



Thinking of you
Electrolux



EOR3420
EOL3420

PT FORNO
ES HORNO

MANUAL DE INSTRUÇÕES 2
MANUAL DE INSTRUCCIONES 26

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	6
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	7
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	7
6. FUNÇÕES DE RELÓGIO	9
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS	10
8. FUNÇÕES ADICIONAIS	11
9. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	11
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	20
11. O QUE FAZER SE...	23
12. INSTALAÇÃO	23
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS	25

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.
- 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.
- 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.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com este em funcionamento. Pode haver libertação de ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se este tiver estado em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se esta estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando este 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, ao lado ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

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

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

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

2.4 Luz interior

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



ADVERTÊNCIA

Risco de choque eléctrico.

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

2.5 Eliminação

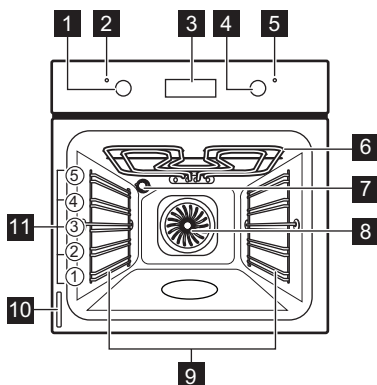


ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1 Botão das funções do forno
- 2 Indicador Power
- 3 Programador electrónico
- 4 Botão da temperatura
- 5 Indicador de temperatura
- 6 Grelhador

- 7 Lâmpada do forno
- 8 Ventoinha
- 9 Suporte para grelhas, amovível
- 10 Placa de características
- 11 Posições das grelhas

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.

• Calhas telescópicas

Para prateleiras e tabuleiros.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

4.1 Limpeza inicial

- Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis (se aplicável).
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.



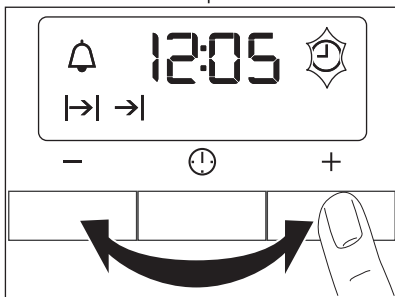
Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

4.2 Acertar a hora



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

Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica ou após uma falha de corrente, o indicador da Hora do Dia fica intermitente. Prima o botão + ou - para acertar a hora.



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



Para alterar a hora, prima repetidamente até o indicador de função Hora do dia ficar intermitente. Não pode definir a função Duração ou Fim em simultâneo.

4.3 Pré-aquecimento

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

1. Selecciona a função e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante uma hora.
3. Selecciona a função e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante dez minutos.
5. Selecciona a função e a temperatura máxima.
6. Deixe o aparelho funcionar durante dez minutos.

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

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

5.1 Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão das funções do forno para uma função do forno.
O indicador de funcionamento mantém-se aceso enquanto o aparelho estiver a funcionar.

2. Rode o botão da temperatura para uma temperatura.

O indicador de temperatura mantém-se aceso enquanto a temperatura do aparelho aumenta.

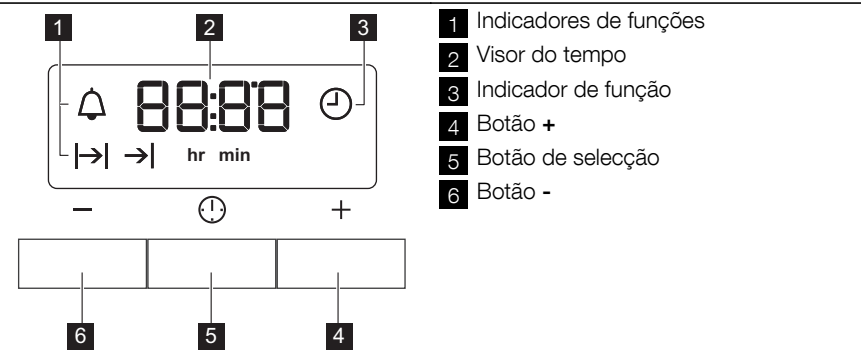
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição Off (desligado).

5.2 Funções do forno

Função do forno	Aplicação
 Posição Off	O aparelho está desligado (off).
 Luz	Para acender a lâmpada do forno sem ter uma função de cozedura activa.
 Aquecimento convencional	Para cozer e assar num nível do forno. Os aquecimentos superior e inferior funcionam em simultâneo.
 Aquecimento superior	Para terminar pratos cozinhados. Apenas funciona o aquecimento superior.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças. Apenas funciona o aquecimento inferior.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades no meio da prateleira. Para tostar.
 Grelhador rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para tostar. Todo o grelhador funciona.
 Grelhador ventilado	Para cozinhar pedaços de carne grandes. O grelhador e a ventoinha do forno funcionam alternadamente e fazem circular ar quente em redor dos alimentos.
 Ventilado + Resistência Circ	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que um nível com a mesma temperatura de cozedura, sem mistura de sabores.
 Pizza	Para fazer pizza, quiche ou tarte. O grelhador e o aquecimento inferior fornecem calor directo e o ventilador faz circular o ar quente para cozinhar os ingredientes da pizza ou o recheio da tarte.

6. FUNÇÕES DE RELÓGIO

6.1 Programador electrónico

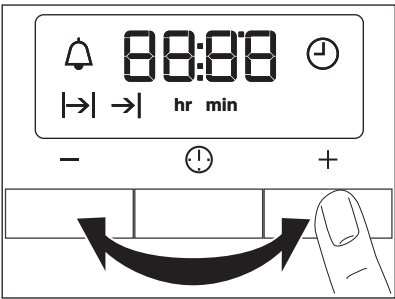


Função de relógio		Aplicação
	Hora do dia	Para acertar, alterar ou verificar a hora do dia.
	Conta-Minutos	Para definir um tempo de contagem decrescente. Esta função não tem qualquer efeito no funcionamento do forno.
	Duração	Para definir quanto tempo o aparelho deve funcionar.
	Fim	Para definir quando o aparelho deve ser desactivado.

i Pode utilizar a função Duração e a função Fim em simultâneo para definir a hora a que o aparelho deve ser activado e a hora a que o aparelho deve ser desactivado. Comece por definir a função Duração e defina depois a função Fim .

6.2 Regular as funções de relógio

- Para a função Duração e para a função Fim , defina uma função do forno e uma temperatura. Isto não é necessário para a função Conta-Minutos .
- Prima o botão de selecção várias vezes até que o indicador da função de relógio necessária fique intermitente.



- Prima + ou - para definir o tempo para a função de relógio necessária.
O visor apresenta o indicador da função de relógio que definir. Quando o tempo definido terminar, o indicador fica intermitente e é emitido um sinal sonoro durante dois minutos.
i Com a função Duração e a função Fim , o aparelho é desactivado automaticamente.
- Prima um botão para desactivar o sinal.

5. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

6.3 Cancelar as funções de relógio

1. Prima o botão de selecção várias vezes até que o indicador da função necessária fique intermitente.

2. Mantenha premido o botão -.
A função de relógio apaga-se após alguns segundos.

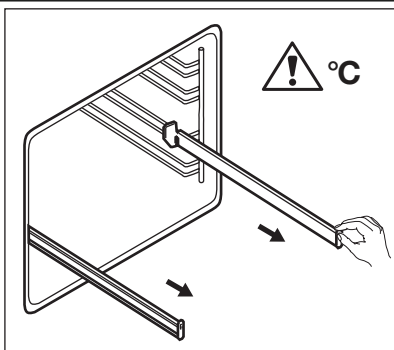
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



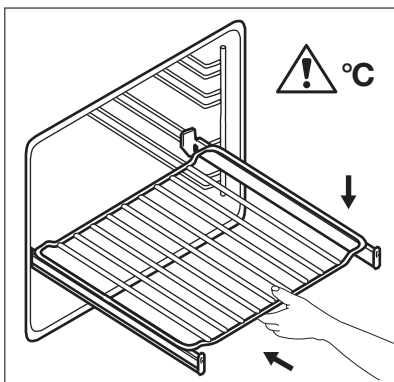
ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

7.1 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.

8. FUNÇÕES ADICIONAIS

8.1 Ventoinha de arrefecimento

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

8.2 Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer

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

9. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

9.1 Lado interior da porta

Em alguns modelos, pode encontrar o seguinte no lado interior da porta:

- Os números das posições de prateleira.
- Informação sobre os tipos de aquecimento, posições de prateleira recomendadas e temperaturas para pratos típicos.



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

- 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.

9.2 Cozer bolos

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

9.3 Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- 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.

9.4 Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.
No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores definições (nível de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

9.5 Tabela para cozer e assar

BOLOS

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Receitas batidas	2	170	3 (1 e 4)	160	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	2	170	3 (1 e 4)	160	20 - 30	Em forma de bolo
Cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã)	2	170	1 (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	160	50 - 60	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico	2	160	1 ou 2	140 – 150	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm ¹⁾

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
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
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	2 e 4	150 - 160	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - três níveis	-	-	1, 3 e 5	150 - 160	30 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - um nível	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Em tabuleiro para assar
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	170 - 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

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Bolo de duas camadas	1	170	2 (esquerda e direita)	160	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm

¹⁾ Pré-aqueça durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	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
Pãezinhos	2	190	2 (2 e 4)	180	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	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
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Flan de massa	2	200	2	180	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	2	200	2	175	45 - 60	Em forma
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	Em forma ¹⁾

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Tem p. [°C]	Posição da prateleira	Tem p. [°C]		
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 Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Tem p. [°C]	Posição da prateleira	Tem p. [°C]		
Carne de vaca	2	200	2	190	50 - 70	Numa prateleira em grelha
Porco	2	180	2	180	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Vitela	2	190	2	175	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	2	210	2	200	50 - 60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	2	210	2	200	60 - 70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	2	210	2	200	70 - 75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	2	180	2	170	120 - 150	Com courato
Lombo de porco	2	180	2	160	100 - 120	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

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Tem p. [°C]	Posição da prateleira	Tem p. [°C]		
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
	Posição da prateleira	Tem p. [°C]	Posição da prateleira	Tem p. [°C]		
Truta / Dourada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Salmão	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetes

9.6 Grelhador

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

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

9.7 Grelhador ventilado

Carne de vaca

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

9.8 Secar - Ventilado + Resistência Circ

Cubra as prateleira do forno com papel vegetal.

LEGUMES

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira		Temperatura [°C]	Tempo [h.]
	1 nível	2 níveis		
Feijões	3	1/4	60-70	6-8
Pimentos	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	Posição da prateleira		Temperatura [°C]	Tempo [h.]
	1 nível	2 níveis		
Ameixas	3	1/4	60-70	8-10
Alperces	3	1/4	60-70	8-10

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira		Temperatura [°C]	Tempo [h.]
	1 nível	2 níveis		
Fatias de maçã	3	1/4	60-70	6-8
Pêras	3	1/4	60-70	6-9

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente

alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de 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 sujeira não ficará queimada e poderá removê-la com mais facilidade.
- Limpe a sujeira 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.

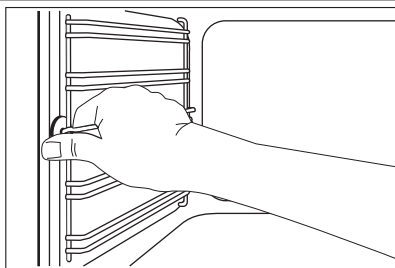
10.1 Limpar a junta da porta

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

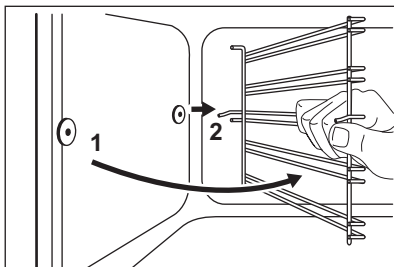
10.2 Apoios para prateleiras

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

Remover os apoios para prateleiras



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



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.

10.3 Tecto do forno

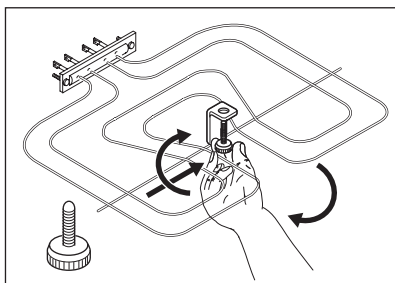
Pode remover o grelhador para limpar o tecto do forno mais facilmente.



ADVERTÊNCIA

Desactive o aparelho antes de remover o grelhador. Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de queimaduras.

1. Remova o parafuso que segura o grelhador. Na primeira vez, utilize uma chave de parafusos.



2. Puxe o grelhador para baixo com cuidado.
3. Limpe o tecto do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza, e deixe secar.
4. Instale o grelhador na sequência inversa.

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



ADVERTÊNCIA

Certifique-se de que o grelhador fica bem instalado e não cai.

10.4 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.

10.5 Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem três painéis de vidro instalados uns atrás dos outros. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro interiores para os limpar.



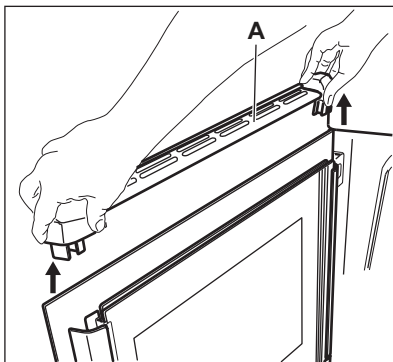
CUIDADO

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

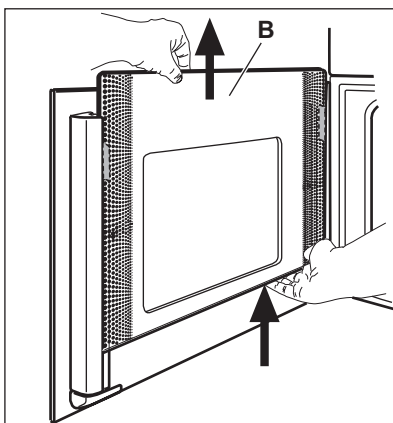


O sentido de abertura da porta depende do modelo de forno. A porta é aberta pelo lado direito em alguns modelos e pelo lado esquerdo noutros.

Remover a porta do forno e os painéis de vidro



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



2. Segure bem no vidro interno (B) da porta com ambas as mãos e deslize-o para cima para o remover. Faça o mesmo com o segundo painel de vidro.

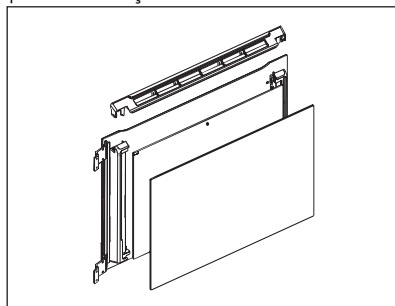


CUIDADO

Certifique-se de que segura bem os vidros para evitar que caiam.

Limpe a porta com uma esponja húmida e seque-a com um pano macio e seco. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou agentes de limpeza abrasivos porque podem danificar a superfície. Quando a porta do forno estiver limpa, instale os painéis de vidro pela sequência inversa. O painel de vidro central tem um pequeno ponto no topo e o segundo painel tem uma impressão com relevo. Certifique-se de que coloca o painel de vidro central nos alojamentos correctos. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o interior da porta. Certifique-se de que não sente a superfí-

cie da moldura do painel de vidro rugosa após a instalação.



11. O QUE FAZER SE...



ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O aparelho está desactivado.	Active o aparelho.
O forno não aquece.	O relógio não está regulado.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	O disjuntor do quadro eléctrico está desligado.	Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não acende.	A lâmpada do forno está avariada.	Substitua a lâmpada do forno.
O visor apresenta 12.00 .	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Acerte o relógio.
Há depósito de vapor e água condensada nos alimentos e no forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por mais de 15-20 minutos após a conclusão da cozedura.

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o Centro de Assistência Técnica. Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa

de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

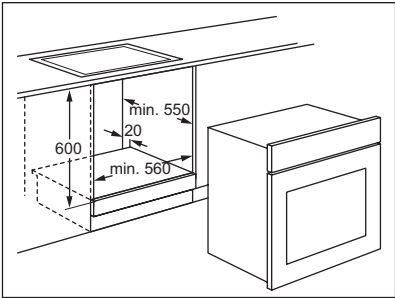
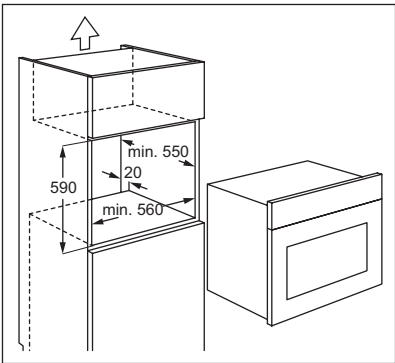
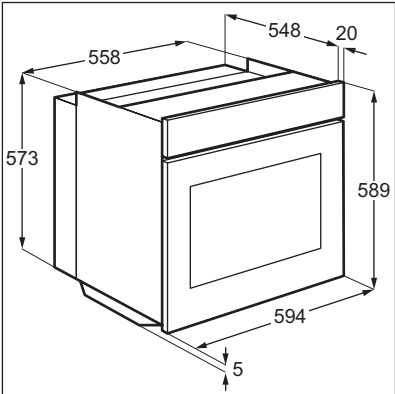
12. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

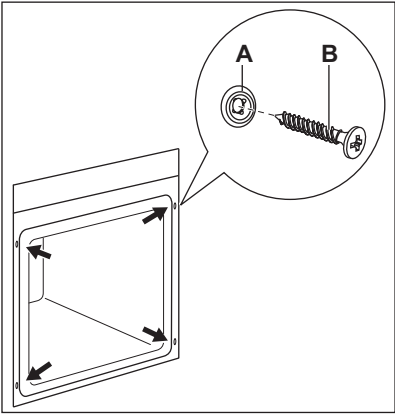
Consulte o capítulo "Informações de segurança".

12.1 Encastre



12.2 Fixação do aparelho num móvel

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



12.3 Instalação eléctrica

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

i 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.

12.4 Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total (na placa de características) 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).

13. 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	27
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	28
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	30
4. ANTES DEL PRIMER USO	30
5. USO DIARIO	31
6. FUNCIONES DE RELOJ	33
7. USO DE LOS ACCESORIOS	34
8. FUNCIONES ADICIONALES	35
9. CONSEJOS ÚTILES	35
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	42
11. QUÉ HACER SI... ..	45
12. INSTALACIÓN	46
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	47

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.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- 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.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o 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 utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - No coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

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

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.4 Luz interna

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



ADVERTENCIA

Riesgo de descargas eléctricas.

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

2.5 Desecho

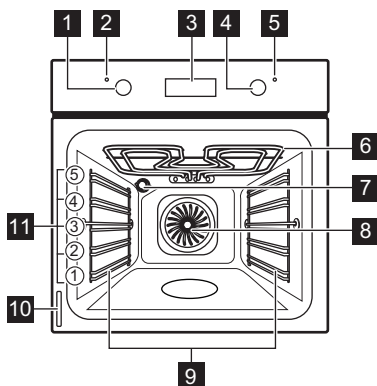


ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1** Mando de las funciones del horno
- 2** Indicador del suministro eléctrico
- 3** Programador electrónico
- 4** Mando de temperatura
- 5** Indicador de temperatura

- 6** Grill
- 7** Bombilla del horno
- 8** Ventilador
- 9** Carril de apoyo, extraíble
- 10** Placa de características
- 11** Posiciones de las parrillas

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.

• Carriles telescópicos

Para parrillas y bandejas.

4. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información 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.



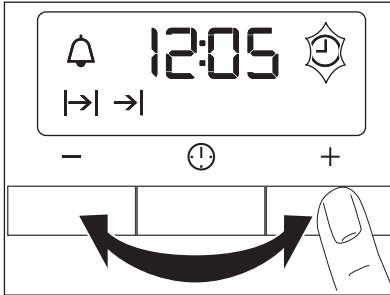
Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

4.2 Ajuste de la hora



Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Cuando conecte el aparato al suministro de red, o después de un corte del mismo, el indicador de la función de la hora parpadea. Pulse la tecla + o - para ajustar la hora apropiada.



Después de unos cinco segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.



Para cambiar la hora, pulse repetidamente ⌚ hasta que parpadee el indicador de la función de hora. No debe ajustar las funciones Duración |→| o Fin →| a la vez.

4.3 Calentamiento previo

Pre caliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante una hora.
3. Ajuste la función y la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el aparato diez minutos.
5. Ajuste la función y la temperatura máxima.
6. Deje funcionar el aparato diez minutos.

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

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

5.1 Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno a la función que desee.
El indicador de funcionamiento se enciende cuando el horno está en marcha.

2. Gire el mando del termostato hasta la temperatura adecuada.

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

3. Para apagar el horno, gire el mando de funciones y el mando de temperatura hasta la posición de apagado (Off).

5.2 Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Apagado	El aparato está apagado.
	Luz	Para encender la bombilla del horno sin ninguna función de cocción.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo.
	Bóveda	Para terminar platos cocinados. Solo funciona la resistencia superior.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.
	Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
	Grill rápido	Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. Funciona todo el grill.
	Grill + Turbo	Para cocinar grandes trozos de carne. El grill y el ventilador del horno funcionan de forma alterna para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Pizza	Para hacer pizza, quiche o tarta. Las resistencias inferior y del grill ofrecen calor directo y el ventilador hace circular el aire caliente para cocinar los ingredientes de la pizza o el relleno de la tarta.

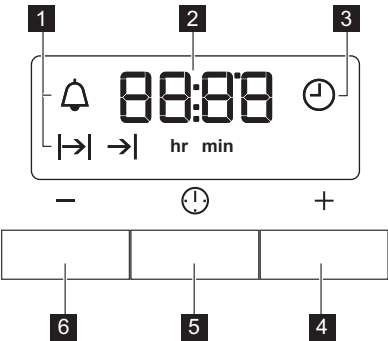
6. FUNCIONES DE RELOJ

6.1 Programador electrónico

1

2

3



1

2

3

4

5

6

Indicadores de función

Hora

Indicador de función

Tecla +

Tecla de selección

Tecla -

Función de reloj		Aplicación
	Hora	Para programar, modificar o comprobar la hora.
	Avisador	Para programar un temporizador. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
	Duración	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato.
	Fin	Para configurar cuándo se ha de desactivar el aparato.

i Puede utilizar Duración I->I y Fin ->I a la vez para ajustar la hora a la que debe encenderse y apagarse el aparato. Ajuste primero Duración I->I y después Fin ->I.

6.2 Ajuste de las funciones del reloj

1.

Para la Duración I->I y el Fin ->I, ajuste una función y la temperatura. Este paso no es necesario para el Avisador .

2.

Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función de reloj apropiada.

3.

Pulse + o - para seleccionar la hora de la función de reloj que desee.

La pantalla muestra el indicador de la función de reloj ajustada. Cuando termina el tiempo programado, el indicador parpadea y se emite una señal acústica durante dos minutos.

i

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

4.

Pulse una tecla para desconectar la señal.

5. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

2. Mantenga pulsada la tecla -.
La función de reloj se apaga en unos segundos.

6.3 Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.

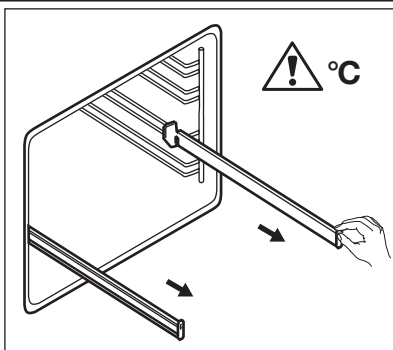
7. USO DE LOS ACCESORIOS



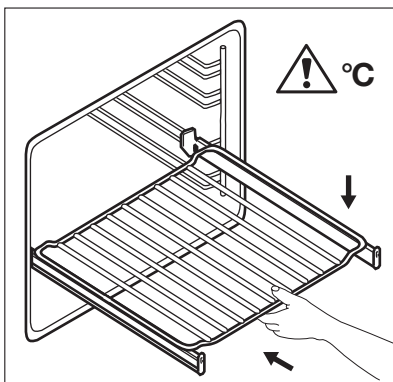
ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

7.1 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.

8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Ventilador de enfriamiento

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

8.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden

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

9. CONSEJOS ÚTILES

9.1 Cara interior de la puerta

En algunos modelos, la cara interior de la puerta contiene:

- los números de los niveles
- información sobre las funciones de cocción, niveles recomendados y temperaturas apropiadas para algunos platos.



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

- 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.

9.2 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.

9.3 Carnes y pescados

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

9.4 Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.
Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los mejores ajustes (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

9.5 Cuadro de especificaciones para hornear y asar

PASTELES

TIPO DE ALIMENTO	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 (1 y 4)	160	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	3 (1 y 4)	160	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso	1	170	2	165	60 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	2	170	1 (izquierda y derecha)	160	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	2	170	2 (izquierda y derecha)	165	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	2	170	2	160	50 - 60	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad/ Pastel de fruta	2	160	1 o 2	140 - 150	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Pastel de ci-ruelas	1	175	2	160	50 - 60	En molde para pan ¹⁾

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Pastelillos - un nivel	3	170	3	150 - 160	20 - 30	En bandeja
Pastelillos - dos niveles	-	-	2 y 4	150 - 160	25 - 35	En bandeja
Pastelillos - tres niveles	-	-	1, 3 y 5	150 - 160	30 - 45	En bandeja
Galletas/hojaldres - un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	En bandeja
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	170 - 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 (izquierda y derecha)	160	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm

¹⁾ Precalentar durante 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. p. [°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
Pan/Rollitos	2	190	2 (2 y 4)	180	25 - 40	6 - 8 rollitos en una bandeja ¹⁾
Pizza	1	200 - 210	1	200 - 210	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 ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. p. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. p. [°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 ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Tem p. [°C]	Posición de la parrilla	Tem p. [°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
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 ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Tem p. [°C]	Posición de la parrilla	Tem p. [°C]		
Trucha/Par-go	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetes

9.6 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

9.7 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 ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Paletilla, cuello, jamón asado	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
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 ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado ente- ro hasta 1 Kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

9.8 Secar - Turbo

Cubra las bandejas con papel de hornear.

VERDURAS

TIPO DE ALI- MENTO	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 aro- máticas	3	1/4	40-50	2-3

FRUTA

TIPO DE ALI- MENTO	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

**Información sobre
acrilamidas**

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente

de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo “Información 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 quem.

- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.



Aparatos de acero inoxidable o aluminio:

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

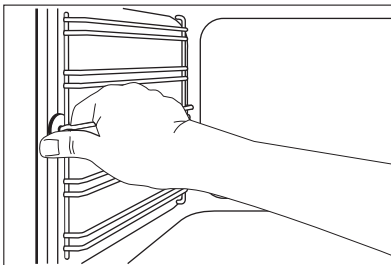
10.1 Limpieza de la junta de la puerta

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

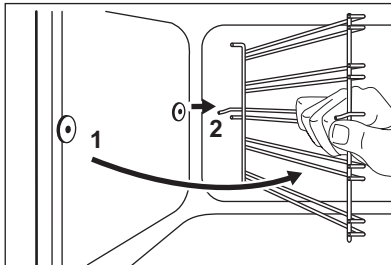
10.2 Carriles laterales

Puede extraer los carriles de apoyo para limpiar las paredes laterales.

Para retirar los carriles de apoyo



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



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

Instalación de los carriles de apoyo

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



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

10.3 Techo del horno

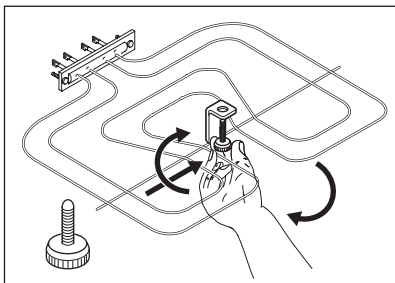
El grill es extraíble para facilitar la limpieza del techo del horno.



ADVERTENCIA

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

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



2. Con cuidado, tire del grill hacia abajo.
3. Limpie el techo del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón, y déjelo secar.
4. Instale el grill siguiendo el orden inverso.



ADVERTENCIA

Asegúrese de que el grill se ha colocado correctamente y no se cae.

10.4 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.

10.5 Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene tres paneles de vidrio, instalados uno a continuación del otro. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos.



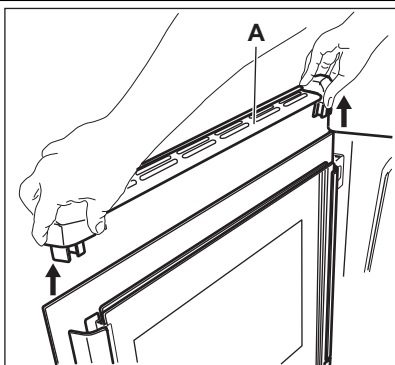
PRECAUCIÓN

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

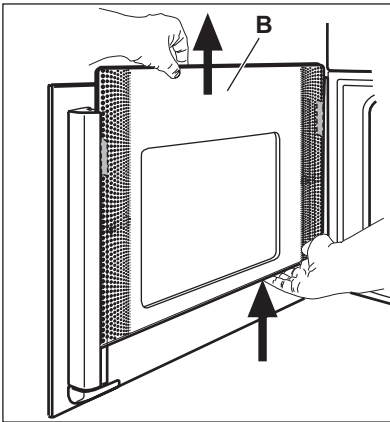


La dirección de apertura de la puerta depende del modelo del horno. La puerta se abre por el lado derecho en algunos modelos y por el lado izquierdo en otros.

Extracción de la puerta del horno y de los paneles de cristal



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



2. Sujete firmemente el cristal interior B con ambas manos y deslícelo hacia arriba para extraerlo de su posición inicial. Proceda de la misma forma con el segundo panel de cristal.



PRECAUCIÓN

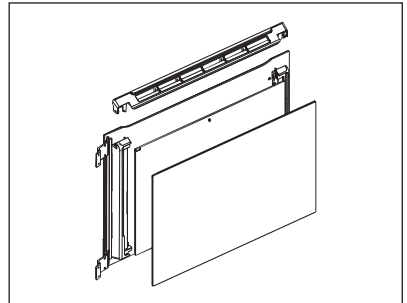
Asegúrese de sujetar firmemente los cristales para evitar que se caigan.

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

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

La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Asegúrese después de la instalación de que la superficie del mar-

co del panel no esté áspera cuando la toque.



11. QUÉ HACER SI...



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El aparato está apagado.	Encienda el aparato.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han elegido las funciones necesarias.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	Ha saltado un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.

Problema	Posible causa	Solución
En la pantalla aparece 12.00 .	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	Los platos han permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 - 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

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

Es conveniente que los anote aquí:

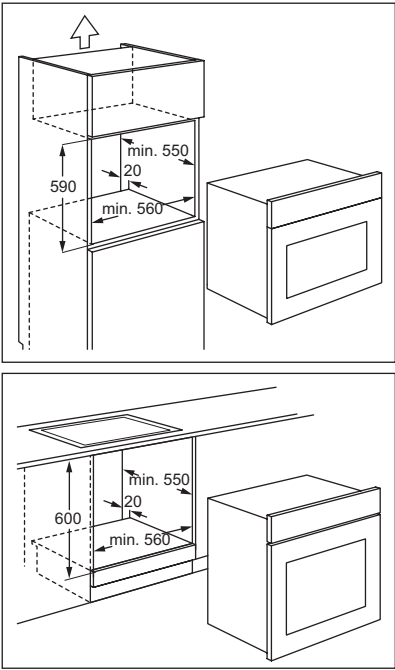
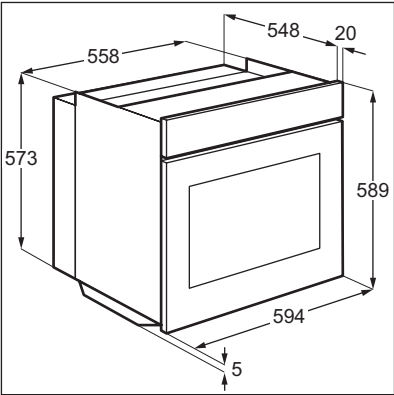
Modelo (MOD.)
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

12. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte el capítulo “Información sobre seguridad”.

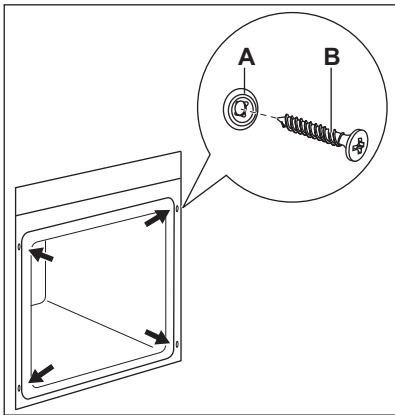
12.1 Empotrado



12.2 Fijación del horno al mueble

1. Abra la puerta del aparato.

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



12.3 Instalación eléctrica



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.

12.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total (que figura en la placa de características) y la tabla:

Potencia total	Sección del cable
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm ²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm ²
máximo de 3.680 W	3 x 1,5 mm ²

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

13. 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



397280331-B-282012