimento de limpeza, certifique-se de que o depósito de água está totalmente vazio. Consulte “Esvaziar o depósito de água”.



Retire todos os acessórios do aparelho.

Não é possível iniciar o processo de limpeza:

- Se não retirar as calhas para tabuleiros ou as calhas telescópicas para tabuleiros (se existentes).
- Se não fechar a porta do aparelho correctamente.
- Se não desligar ficha da sonda térmica (se existir).



Quando a Pirólise inicia, a porta do aparelho é bloqueada. Após a função terminar, a porta mantém-se bloqueada na fase de arrefecimento. Algumas das funções do aparelho não estão disponíveis durante a fase de arrefecimento.



ADVERTÊNCIA

O aparelho está muito quente quando a Pirólise termina. Deixe-o arrefecer. Existe o risco de queimaduras

Pirólise :

1. Remova manualmente a sujidade maior.
2. Active o aparelho e seleccione a função Pirólise no menu principal. Prima **OK** para confirmar.

3. **Toque em $\wedge$ ou $\vee$ para seleccionar a duração do procedimento:**

- Ligeiro - 1 h para um grau de sujidade baixo
- Normal - 1 h 30 min para um grau de sujidade normal
- Intensivo - 2 h 30 min para um grau de sujidade elevado

4. Prima **OK** para confirmar.

12.3 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.

12.4 Limpar o depósito de água



ADVERTÊNCIA

Não coloque água no depósito de água durante o procedimento de limpeza.



Durante o procedimento de limpeza, pode cair alguma água da entrada de vapor para a cavidade do forno. Coloque o tabuleiro para recolha de gordura no nível de prateleira mesmo abaixo da entrada de vapor, para evitar que a água caia no fundo da cavidade do forno.

Após algum tempo, é possível que existam depósitos de calcário no seu forno. Para o evitar, limpe as partes do forno que geram vapor. Esvazie o depósito após cada cozedura a vapor.

1. Encha o depósito de água com 900 ml de água e 50 ml ácido cítrico (cinco colheres de chá). Desactive o forno e aguarde aproximadamente 60 minutos.
2. Active o forno e seleccione a função Ar quente + Vapor . Defina a temperatura de 230 °C. Desactive-o após 25 minutos e deixe-o arrefecer durante 15 minutos.
3. Active o forno e seleccione a função Ar quente + Vapor . Defina a temperatura entre 130 e 230 °C. Desactive-o após 10 minutos. Deixe-o arrefecer e prossiga com a remoção do conteúdo do depósito (consulte "Esvaziar o depósito de água").
4. Enxágue o depósito de água e limpe os resíduos de calcário restantes no forno com um pano.
5. Limpe o tubo de escoamento à mão com água morna e detergente. Para evitar danos, não utilize ácidos, sprays ou agentes de limpeza semelhantes.

Tipos de água

- **Água macia com baixo teor de calcário** - o fabricante recomenda-a porque reduz a quantidade de procedimentos de limpeza.
- **Água da torneira** - pode utilizá-la se possuir um purificador ou descalcificador de água doméstico.
- **Água dura com elevado teor de calcário** - não tem afecta o desempenho do aparelho, mas aumenta a quantidade de procedimentos de limpeza.

TABELA DE QUANTIDADE DE CÁLCIO INDICADA PELA OMS (Organização Mundial de Saúde)				
Depósito de cálcio	Dureza da água (Graus franceses)	Dureza da água (Graus alemães)	Classificação da água	Realizar descalcificação a cada
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Mole ou macia	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Dureza média	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Dura ou calcária	40 ciclos - 1,5 meses
mais de 180 mg / l	superior a 18	superior a 10	Muito dura	30 ciclos - 1 mês

12.5 Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem quatro painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar.



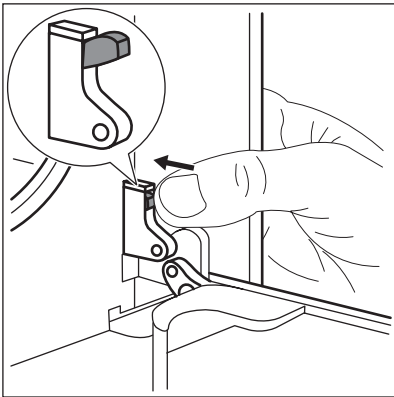
A porta do forno pode fechar-se se tentar remover os painéis de vidro internos antes de remover a porta do forno.



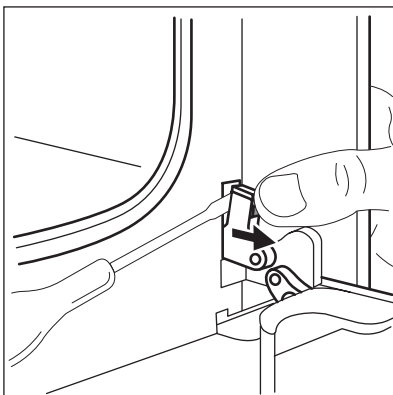
CUIDADO

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

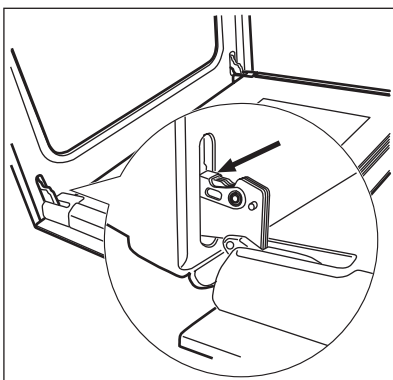
Remover a porta do forno e o painel de vidro



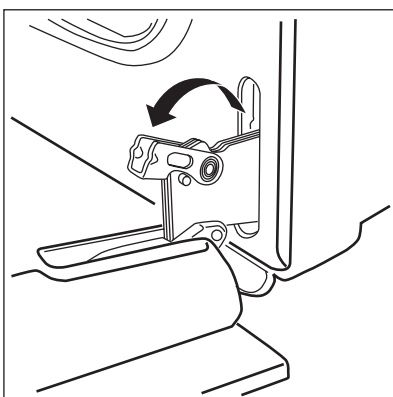
1. Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.
2. Empurre o componente de aperto até que este puxe para trás.



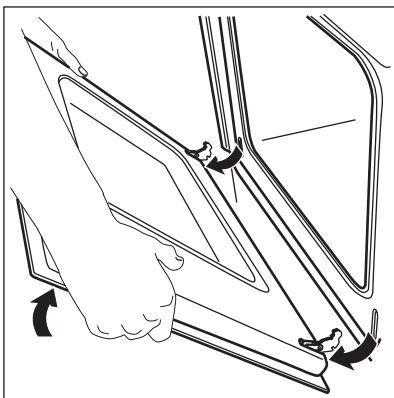
3. Segure apenas com uma mão o componente empurrado. Utilize uma chave de parafusos com a outra mão para elevar e rodar a alavanca da dobradiça do lado direito.



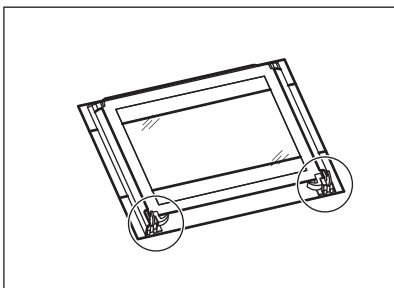
4. Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.



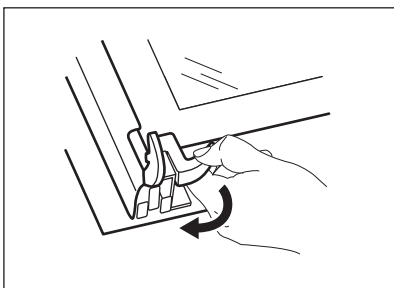
5. Levante e rode a alavanca na dobradiça esquerda.



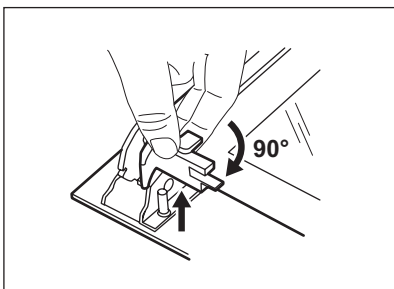
6. Feche a porta do forno para a primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



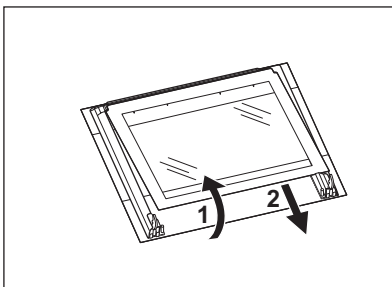
7. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



8. Liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.

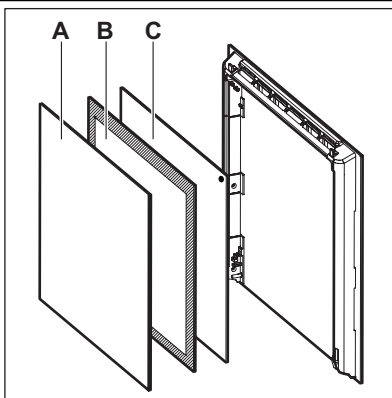


9. Rode os dois fixadores 90° e remova-os dos respectivos alojamentos.



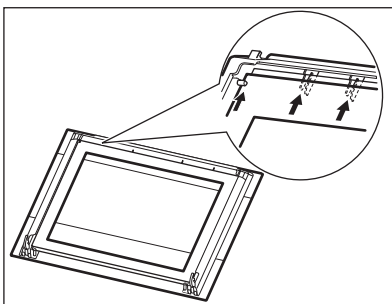
10. Com cuidado, levante (passo 1) e remova (passo 2) os painéis de vidro, um por um. Comece pelo painel superior.
11. Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro.

Instalar a porta e os painéis de vidro



Quando a limpeza estiver concluída, introduza os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência inversa.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A, B e C) pela sequência correcta. O painel do meio (B) possui uma moldura decorativa. 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 (B) na zona da serigrafia não é rugosa.



Certifique-se de que instala o painel superior correctamente nos respectivos alojamentos.

13. O QUE FAZER SE...



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não aquece.	O aparelho está desactivado.	Active o aparelho.
O aparelho não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O aparelho não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio de Segurança para Crianças está activado.	Consulte “Desactivar o Bloqueio de Segurança para Crianças”.
O aparelho 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 autorizado.
Há água no interior do aparelho.	Há demasiada água no depósito.	Desactive o aparelho e remova a água com uma esponja ou um pano.
A cozedura a vapor não funciona.	Há demasiada água no depósito.	Encha o depósito de água.
A cozedura a vapor não funciona.	O orifício está obstruído com calcário.	Verifique a abertura de entrada de vapor. Remova o calcário.
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura da entrada de vapor.	Existem depósitos de calcário no aparelho.	Encha o depósito de água. Consulte “Limpar o depósito de água”.
O vapor e a água condensada depositam-se nos alimentos e no aparelho.	Deixou um prato no aparelho durante demasiado tempo.	Não mantenha os pratos no aparelho por mais de 15 - 20 minutos após a conclusão da cozedura.
O visor apresenta F111.	Não introduziu a Sonda térmica correctamente na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica o mais possível na tomada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta “Demo”. O aparelho não aquece. A ventoinha não funciona.	O modo de teste está activado.	1. Desactive o aparelho. 2. Toque e mantenha a pressão em ① até que o aparelho se active ou desactive. 3. Toque e mantenha premidos ☆ e ⌚ simultaneamente, até ouvir um sinal sonoro e a indicação “d” desaparecer.

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.)

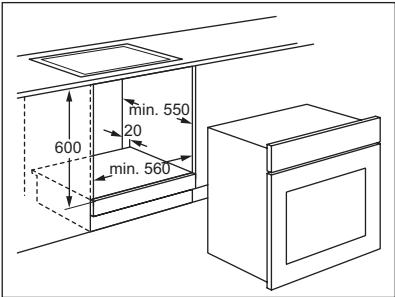
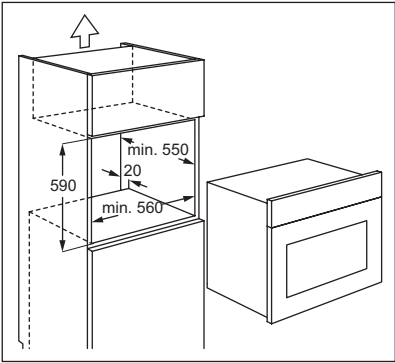
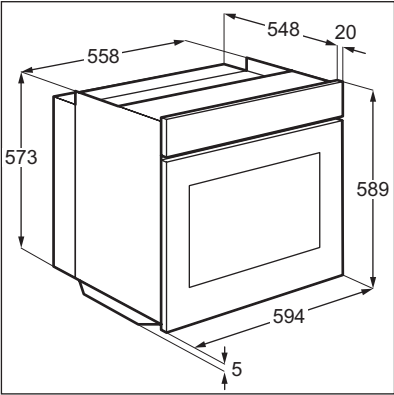
.....

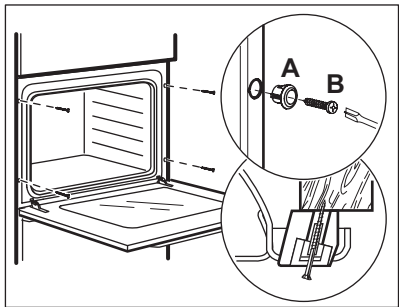
14. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA
Consulte os capítulos relativos à segurança.

14.1 Encastre





14.2 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.

14.3 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
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).

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem 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	46
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	47
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	50
4. ANTES DEL PRIMER USO	50
5. PANEL DE MANDOS	51
6. USO DIARIO	53
7. FUNCIONES DE RELOJ	58
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	59
9. USO DE LOS ACCESORIOS	60
10. FUNCIONES ADICIONALES	63
11. CONSEJOS ÚTILES	65
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	78
13. QUÉ HACER SI...	84
14. INSTALACIÓN	86

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

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Los restos de derrames deben retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 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.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

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

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

Cocción al vapor



ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

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

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

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

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

Limpieza pirolítica



ADVERTENCIA

Existe riesgo de quemaduras.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - Cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - Todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes,

sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.

- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El horno se calienta mucho.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - Asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - Asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
 - Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del horno durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

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.

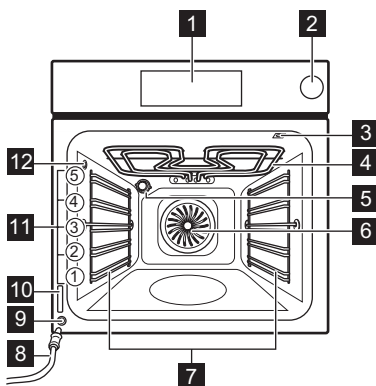
2.5 Desecho



ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1 Programador electrónico
- 2 Compartimento de agua
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Grill
- 5 Bombilla del horno
- 6 Ventilador
- 7 Carril de apoyo, extraíble

- 8 Tubo de desagüe
- 9 Válvula de desagüe
- 10 Placa de características
- 11 Posiciones de las parrillas
- 12 Entrada del vapor

3.1 Accesorios del horno

• Parrilla

Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.

• Bandeja

Para bizcochos y galletas.

• Grill / Bandeja de asar

Para hornear y asar o como grasera.

• Sonda térmica

Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

• 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 laterales extraíbles (en su caso).

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

4.2 Conexión por primera vez

Al conectar el aparato a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste, la luminosidad de la pantalla y la hora del día.

- 1. Toque o para ajustar el valor.
- 2. Toque **OK** para confirmar.

4.3 Calentamiento previo

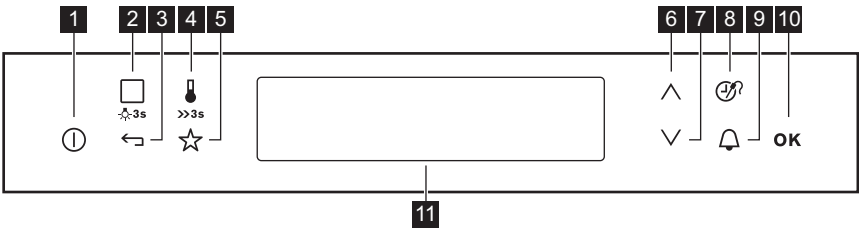
Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

- 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. PANEL DE MANDOS

Programador electrónico

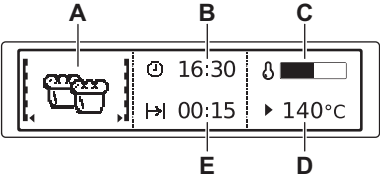


Utilice los sensores para operar el aparato

Número	Sensor	Función	Observación
1		On/off	Para activar y desactivar el aparato.
2		Funciones de cocción o Cocción asistida	Para escoger la función del horno o Cocción asistida . Para acceder a la función necesaria, toque el sensor una o dos veces cuando el aparato esté activado. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.
3		Tecla Inicio	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.

Número	Sensor	Función	Observación
4		Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Para activar o desactivar la función Calentamiento rápido , toque el sensor durante 3 segundos.
5		Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
6		Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
7		Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
8		Funciones adicionales y de tiempo	Para ajustar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador, la Seguridad para niños, la memoria de Favoritos , Calentar y mantener , Ajustar + Empezar o para cambiar los ajustes de la Sonda térmica (solo para algunos modelos).
9		Avisador	Para ajustar el Avisador .
10	OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
11	—	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.

Pantalla



- A)** Función de cocción
- B)** Hora
- C)** Indicador de calentamiento
- D)** Temperatura
- E)** Funciones Duración y Hora de fin

Otros indicadores de la pantalla

Símbolo	Función
	Avisador
	La función está activada.
	Hora
	La pantalla muestra la hora del día.
	Duración
	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin
	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Indicación tiempo
	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse y simultáneamente para poner el tiempo cero.

Símbolo		Función
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del aparato.
	Indicador de Calentamiento rápido	La función está activada. Esta función reduce el tiempo de calentamiento.
	Peso automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar y Mantener	La función está activada.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

2. Pulse ∇ o $\blacktriangle$ para ajustar la opción de menú.
3. Pulse **OK** para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.
Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando $\leftarrow$.

6.1 Desplazamiento por los menús

Manejo de los menús:

1. Encienda el aparato.

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo	Elemento de menú	Aplicación
	Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Cocción asistida	Contiene una lista de los programas de cocción automática.
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
	Pirólisis	Limpieza pirolítica.
	Ajustes básicos	Puede utilizarse para seleccionar otros ajustes.
	Platos especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.

Submenús para: Ajustes básicos

Símbolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.

Símbolo	Submenú	Descripción
	Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	AJUSTAR + EMPEZAR	Si está encendido, puede activar estas funciones al activar las funciones de cocción.
	Calentar y Mantener	Si está encendido, puede activar esta función al activar las funciones de cocción.
	Añadir tiempo	Activa y desactiva la función.
	Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
	Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
	Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
	Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los mandos táctiles. El tono de la tecla de encendido / apagado no se puede desactivar.
	Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
	Asistente para limpieza	Le guía por el procedimiento de limpieza.
	Aviso de limpieza	Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes de fábrica	Pone a cero todos los ajustes y restablece los ajustes de fábrica.

6.3 Funciones de cocción

Submenú para: Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear alimentos en tres posiciones de bandeja al mismo tiempo. Cuando utilice esta función, reduzca las temperaturas de 20 - 40°C respecto a las temperaturas estándar usadas para Calor superior + inferior .
 Turbo + Vapor	Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir la duración de la cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Para usarla, seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
 Pizza	Para hacer pizza, quiche o tartas con vapor.

Función de cocción	Aplicación
 Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel.
 Cocina a baja temperatura	Para preparar asados especialmente tiernos y jugosos.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y preparar conservas.
 ECO-grill	Las funciones ECO le permiten optimizar el consumo energético durante la cocción. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción.
 Congelados	Para preparar alimentos precocinados como patatas fritas, porciones o rollos de primavera crujientes.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor en la rejilla central 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 una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
 Regenerar con vapor	Para recalentar comida ya cocinada directamente en un plato.

Submenú para: **Platos especiales**

Función de cocción	Aplicación
 Pan	Para hornear con vapor.
 Gratinar	Para preparar platos al horno, como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.
 Levantar masa	Para levantar la masa antes de hornear.
 Calentar vajilla	Para precalentar el plato y servirlo.
 Conservar	Para conservar verduras, como encurtidos, en tarros de cristal con líquido.
 Secar	Para secar rodajas de fruta como manzanas, ciruelas o melocotones y verduras como tomates, calabacines o champiñones.
 Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.

Función de cocción		Aplicación
 Descongelar		Para descongelar alimentos.

6.4 Activación de una función de cocción

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione el menú Funciones de cocción . Pulse **OK** para confirmar.
3. Ajuste la función de cocción. Pulse **OK** para confirmar.
4. Defina la temperatura. Pulse **OK** para confirmar.

 Pulse una o dos veces  para ir directamente al menú Funciones de cocción (cuando el aparato está encendido).

6.5 Cocción al vapor

 La tapa del compartimento de agua está en el panel de control.

1. Presione la tapa para abrirlo.
2. Llene el compartimento con aproximadamente 900 ml de agua.
La reserva de agua es suficiente para unos 55 - 60 minutos.

 No ponga agua directamente en el calderín.
Utilice exclusivamente agua. No utilice agua filtrada, destilada o desmineralizada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
4. Encienda el aparato.
5. Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
6. Seleccione la función de cocción al vapor y la temperatura.
7. Si es necesario, ajuste la función Duración  u Hora de fin  .
La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.
8. Apague el aparato.
Deje que el aparato se seque completamente con la puerta abierta.

9. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

 **ADVERTENCIA**
Después de cada cocción al vapor, espere un mínimo de 60 minutos para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.

6.6 Indicador de depósito vacío

En la pantalla aparece Falta agua y se emite una señal acústica cuando se vacía el depósito y hay que rellenarlo. Para obtener más información, consulte "Cocción al vapor".

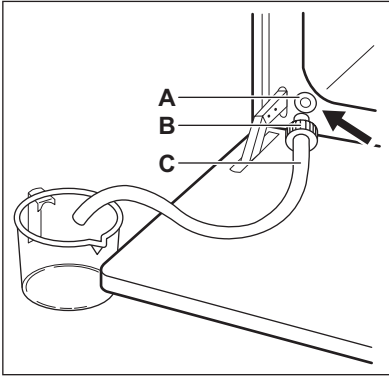
6.7 Indicador de depósito lleno

Cuando aparece en pantalla Depósito de agua lleno , puede usar la cocción al vapor.
Cuando el depósito está lleno suena una señal acústica.

 **Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad.**
Retire el agua con una esponja o un paño.

6.8 Cómo vaciar el depósito de agua

-  Asegúrese de que el aparato está frío antes de vaciar el depósito de agua.
1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.



2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Si-túelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).
3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua.
5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.



ADVERTENCIA

No utilice el agua drenada para rellenar el depósito de agua.



El tanque puede contener algo de agua cuando la pantalla indica Falta agua . Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula.

6.9 Indicador de calentamiento

Al activar una función del horno se encen-derá la barra en la pantalla. La barra indi-ca que la temperatura del horno aumenta.

6.10 Indicador de Calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calenta-miento. Para activar la función, mantenga

pulsado  3 segundos. Verá cómo cam-bia el indicador de calentamiento.

6.11 Calor residual

Al desactivar el aparato la pantalla mos-trará el calor residual. El calor puede em-plearse para mantener caliente los alimen-tos.

6.12 Ahorro energético



El aparato tiene característi-cas que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día:

• Calor residual:

- Cuando está en curso el programa o la función de cocción, las resisten-cias se desactivan un 10 % antes (la bombilla y el ventilador siguen funcio-nando). Para que esta característica funcione, el tiempo de cocción debe ser superior a 30 minutos o se deben usar las funciones del reloj (Dura-ción , Hora de fin).
- Cuando el aparato está apagado, el calor puede emplearse para mante-ner calientes los alimentos. La panta-lla muestra la temperatura que que-da.

• Cocción con la bombilla apagada:

mantenga pulsado  durante 3 segun-dos para desactivar la bombilla durante la cocción.

• Funciones Eco: consulte " Funciones de cocción ".

7. FUNCIONES DE RELOJ

7.1 Funciones del reloj

Símbolo	Función	Descripción
	Avisador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del aparato. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y OK para empezar.
	Duración	Programar la duración que el aparato estará funcionando (máx. 23 horas y 59 minutos).
	Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función del horno (máx. 23 horas y 59 minutos).

Si programa la duración de una función de reloj, la cuenta atrás comienza al cabo de 5 segundos.



Si utiliza las funciones de reloj Duración  y Hora de fin , el aparato desactiva las resistencias cuando ha transcurrido el 90 % del tiempo ajustado. El aparato hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

Ajuste de las funciones del reloj

1. Seleccione una función de calentamiento.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función del reloj deseada y el símbolo correspondiente.
3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente. Pulse **OK** para confirmar.
Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apagará. La pantalla mostrará un mensaje.
4. Pulse un sensor para desactivar la señal.



- Con Duración  y Hora de fin  tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. A continuación podrá ajustar la función de reloj. El aparato se para automáticamente.
- Puede utilizar Duración  y Hora de fin  simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el aparato a una hora determinada.
- Si utiliza la Sonda térmica (en su caso), las funciones Duración  y Hora de fin  no funcionan.

7.2 Calentar y Mantener

La función Calentar y Mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Esta función se activa al terminarse el proceso de horneado o asado.



- La función puede activarse o desactivarse en el menú Ajustes básicos .
- Condiciones para que la función se active:
 - Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
 - La función Duración está activada.

Activación de la función

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre Calentar y Mantener . Pulse **OK** para confirmar.

Cuando el tiempo programado termine, sonará una señal.

La función Calentar y mantener opera durante 30 minutos.

La función Calentar y Mantener permanece encendida si se cambian las funciones del horno.

- Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático .
- No es aplicable a las funciones del horno con Sonda térmica .

Activación de la función:

1. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier sensor.
2. La pantalla muestra el mensaje Añadir tiempo durante cinco minutos.
3. Pulse  para activar (o  para cancelar).
4. Ajuste la duración de Añadir tiempo . Pulse **OK** para confirmar.

7.3 Añadir tiempo

Con Añadir tiempo la función del horno continúa después de que termine la Duración ajustada.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

8.1 Cocción asistida con Receta automática

Este aparato tiene programada una serie de recetas que puede utilizar. Las recetas son permanentes y no puede cambiarlas.

Activación de la función:

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione el menú Cocción asistida . Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione Receta automática . Pulse **OK** para confirmar.



Si utiliza la función Manual , el aparato utiliza los ajustes automáticos. Puede cambiarlos igual que las demás funciones.

sea hacer uso de esta función, es necesario introducir el peso de los alimentos.

Activación de la función:

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione Cocción asistida . Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione Peso automático . Pulse **OK** para confirmar.
5. Toque  o  para ajustar el peso de los alimentos. Pulse **OK** para confirmar.

Comenzará el programa automático. Puede cambiar el peso en cualquier momento: pulse  o  para cambiar el peso. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse un sensor para desactivar la señal.

8.2 Cocción asistida con Peso automático

Esta función calcula automáticamente el tiempo necesario para el asado. Si se de-



En algunos programas es preciso dar la vuelta al alimento a los 30 minutos. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura interior de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el aparato se apaga.

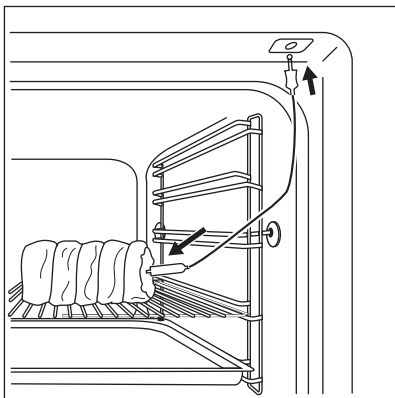
Se deben ajustar dos temperaturas:

- La temperatura del horno.
- La temperatura interior.



Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el aparato o repuestos correctos.

1. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
2. Encienda el aparato.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte frontal del aparato.



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

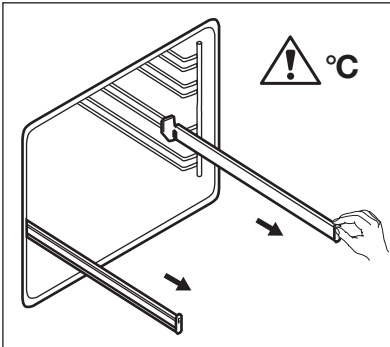
4. Pulse $\wedge$ o $\vee$ en menos de 5 segundos para programar la temperatura interior.
5. Programe la función del horno y, si fuera necesario, su temperatura.
El aparato calcula una hora final aproximada. La hora final es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El aparato calcula la hora final en unos 30 minutos.
6. Asegúrese de que la sonda térmica permanece dentro de la carne y de la toma de la sonda durante la cocción.
7. Si es necesario, puede ajustar una nueva temperatura interna durante la cocción. Para hacerlo, toque $\mathcal{O}$.
8. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, suena una señal. El aparato se para automáticamente.
Toque un sensor para detener la señal.
9. Desconecte el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente. Retire la carne del aparato.



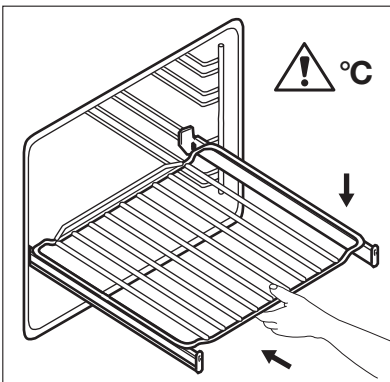
ADVERTENCIA

La sonda térmica está caliente. Puede quemarse. Tenga cuidado al retirar la punta del sensor de temperatura interna y al extraer el enchufe de la toma.

9.2 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.



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

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



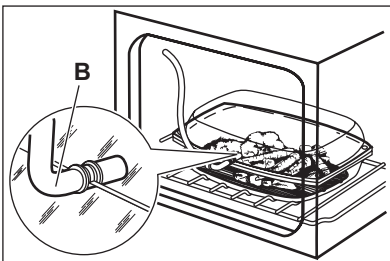
PRECAUCIÓN

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

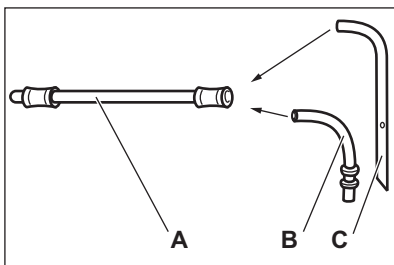
9.3 Accesorios para la cocción al vapor



El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

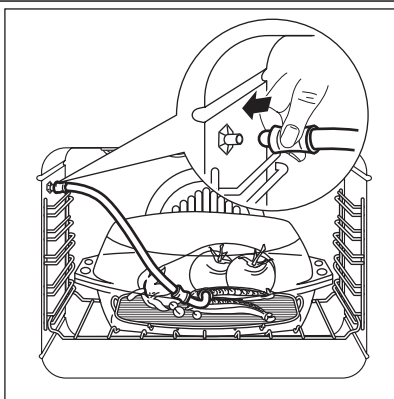


Uso de la bandeja dietética con las funciones de cocción al vapor. La bandeja tiene dos elementos: un orificio para el inyector (B) y una rejilla de acero que se coloca en el fondo de la bandeja.



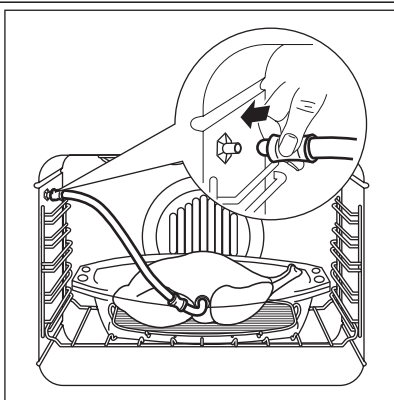
Los inyectores y el tubo de goma. “A” es el tubo de goma, “B” es el inyector para cocinar al vapor y “C” es el inyector para cocinar con vapor directo.

Cocción al vapor en la bandeja dietética



Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua. Coloque el inyector (B) en el tubo de goma. Coloque el inyector (B) en el orificio especial de la bandeja dietética. Coloque el conector unido al tubo de goma (A) en la entrada del vapor. Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo. Asegúrese de que el tubo de goma no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Cocción con vapor directo

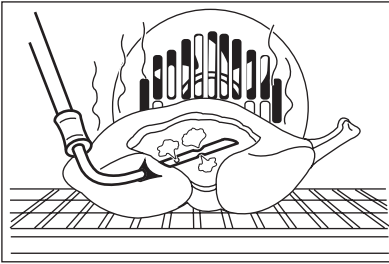


Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua. Coloque el inyector (C) en el tubo de goma. Coloque el conector unido al tubo de goma (A) en la entrada del vapor.



No utilice la parte superior de la bandeja.

Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo, cabrito o pescados grandes, ponga el inyector (C) directamente en la parte vacía de la carne. Asegúrese de no obstruir los orificios.



Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo. Asegúrese de que el tubo de goma no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Para obtener más información sobre la cocción al vapor, consulte las tablas de cocción para cocinar al vapor.



El tubo de goma está diseñado especialmente para cocinar y no contiene materiales peligrosos.



Tenga cuidado cuando use los inyectores durante el funcionamiento del horno. Utili-

ce siempre guantes de protección al tocar los inyectores con el horno caliente. Extraiga los inyectores del horno siempre que no utilice una función de vapor.

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Menú Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos tales como la duración, la temperatura o la función del horno. Se encuentran en el menú Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.

Para guardar un programa

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione una función del horno o la Cocción asistida.
3. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre **GUARDAR**. Pulse **OK** para confirmar.
4. La pantalla mostrará la primera posición libre de la memoria.
Pulse **OK** para confirmar.
5. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
Toque $\vee$ o $\wedge$ para cambiar la letra. Pulse **OK**.
6. Toque $\vee$ o $\wedge$ para desplazar el cursor a la derecha o a la izquierda. Pulse **OK**.
La siguiente letra parpadeará. Realice los pasos 5 y 6 según sea necesario.
7. Mantenga pulsado **OK** para guardar.



Información útil:

- Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestre la primera posición libre de la memoria, toque $\vee$ o $\wedge$ y pulse **OK** para sobrescribir un programa existente.
- Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú Editar Nombre Prog.

Activación del programa

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione el menú Favoritos. Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione el nombre de su programa preferido. Pulse **OK** para confirmar.

Pulse para ir directamente a Favoritos.

10.2 Tecla de Bloqueo

La Tecla de Bloqueo impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Puede activar la Tecla de Bloqueo solo cuando el aparato esté funcionando.

Activación de la Tecla de Bloqueo :

1. Encienda el aparato.

- 2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
- 3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre Tecla de Bloqueo .
- 4. Pulse **OK** para confirmar.

 Si el aparato dispone de la función de limpieza pirolítica y está en curso, la puerta se bloquea y se ilumina el símbolo de una llave en la pantalla.

Desactivación de la Tecla de Bloqueo :

- 1. Pulse  . La pantalla muestra un mensaje.
- 2. Pulse  y **OK** para confirmar.

10.3 Bloqueo de seguridad para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

Activación y desactivación de la función de Bloqueo de seguridad para niños:

- 1. Encienda el aparato.
- 2. Toque  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

 Si el aparato dispone de la función de limpieza pirolítica y está en curso, la puerta se bloquea. Aparece un mensaje en la pantalla cuando se toca un sensor.

Para desbloquear el aparato, toque  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

10.4 AJUSTAR + EMPEZAR

La función AJUSTAR + EMPEZAR le permite definir una función (o programa) y utilizarla después pulsando una vez el sensor.

Activación de la función:

- 1. Encienda el aparato.
- 2. Ajuste la función de cocción.
- 3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre Duración .
- 4. Ajuste el tiempo deseado.

- 5. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre AJUSTAR + EMPEZAR .
- 6. Pulse **OK** para confirmar. Para iniciar AJUSTAR + EMPEZAR , pulse cualquier sensor (salvo ). Se iniciará la función programada del horno. Cuando la función de calentamiento termine, sonará una señal.

 Información útil:

- Mientras esté activa la función de cocción, también lo estará la Tecla de Bloqueo .
- La función AJUSTAR + EMPEZAR puede activarse o desactivarse en el menú Ajustes básicos .

10.5 Apagado automático

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva después de un tiempo:

- Si está activada alguna función del horno.
- Si no cambia la temperatura del horno.

Temperatura del horno	Hora de apagado
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - máxima °C	3,0 h

 El apagado automático se aplica a todas las funciones excepto Luz , Duración y Hora de fin .

10.6 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.

10.7 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un ter-

mostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conec-

tar automáticamente cuando desciende la temperatura.

11. 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.

11.1 Repostería

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

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

11.2 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.

11.3 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.

11.4 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 (2 y 4)	160	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	3 (2 y 4)	160	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	1	170	2	165	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
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	150	40 - 50	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	2	160	2	150	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Pastel de ciuruelas	1	175	2	160	50 - 60	En molde para pan ¹⁾
Pasteles pequeños: un nivel	3	170	3	150 - 160	20 - 30	En bandeja ¹⁾
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	2 y 4	140 - 150	25 - 35	En bandeja ¹⁾
Pasteles pequeños: tres niveles	-	-	1, 3 y 5	140 - 150	30 - 45	En bandeja ¹⁾
Galletas/hojaldres - un nivel	3	140	3	140 - 150	25 - 45	En bandeja

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Galletas/hojaldres - dos niveles	-	-	2 y 4	140 - 150	35 - 40	En bandeja
Galletas/hojaldres - tres niveles	-	-	1, 3 y 5	140 - 150	35 - 45	En bandeja
Merengues: un nivel	3	120	3	120	80 - 100	En bandeja
Merengues: dos niveles	-	-	2 y 4	120	80 - 100	En bandeja ¹⁾
Bollos	3	190	3	190	12 - 20	En bandeja ¹⁾
Bollos rellenos de crema: un nivel	3	190	3	170	25 - 35	En bandeja
Bollos rellenos de crema: dos niveles	-	-	2 y 4	170	35 - 45	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	2	160	30 - 50	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾

¹⁾ Precalentar durante 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE PLATO	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 para pan

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Pan/Rollitos	2	190	2 (2 y 4)	180	25 - 40	6 - 8 rollitos en una bandeja ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda ¹⁾
Bollitos	3	200	3	190	10 - 20	En bandeja ¹⁾

¹⁾ Precalentar durante 10 minutos.

TARTELETAS

TIPO DE PLATO	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
Pudin 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 PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Ternera	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

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
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	2 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	Troceado
Faisán	2	190	2	175	90 - 120	Entero

PESCADO

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

11.5 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

11.6 Grill + Turbo

Carne de vacuno

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatu- ra (°C)	Tiempo (min)
Rosbif o filete, poco hecho	por cm de grosor	1	190-200 1)	5-6
Rosbif o filete, al punto	por cm de grosor	1	180-190 1)	6-8
Rosbif o filete, muy hecho	por cm de grosor	1	170-180 1)	8-10

1) Precaliente el horno.

Cerdo

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatu- ra (°C)	Tiempo (min)
Paletilla, cuello, jamón asado	1-1,5 kg	1	160-180	90-120

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Chuletas, costillas y falda	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pastel de carne	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g-1 kg	1	150-170	90-120

Ternera

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ternera asada	1 kg	1	160-180	90-120
Codillo de ternera	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Cordero

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pata de cordero, cordero asado	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Costillar de cordero	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Aves

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Aves troceadas	200 - 250 g cada trozo	1	200-220	30-50
Pollo, medio	400 - 500 g cada trozo	1	190-210	35-50
Pollo, pularda	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Pato	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Ganso	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Pavo	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Pavo	4-6 kg	1	140-160	150-240

Pescado (al vapor)

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero hasta 1 Kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

11.7 Descongelar

TIPO DE ALIMENTO	(g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación adicional (min)	Notas
Pollo	1000	100-140	20-30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1000	100-140	20-30	Déle la vuelta a media cocción.
Carne	500	90-120	20-30	Déle la vuelta a media cocción.
Trucha	150	25-35	10-15	-
Fresas	300	30-40	10-20	-
Mantequilla	250	30-40	10-15	-
Nata	2 x 200	80-100	10-15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1400	60	60	-

11.8 Conservar

Frutas silvestres

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de cocción restante a 100 °C (min)
Fresas, arándanos, frambuesas, grosellas maduras	160 – 170	35 – 45	–

Frutas con hueso

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de cocción 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.

11.9 Secar

Cubra las bandejas con papel de hornear.

VERDURAS

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla		Temperatura (°C)	Tiempo (h)
	1 nivel	2 niveles		
Judías	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pimientos	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Setas	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUTA

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla		Temperatura (°C)	Tiempo (h)
	1 nivel	2 niveles		
Ciruelas	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Albaricoques	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Manzana en rodajas	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peras	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 Turbo + Vapor

REPOSTERÍA

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Tarta de manzana	2	160	60 - 80	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Tartas	2	175	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Tarta de frutas	2	160	80 - 90	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	2	160	35 - 45	En molde de repostería de 26 cm
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Tarta de ciruelas	2	160	40 - 50	En molde para pan ¹⁾
Pastelillos	3 (2 y 4)	150 - 160	25 - 30	En bandeja de reposte- ría
Galletas	3 (2 y 4)	150	20 - 35	En bandeja de reposte- ría
Bollos dulces	2	180 - 200	12 - 20	En bandeja de reposte- ría ¹⁾
Brioche	3 (2 y 4)	180	15 - 20	En bandeja de reposte- ría ¹⁾

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Rellenas de ver- dura	1	170 - 180	30 - 40	En un molde
Lasaña	2	170 - 180	40 - 50	En un molde
Patatas gratina- das	1 (2 y 4)	160 - 170	50 - 60	En un molde

CARNE

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posi- ción de la parri- lla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Cerdo asado	1000	2	180	90 - 110	En una parrilla
Ternera	1000	2	180	90 - 110	En una parrilla
Rosbif	1000				
poco hecho		2	210	45 - 50	En una parrilla
hecho al pun- to		2	200	55 - 65	En una parrilla
muy hecho		2	190	65 - 75	En una parrilla
Cordero	1000	2	175	110 - 130	Pata
Pollo	1000	2	200	55 - 65	Entero
Pavo	4000	2	170	180 - 240	Entero
Pato	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Entero
Ganso	3000	1	160 - 170	150 - 200	Entero
Conejo		2	170 - 180	60 - 90	Troceado

PESCADO

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Trucha	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 pescados
Atún	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filetes
Pescadilla	—	2	200	20 - 30	—

PIZZA

 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parri- lla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Pizza (base fi- na)	1	200 - 220	15 - 25	En bandeja de repostería
Pizza (con mu- cha guarnición)	1	200 - 220	20 - 30	En bandeja de repostería
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	En bandeja de repostería

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Tarta de manzana	1	150 - 170	50 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Tarta	1	170 - 190	35 - 50	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de cebolla	2	200 - 220	20 - 30	En bandeja de repostería

REGENERAR CON VAPOR

 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)
Estofado / Gratinado	2	130	15 - 25
Pasta y salsa	2	130	10 - 15
Guarniciones (p. ej. arroz, patatas, pasta)	2	130	10 - 15
Platos únicos	2	130	10 - 15
Carne	2	130	10 - 15
Verduras	2	130	10 - 15

PAN

 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Pan blanco	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Rollitos	500	2 (2 y 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pan de centeno	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	En bandeja de repostería

11.11 Cocción en la bandeja dietética con Turbo + Vapor

VERDURAS

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Brécol, ramitos	2	130	20 - 25
Berenjenas	2	130	15 - 20
Coliflor, ramitos	2	130	25 - 30
Tomates	2	130	15
Espárragos blancos	2	130	25 - 35
Espárragos verdes	2	130	35 - 45
Calabacín, en rodajas	2	130	20 - 25
Zanahorias	2	130	35 - 40
Hinojo	2	130	30 - 35
Colinabo	2	130	25 - 30
Pimientos, en tiras	2	130	20 - 25
Apio, en rodajas	2	130	30 - 35

CARNE

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Jamón cocido	2	130	55 - 65
Pechuga de pollo postrada	2	130	25 - 35
Kasseler (lomo de cerdo ahumado)	2	130	80 - 100

PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Trucha	2	130	25 - 30
Filete de salmón	2	130	25 - 30

GUARNICIONES

TIPO DE ALIMENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Arroz	2	130	35 - 40

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Patatas sin pelar, hechas al punto	2	130	50 - 60
Patatas asadas, en gajos	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

11.12 Tabla de la sonda térmica

TIPO DE ALIMENTO	Temperatura interna (°C)
Tenera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82
Morcillo de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha/Besugo	65 - 70
Atún/Salmón	65 - 70

12. 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 se-

quen. 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.



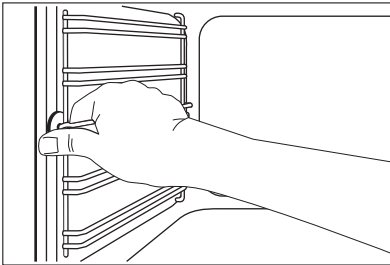
Aparatos de acero inoxidable o aluminio:

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.

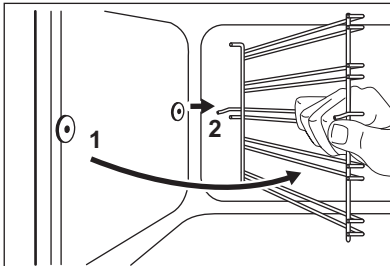
12.1 Carriles laterales

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 extraírgalo.

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.

El procedimiento de limpieza no se iniciará:

- Si no retira los carriles laterales o los carriles telescópicos (si existen).
- Si no cierra la puerta del aparato correctamente.
- Si no desconecta el enchufe de la sonda térmica (si existe).



Cuando la Pirólisis empieza, la puerta del aparato está bloqueada. Una vez terminada la función, la puerta se bloquea durante la fase de enfriamiento. Algunas de las funciones del aparato no están disponibles durante la fase de enfriamiento.



PRECAUCIÓN

Si se instala una placa de cocción con el aparato, no la utilice al mismo tiempo que la función Pirólisis. El aparato podría dañarse. Sólo para los modelos a vapor: antes de iniciar el procedimiento de limpieza, asegúrese de que el depósito de agua está totalmente vacío. Consulte "Cómo vaciar el depósito de agua".



ADVERTENCIA

Cuando la Pirólisis termina, el aparato está muy caliente. Deje que se enfríe. Puede quemarse.



Retire todos los accesorios del aparato.

Pirólisis :

1. Retire manualmente los restos de suciedad más visibles.

2. Encienda el aparato y seleccione la función Pirólisis en el menú principal. Pulse **OK** para confirmar.
3. **Toque $\wedge$ o $\vee$ para definir la duración del procedimiento:**
 - Ligerito : 1 h para un nivel de suciedad bajo
 - Normal : 1.30 h para un nivel de suciedad normal
 - Intensivo : 2.30 h para un nivel de suciedad alto
4. Pulse **OK** para confirmar.

12.3 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.

12.4 Limpieza del depósito de agua



ADVERTENCIA

No rellene el depósito de agua durante el procedimiento de limpieza.



Durante el procedimiento de limpieza, puede derramarse agua desde la entrada de vapor en el interior del horno. Coloque una bandeja en el nivel inmediatamente inferior a la entrada del vapor para evitar que caiga agua en la solera del horno.

Después de cierto tiempo, puede que se formen depósitos de cal en el horno. Para evitarlo, se recomienda limpiar las piezas del horno que generan el vapor. Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

1. Llene el depósito de agua con 900 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere aproximadamente 60 minutos.
2. Encienda el horno y ajuste la función Turbo + Vapor . Ajuste la temperatura a 230 °C. Apáguelo transcurridos 25 minutos y déjelo enfriar durante 15 minutos.
3. Encienda el horno y ajuste la función Turbo + Vapor . Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo transcurridos 10 minutos. Espere a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito (consulte "Cómo vaciar el depósito de agua").
4. Enjuague el depósito de agua y elimine con un paño los restos de cal del horno.
5. Limpie a mano el tubo de desagüe con agua caliente y jabón. No utilice ácidos, aerosoles ni agentes de limpieza similares para evitar daños.

Tipos de agua

- **Agua blanda con bajo contenido de cal:** recomendada por el fabricante, ya que reduce la cantidad de ciclos de limpieza.
- **Agua del grifo:** puede usarla si dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua.
- **Agua dura con gran contenido de cal:** no tiene un efecto negativo en el rendimiento del aparato, pero aumenta la cantidad de ciclos de limpieza.

TABLA DE CONTENIDOS DEL CALCIO INDICADA POR LA OMS (Organización Mundial de la Salud)				
Depósito de calcio	Dureza del agua (grados franceses)	Dureza del agua (grados alemanes)	Clasificación del agua	Proceder con la descalcificación cada
0-60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Blanda	75 ciclos, 2,5 meses
60-120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Dureza media	50 ciclos, 2 meses
120-180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcárea	40 ciclos, 1,5 meses
más de 180 mg/l	más de 18	más de 10	Muy dura	30 ciclos, 1 mes

12.5 Limpieza de la puerta del horno



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

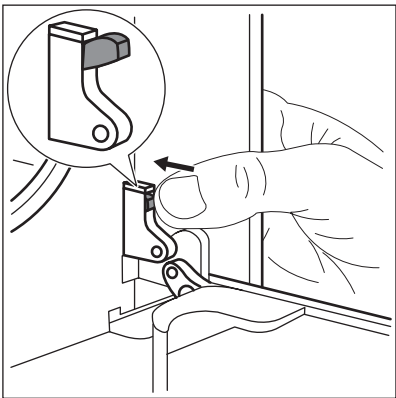
La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos.



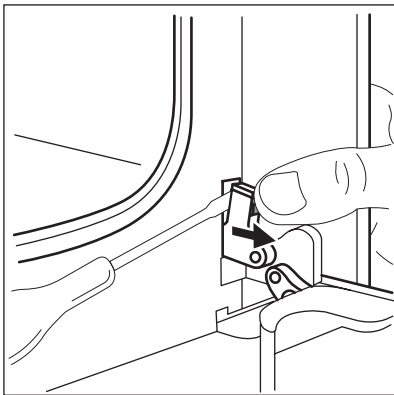
PRECAUCIÓN

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

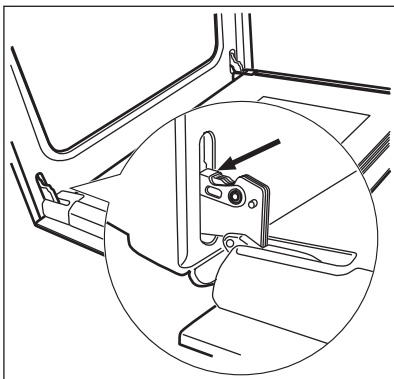
Extracción de la puerta del horno y del panel de cristal



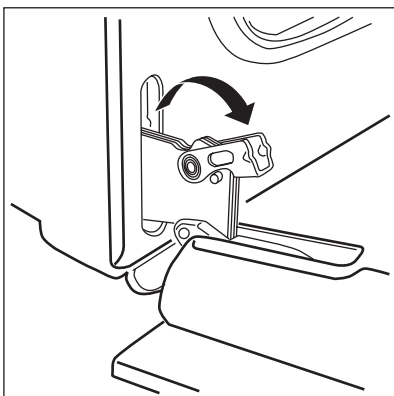
1. Abra completamente la puerta e identifique la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Empuje el componente de apriete hasta que retroceda.



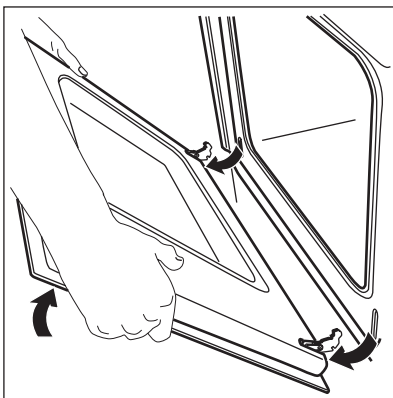
3. Sujete el componente con una mano. Utilice un destornillador con la otra mano para levantar y girar la palanca de la bisagra derecha.



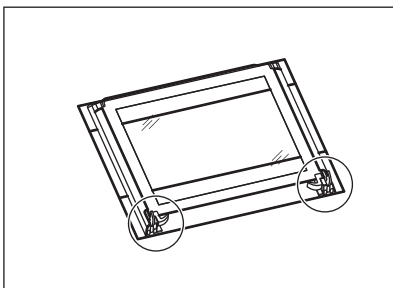
4. Identifique la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



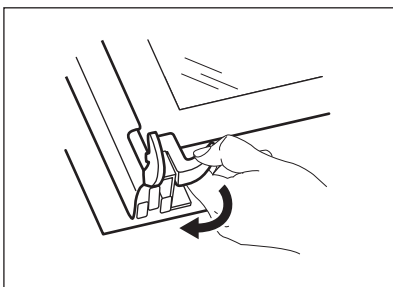
5. Levante y gire la palanca de la bisagra izquierda.



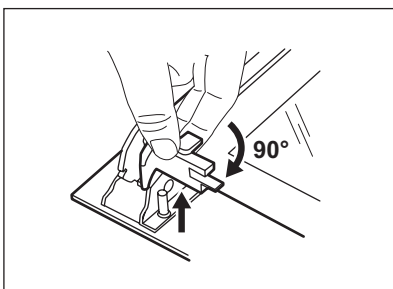
6. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (hasta la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



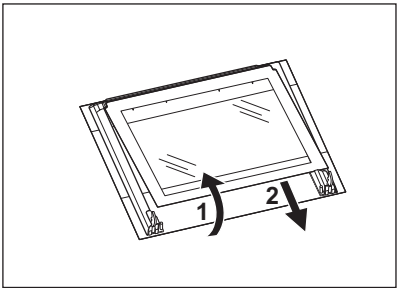
7. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



8. Suelte el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.

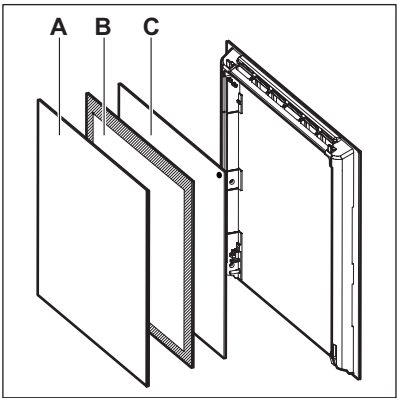


9. Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.

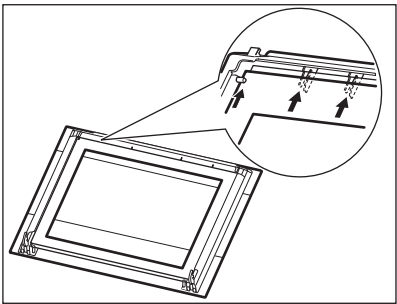


- 10. Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.
- 11. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

Instalación de la puerta y los paneles de cristal



Una vez finalizada la limpieza, instale los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. El panel central (B) tiene un marco decorativo. 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 (B) de las caras impresas no esté áspera al tacto.



Asegúrese de que coloca el panel superior en los soportes correctos.

13. QUÉ HACER SI...



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.

Problema	Posible causa	Solución
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.	El Bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Desactivación del bloqueo de seguridad para niños".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si los fusibles se funden repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
Hay agua dentro del aparato.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el aparato y retire el agua con una esponja o un paño.
La cocción a vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
La cocción a vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine la cal.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el aparato.	Compruebe el depósito de agua. Consulte "Limpieza del depósito de agua".
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	Los platos han permanecido en el aparato durante demasiado tiempo.	No deje los platos en el aparato más de 15 ó 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra F111.	No ha conectado correctamente la Sonda térmica en la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra "Demo". El horno no calienta. El ventilador no funciona.	Está activado el modo de demostración.	1. Apague el horno. 2. Mantenga pulsada ① hasta que el aparato se encienda y apague. 3. Mantenga pulsados simultáneamente ☆ y ⑦ hasta que suene una señal acústica y se apague "d".

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)

.....

Número de serie (S.N.)

.....

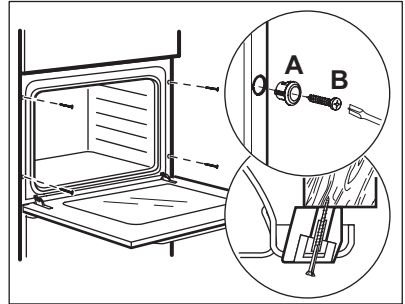
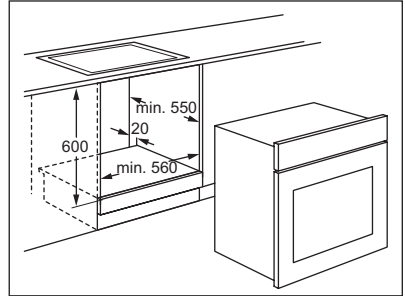
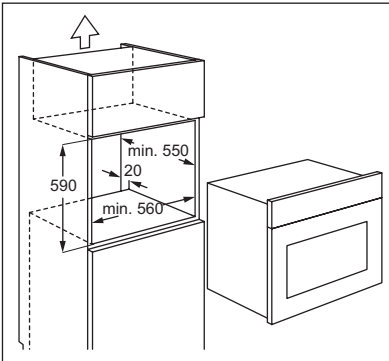
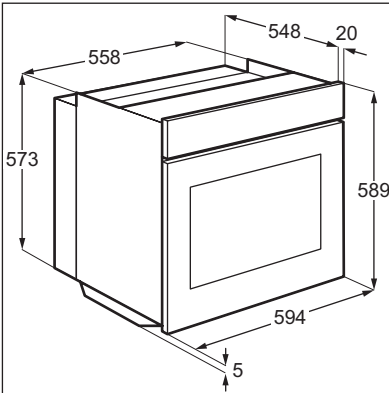
14. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

14.1 Empotrado



14.2 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.

14.3 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 mm²

Potencia total	Sección del cable
máximo de 2300 W	3 x 1 mm²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm²

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

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.electrolux.com/shop



397279201-D-032013