



Thinking of you
Electrolux



EOC6631

.....
PT FORNO A VAPOR
ES HORNO DE VAPOR

.....
MANUAL DE INSTRUÇÕES 2
MANUAL DE 42
INSTRUCCIONES

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	7
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	8
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	8
6. FUNÇÕES DE RELÓGIO	12
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS	13
8. FUNÇÕES ADICIONAIS	18
9. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	19
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	32
11. O QUE FAZER SE...	37
12. INSTALAÇÃO	39

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.RegisterElectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

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

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



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

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

1.2 Segurança geral

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

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

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

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

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

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

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

retirados do suporte), diferenciais e contactores.

- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

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

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

Limpeza pirolítica



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização do aparelho, remova os seguintes objectos da cavidade do forno:
 - Todos os resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura.
 - Todos os objectos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc. fornecidos com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirólise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza Pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza Pirolítica é uma operação efectuada com temperatura muito elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que os utilizadores devem:
 - Providenciar boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
 - Providenciar boa ventilação durante e após a limpeza Pirolítica.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.

- Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza Pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura perto dos fornos pirolíticos.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza Pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de vapores químicos nocivos em grau reduzido.
- Os fumos libertados pelos fornos com pirólise/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.4 Luz interior

- O tipo de lâmpada normal ou de halogénio utilizado neste aparelho destina-

-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



ADVERTÊNCIA

Risco de choque eléctrico.

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

2.5 Eliminação

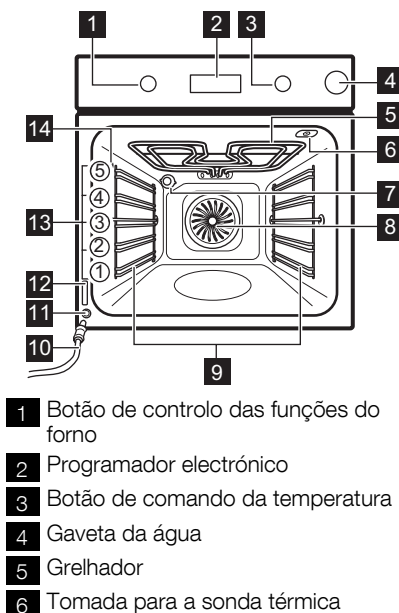


ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 7 Lâmpada do forno
- 8 Ventoinha
- 9 Apoio para prateleiras, amovível
- 10 Tubo de escoamento
- 11 Válvula de escoamento da água
- 12 Placa de características
- 13 Posições de prateleira
- 14 Entrada de vapor

3.1 Acessórios do forno

• Prateleira em grelha

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

• Tabuleiro para assar

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.

4.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

4.2 Definir a hora

O display mostra **hr** e **12:00**. **12** fica intermitente.

1. Prima **+** ou **-** para acertar a hora.
2. Prima  para confirmar. Isto apenas é necessário na primeira vez que acerta a hora. Após esta vez, a nova hora é guardada automaticamente após cinco segundos.

O display mostra **min** e a hora definida. **00** fica intermitente.

3. Prima **+** ou **-** para acertar os minutos.
4. Prima  para confirmar. Isto apenas é necessário na primeira vez que acerta da hora. Após esta vez, a nova hora é guardada automaticamente após cinco segundos.

O display mostra a nova hora.

Alterar a hora



Só é possível alterar a hora se o aparelho estiver desligado.

Prima  repetidamente até que o indicador da hora  fique intermitente no display. Para definir a nova hora, siga o procedimento descrito em "Definir a hora do dia".

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 45 minutos.
3. Selecciona a função  e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

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

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

5.1 Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão das funções do forno para uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura.

3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off).

5.2 Funções do forno

Função do forno		Aplicação
	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento.
	Ventilado + Resistência Circ	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que um nível com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Pizza	Para fazer pizza, quiche ou tarte.
	Aquecimento Convencional	Para cozer e assar num nível do forno. Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam em simultâneo.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças. Apenas o elemento de aquecimento inferior funciona.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades no meio da prateleira. Para tostar.
	Grelhador ventilado	Para cozinhar peças de carne grandes. O grelhador e a ventoinha do forno funcionam alternadamente e fazem circular ar quente em redor dos alimentos.
	Ar quente + Vapor	Para cozer pratos a vapor.
	Pirólise	Para activar a limpeza pirolítica automática do forno. Esta função queima a sujidade residual no forno. O forno aquece até cerca de 500 °C.

5.3 Função Aquecimento Rápido

A função de Aquecimento Rápido diminui o tempo de aquecimento.

1. Selecciona a função de Aquecimento Rápido. Consulte a tabela das funções do forno.
2. Rode o botão da temperatura **+** / **—** para seleccionar a temperatura.

3. O aparelho emite um sinal sonoro quando atingir a temperatura definida.



A função de Aquecimento Rápido não é desactivada após o sinal sonoro. Terá de desactivar a função manualmente.

4. Selecciona uma função do forno.

5.4 Display

1

Temporizador

2

Indicador de calor residual e aquecimento

3

Depósito de água (apenas alguns modelos)

4

Sonda térmica (apenas alguns modelos)

5

Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)

6

horas/minutos

7

Funções de relógio



5.5 Botões

Botão	Função	Descrição
	Relógio	Para seleccionar uma função de relógio.
	Menos, mais	Para definir o tempo.
	Conta-Minutos	Para regular o Conta-Minutos. Mantenha este botão premido durante 3 segundos para activar ou desactivar a lâmpada do forno.
	Temperatura	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função do forno activa.

5.6 Indicador de calor residual e aquecimento

Quando activar uma função do forno, as barras do display acendem uma a uma. As barras indicam que a temperatura do forno está a aumentar ou a diminuir. Quando desactivar o aparelho, o display mostra o indicador de calor residual se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura para a esquerda ou para a direita para ver a temperatura do forno no display.



Utilize apenas água como líquido. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis ou com álcool (aguardente, uísque, conhaque, etc.) na gaveta da água.

3. Empurre a gaveta da água para a posição inicial.
4. Prepare os alimentos em recipientes adequados.
5. Defina uma temperatura entre 130 °C e 230 °C. A cozedura a vapor não proporciona bons resultados com temperaturas superiores a 230 °C.
6. Esvazie o depósito da água após o fim de cada cozedura a vapor.

5.7 Cozinhar a vapor

1. Selecciona a função .
2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir. Encha a gaveta da água até que o indicador de “Depósito cheio” acenda. A capacidade máxima do depósito é 900 ml. É suficiente para cerca de 55 - 60 minutos de cozedura.



ADVERTÊNCIA

Aguarde no mínimo 60 minutos após cada utilização da função Ar quente + Vapor, para evitar a saída de água quente pela válvula de saída da água.

5.8 Indicador do depósito de água

Quando a cozedura a vapor está a funcionar, o visor apresenta o indicador do depósito de água. O indicador do depósito de água mostra o nível da água no depósito.

-  — O depósito de água está cheio. É emitido um sinal sonoro quando o depósito está cheio.
-  — O depósito de água a meio.
-  — O depósito de água está vazio. É emitido um sinal sonoro quando é necessário reabastecer o depósito.



Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoar o excesso de água para a parte inferior do forno. Retire a água com uma esponja ou um pano.

2. Coloque a segunda extremidade do tubo de escoamento (C) num recipiente. Coloque o recipiente mais baixo do que a válvula de saída (A).
3. Abra a porta do forno e coloque o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Pressione o conector repetidamente para esvaziar o depósito de água.
5. Remova o conector da válvula quanto já não passar mais água.



ADVERTÊNCIA

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



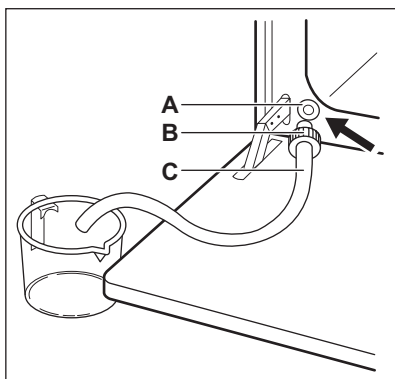
O depósito de água pode ter alguma água se o visor apresentar o símbolo . Aguarde até que o fluxo de água originário da válvula de saída de água pare.

5.9 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), incluído na embalagem do manual do utilizador. Coloque o conector (B) numa das extremidades do tubo de escoamento.



6. FUNÇÕES DE RELÓGIO

Símbolo	Função	Descrição
	Conta minutos	Para definir um tempo de contagem decrescente.
	Hora do dia	Para acertar, alterar ou verificar a hora do dia. Consulte “Definir a hora do dia”.
	Duração	Para definir quanto tempo o aparelho deve funcionar. Selecciona uma função do forno antes de definir esta opção.
	Fim	Para definir quando o aparelho deve ser desactivado. Selecciona uma função do forno antes de definir esta opção. Pode utilizar função Duração e a função Fim em simultâneo (Início Diferido) para definir a hora a que o aparelho deve ser activado e a hora a que o aparelho deve ser desactivado.



Prima  repetidamente para alterar a função de relógio.



Prima  para confirmar as definições das funções de relógio ou aguarde 5 segundos e as definições serão confirmadas automaticamente.

6.1 Definir a função Duração ou a função Fim

1. Prima  repetidamente até que o símbolo  ou  fique intermitente no visor.
2. Prima + ou - para definir os minutos.
3. Prima  para confirmar.
4. Prima + ou - para definir a hora.
5. Prima  para confirmar.
6. Quando o tempo definido terminar, o símbolo  ou  e o tempo definido ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos. O aparelho desactiva-se. Prima um botão para desligar o sinal.
7. Rode o botão de controlo das funções do forno para a posição Off (desligado).



Se premir  enquanto estiver a definir o tempo para a função Duração , o aparelho passa para a definição da função Fim .

6.2 Definir o Conta-Minutos

Utilize-o para definir uma contagem decrescente. O tempo máximo que pode definir é 23 horas e 59 minutos. Esta função não afecta o funcionamento do forno. Pode regular o Conta-Minutos em qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.

1. Prima  .  e **00** ficam intermitentes no visor.
2. Prima + ou - para definir o Conta-Minutos. No início, o tempo é regulado em minutos e segundos. Quando definir mais de 60 minutos, aparece o símbolo **hr** no visor. A partir daí, o aparelho apresenta o tempo em horas e minutos.
3. O Conta-Minutos começa a contagem automaticamente após cinco segundos.



Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro. Prima um botão para desligar o sinal.

4. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. **00:00** e  ficam intermitentes no visor. Prima um botão para desligar o sinal.



Se definir o Conta-Minutos quando a função Duração ou a função Fim estiver activa, aparece o símbolo  no visor.

6.3 Temporizador da contagem crescente

Utilize o Temporizador da contagem crescente para monitorizar durante quanto tempo o forno funciona. Inicia-se imediatamente quando o forno começa a aquecer.

Para reiniciar o Temporizador de contagem crescente, prima e mantenha premi-

dos **+** e **-**. O temporizador inicia uma nova contagem crescente.



Não pode utilizar o Temporizador da contagem crescente quando a função Duração **|→|** ou a função Fim **→|** estiver activa.

7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Sonda térmica

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

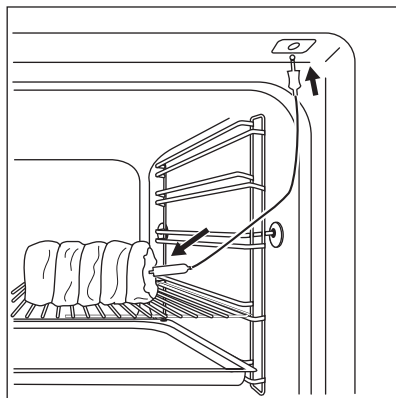
Devem ser definidas duas temperaturas:

- A temperatura do forno. Consulte a tabela de assar.
- A temperatura de núcleo. Consulte a tabela da sonda térmica.



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

1. Selecciona a função do forno e a temperatura do forno.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica (com o símbolo  no manípulo) no centro da carne.



3. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada da parte da frente do aparelho. O visor mostra o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida. Quando utilizar a sonda térmica pela primeira vez, a temperatura de núcleo predefinida é 60 °C.
4. Enquanto o símbolo  estiver intermitente, pode utilizar o botão da temperatura para alterar a temperatura de núcleo predefinida.
5. Prima  para guardar a nova temperatura de núcleo ou aguarde 10 segundos para que a definição seja guardada automaticamente. A nova temperatura de núcleo predefinida será apresentada na próxima vez que utilizar a sonda térmica.
6. Certifique-se de que a sonda térmica fica inserida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.
7. Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, o símbolo da temperatura de núcleo e da sonda térmica

ca ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos. Prima um botão ou abra a porta do aparelho para desactivar o sinal.

8. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Retire a carne do aparelho.
9. Desactive o aparelho.

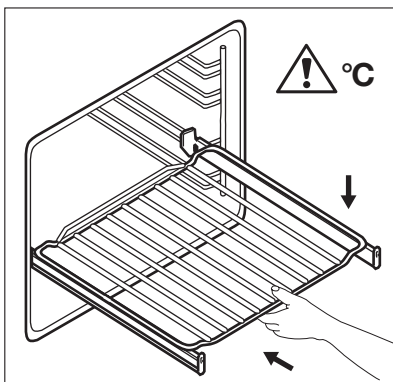
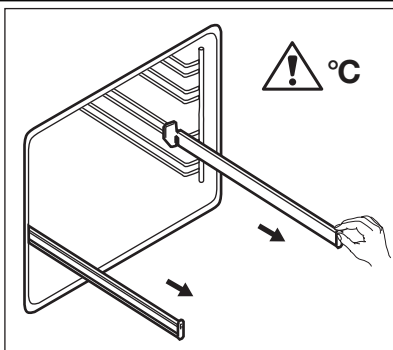


Quando o aparelho calcula o tempo de duração provisório pela primeira vez, o símbolo - fica intermitente no visor. Quando o cálculo termina, o visor apresenta a duração da cozedura. O aparelho efectua cálculos durante a cozedura e o valor da duração vai sendo actualizado em conformidade no visor.

Pode alterar a temperatura de núcleo em qualquer momento durante a cozedura:

1. Prima **°C** :
 - Uma vez - o visor apresenta a temperatura de núcleo seleccionada e muda para a temperatura de núcleo actual a cada 10 segundos.
 - Duas vezes - o visor apresenta a temperatura do forno actual e muda para a temperatura do forno seleccionada a cada 10 segundos.
 - Três vezes - o visor apresenta a temperatura do forno seleccionada.
2. Utilize o botão da temperatura para alterar a temperatura.

7.2 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**

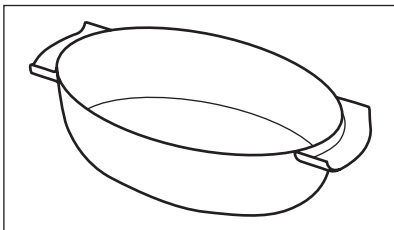
Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

Prato de cozer dieta para as funções de cozedura a vapor

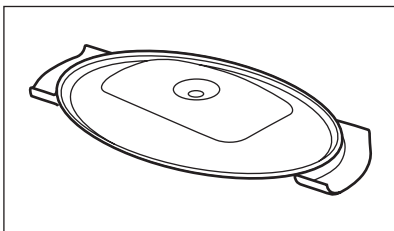
7.3 Acessórios para cozinhar a vapor



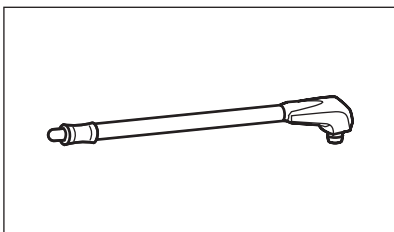
Os acessórios do kit para vapor não são fornecidos com o aparelho. Para obter mais informação, contacte o seu fornecedor local.



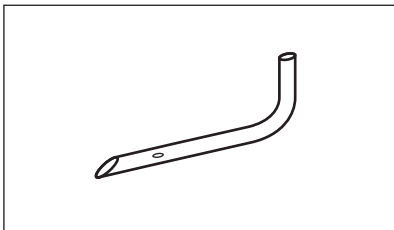
- Taça de vidro (A)



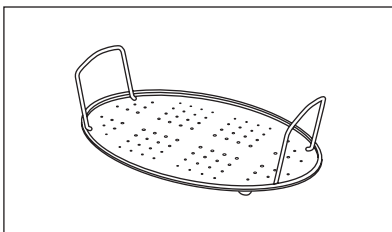
- Tampa (B)



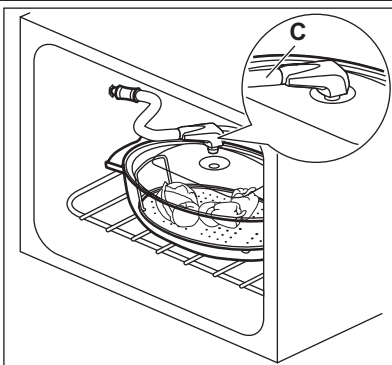
- Tubo do injector (C)



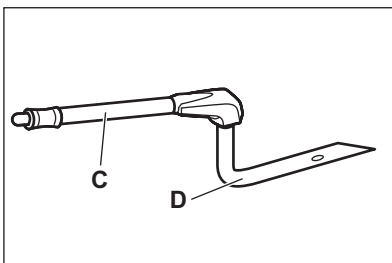
- Injector para cozedura com vapor directo (D)



- Grelha de aço (E)

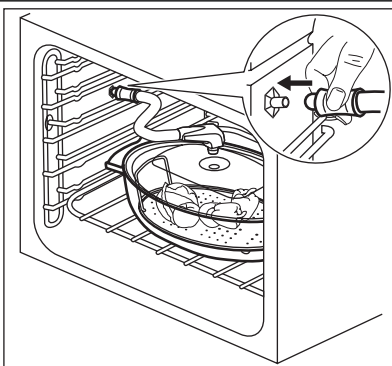


O recipiente é composto por uma taça de vidro, uma tampa com um orifício para o tubo do injector (C) e uma grelha de aço para colocar no fundo do recipiente.



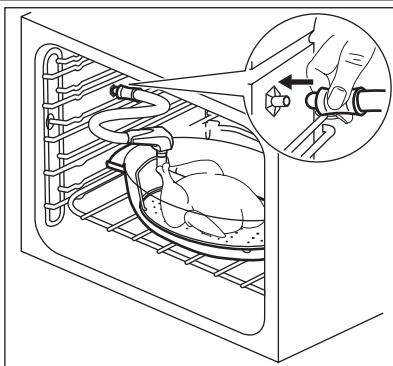
Injector e tubo do injector. “C” é o tubo do injector para cozer a vapor e “D” é o injector para cozer com vapor directo.

Cozedura a vapor num prato de cozer dieta



Coloque os alimentos sobre a grelha de aço no prato de cozer e feche-o com a tampa. Insira o tubo do injector no orifício especial da tampa do prato para cozer dieta. Coloque o prato de cozer na segunda posição de prateleira a contar do fundo. Coloque a outra extremidade do tubo do injector na entrada de vapor (consulte o capítulo “Descrição do produto”). Certifique-se de que o tubo do injector não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno. Regule o forno para a função de cozer com vapor.

Cozedura com vapor directo

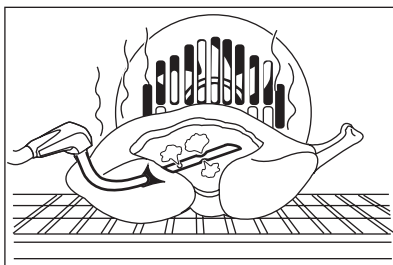


Coloque os alimentos sobre a grelha de aço no prato de cozer. Adicione alguma água. Coloque o injetor (D) no tubo do injetor (C). Ligue a outra extremidade na entrada de vapor.



Não utilize a tampa do prato.

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



Coloque o prato de cozer na primeira ou na segunda posição de prateleira, a contar do fundo. Certifique-se de que o tubo do injetor não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno. Regule o forno para a função de cozer com vapor. Para obter mais informação sobre a cozedura a vapor, consulte as tabelas de cozedura a vapor no capítulo “Sugestões e conselhos”.

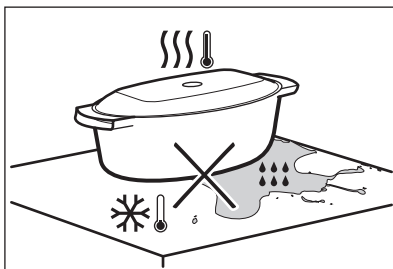


O tubo do injetor foi concebido especificamente para cozinhar e não contém substâncias perigosas.

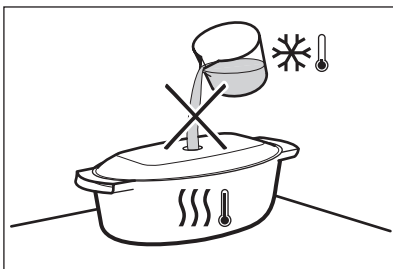


Tenha cuidado quando manusear o injetor com o forno em funcionamento. Utilize

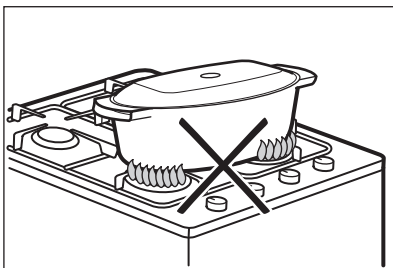
sempre luvas de forno quando tocar no injetor com o forno quente. Remova sempre o injetor do forno quando não pretender utilizar a função de vapor.



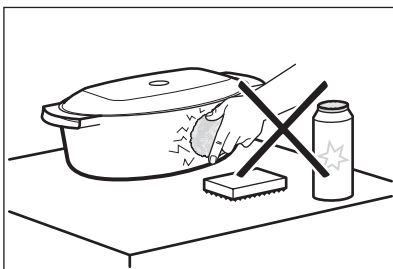
Não coloque o prato de vapor sobre superfícies quentes ou molhadas se estiver quente.



Não verta líquidos frios sobre o prato de vapor se este estiver quente.



Não coloque o prato de cozer sobre uma mesa de trabalho quente.



Não lave o prato de cozer com abrasivos, produtos de polimento ou pós.

8. FUNÇÕES ADICIONAIS

8.1 Bloqueio de Segurança para Crianças

Quando o Bloqueio de Segurança para Crianças está activo, não pode utilizar o forno. Isto serve para garantir que as crianças não activam o aparelho acidentalmente.

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

1. Não seleccione qualquer função do forno.
2. Prima e mantenha premido  e  em simultâneo durante dois segundos.

3. É emitido um sinal acústico. **SAFE** e  acendem ou apagam no visor (quando activar ou desactivar o Bloqueio de Segurança para Crianças).



Se o forno tiver a função de Limpeza por Pirólise, a porta é bloqueada.

SAFE e  aparecem no visor quando algum botão for rodado ou premido.

8.2 Bloqueio de funções



Aplicável aos modelos equipados com função Pirólise.

O Bloqueio de Funções evita uma alteração accidental da função do forno. Pode activar o Bloqueio de Funções apenas com o aparelho em funcionamento.

Activar e desactivar a função de Bloqueio de Funções:

1. Active o aparelho.
2. Active uma regulação ou função do forno.
3. Mantenha premido  e + em simultâneo durante dois segundos.
4. É emitido um sinal acústico. **Loc** acende ou apaga no visor (ao activar ou desactivar o Bloqueio de Funções).



Se o aparelho possuir a função de limpeza pirolítica, a porta é bloqueada e o visor apresenta o símbolo .

Pode desactivar o aparelho com o Bloqueio de Funções activo. Se desactivar o aparelho, o Bloqueio de Funções também é desactivado. O visor apresenta **SAFE** e  e a porta fica bloqueada. Mantenha premido  e + em simultâneo durante dois segundos para desbloquear o aparelho.

Loc acende no visor quando rodar ou premir um botão. Se rodar o botão da função do forno, o aparelho desactiva-se. Mantenha premido  e + em simultâneo durante dois segundos para desbloquear o aparelho.

5. Rode o botão da função do forno para a posição Off (desligado) para repor as definições básicas.

8.3 Desactivação automática

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

- Se estiver uma função do forno activa.
- Se a temperatura do forno não for alterada.

Temperatura do forno	Tempo até à desactivação
30 - 115 °C	12 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - °C máximos	3.0 h

Após uma desactivação automática, prima um botão para voltar a activar o forno.



A desactivação automática funciona com todas as funções do forno, excepto Duração, Fim, Início Diferido e Sonda Térmica.

8.4 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.

8.5 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

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

temente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.

- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

9.1 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.
- A função Aquecimento Convencional com a temperatura predefinida é ideal para cozer bolos.

9.4 Tabela para cozer e assar

BOLOS

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		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	60-80	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

9.2 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.

9.3 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.

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
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	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	140-150	20-30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	2 e 4	140-150	25-35	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - três níveis	-	-	1, 3 e 5	140-150	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	190	3	190	12-20	Em tabuleiro para assar ¹⁾
Eclairs - um nível	3	190	3	170	25-35	Em tabuleiro para assar

TIPO DE PRATO	Aquecimento Convencional		Ventilado + Resistência Circ		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível da grelha	Temp . [°C]	Nível da grelha	Temp . [°C]		
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 (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	Cozedura convencional		Ventilado + resistência circular		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, 500g 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 de cozer ¹⁾
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro extensível ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10-20	Em tabuleiro para cozer ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça durante 10 minutos.

TORTAS

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Ventilado + re-sistência circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp . [°C]	Posição da prateleira	Temp . [°C]		
Empadas	2	200	2	180	40-50	Em forma
Tortas de vegetais	2	200	2	175	45-60	Em forma
Quiches	1	180	1	180	50-60	Em forma ¹⁾
Lasanha	2	180-190	2	180-190	25-40	Em forma ¹⁾
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	Em forma ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp . [°C]	Posição da prateleira	Temp . [°C]		
Carne de vaca	2	200	2	190	50-70	Numa prateleira em grelha
Lombo de porco	2	180	2	180	90-120	Numa prateleira em grelha
Vitela	2	190	2	175	90-120	Numa prateleira em grelha
Rosbife (mal passado)	2	210	2	200	50-60	Numa prateleira em grelha
Rosbife (médio)	2	210	2	200	60-70	Numa prateleira em grelha
Rosbife (bem passado)	2	210	2	200	70-75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	2	180	2	170	120-150	Com courato
Lombo de porco	2	180	2	160	100-120	2 peças
Cordeiro	2	190	2	175	110-130	Perna

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Frango	2	220	2	200	70-85	Inteiro
Peru	2	180	2	160	210-240	Inteiro
Pato	2	175	2	220	120-150	Inteiro
Ganso	2	175	1	160	150-200	Inteiro
Coelho	2	190	2	175	60-80	Em pedaços
Lebre	2	190	2	175	150-200	Em pedaços
Faisão	2	190	2	175	90-120	Inteiro

PEIXE

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Ventilado + resistência circular		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Posição da prateleira	Temp. [°C]		
Truta/Dourada	2	190	2	175	40-55	3-4 peixes
Atum/Salmão	2	190	2	175	35-60	4-6 filetes

9.5 Grelhador



Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes da cozedura.

Quantidade			Grelhador		Tempo de cozedura [min.]	
TIPO DE PRATO	Peças	[g]	Nível da grelha	Temp. [°C]	1.º lado	2.º lado
Bifes do lombo	4	800	4	máx.	12 - 15	12 - 14
Bifes de vaca	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	-
Filete de peixe	4	400	4	máx.	12 - 14	10 - 12

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhador		Tempo de cozedura [min.]	
	Peças	[g]	Nível da grelha	Temp. [°C]	1.º lado	2.º lado
Sandes tostadas	4 - 6	-	4	máx.	5 - 7	-
Tosta	4 - 6	-	4	máx.	2 - 4	2 - 3

9.6 Grelhador ventilado

Carne de vaca

TIPO DE PRATO	Quantidade	Nível da grelha	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Rosbife ou lombo, mal passado	por cm de espessura	1 ou 2	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rosbife ou lombo, médio	por cm de espessura	1 ou 2	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Rosbife ou lombo, bem passado	por cm de espessura	1 ou 2	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Porco

TIPO DE PRATO	Quantidade	Nível da grelha	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Pá, cachão, pernil	1 - 1,5 kg	1 ou 2	160 - 180	90 - 120
Costeleta, entrecosto	1 - 1,5 kg	1 ou 2	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne	750 g - 1 kg	1 ou 2	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco (pré-cozinhado)	750 g - 1 kg	1 ou 2	150 - 170	90 - 120

Vitela

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

Cordeiro

TIPO DE PRATO	Quantidade	Nível da grelha	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1,5 kg	1 ou 2	150 - 170	100 - 120

TIPO DE PRATO	Quantidade	Nível da grelha	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Lombo de borrego	1 - 1,5 kg	1 ou 2	160 - 180	40 - 60

Aves

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

Peixe (com vapor)

TIPO DE PRATO	Quantidade	Nível da grelha	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Peixe inteiro	1 - 1,5 kg	1 ou 2	210 - 220	40 - 60

9.7 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 sobre 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 ligeiramente congeladas.

TIPO DE PRATO	[g]	Tempo de desconge- lação [min.]	Tempo de pós-descon- gelação [min.]	Notas
Gateau	1400	60	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 aromáti- cas	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
Fatias de ma- çã	3	1/4	60-70	6-8
Pêras	3	1/4	60-70	6-9

9.9 Ar quente + Vapor

BOLOS E PASTELARIA

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

TIPO DE PRA-TO	Posição da prate-leira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
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 as-sar
Biscoitos	3 (2 e 4)	150	20 - 35	Em tabuleiro para as-sar
Pães de leite doces	2	180 - 200	12 - 20	Em tabuleiro para as-sar ¹⁾
Brioches	3 (2 e 4)	180	15 - 20	Em tabuleiro para as-sar ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	[g]	Posição da prate-leira	Temp. [°C]	Tempo de co-zedura [min.]	Notas
Pão branco	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 peças, 500 g cada peça ¹⁾
Pasteis	500	2 (2 e 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para as-sar ¹⁾
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	Em tabuleiro para assar ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

FLANS

TIPO DE PRA-TO	Posição da prate-leira	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 gratina-das	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				
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	–

REAQUECER A VAPOR

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temp. [°C]	Tempo de cozedura [min.]	Notas
Caçarolas / Gratinados	2	140	15 - 25	Reaqueça num prato ¹⁾
Massas e molhos	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾
Guarnições (arroz, batatas, massas, etc.)	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾
Pratos individuais	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾
Carne	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾
Legumes	2	140	10 - 15	Reaqueça num prato ¹⁾

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

9.10 Cozinhar no prato de cozedura com Ar quente + Vapor

LEGUMES

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Brócolos, pedaços	2	150	20 - 25
Beringelas	2	150	15 - 20
Couve-flor, pedaços	2	150	25 - 30
Tomate	2	150	15
Espargos brancos	2	150	35 - 45
Espargos verdes	2	150	25 - 35
Fatias de curgete	2	150	20 - 25
Cenouras	2	150	35 - 40
Funcho	2	150	30 - 35
Couve-rábano	2	150	25 - 30
Tiras de pimento	2	150	20 - 25
Fatias de aipo	2	150	30 - 35

CARNE

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Fiambre	2	150	55 - 65
Peito de frango escalfado	2	150	25 - 35
Lombo de porco fumado	2	150	80 - 100

PEIXE

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Truta	2	150	25 - 30
Filete de salmão	2	150	25 - 30

GUARNIÇÕES

TIPO DE PRATO	Posição da prateleira	Temperatura [°C]	Tempo de cozedura [min.]
Arroz	2	150	35 - 40
Batatas com pele, médias	2	150	50 - 60
Batatas cozidas, em quartos	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

9.11 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

10. 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 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.



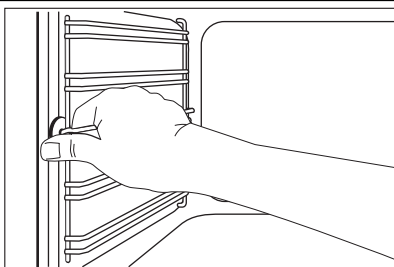
Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio:

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.

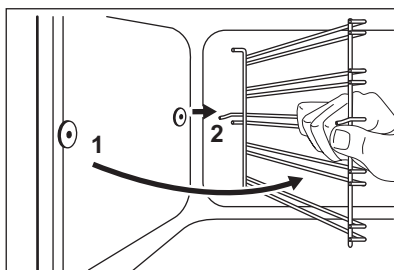
10.1 Apoios para prateleiras

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.

10.2 Pirólise



ADVERTÊNCIA

O aparelho fica muito quente. Existe o risco de queimaduras.



CUIDADO

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

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis (se aplicável) do aparelho. Consulte “Retirar os apoios para prateleiras”.



CUIDADO

Não deixe os apoios para prateleiras amovíveis ficar dentro do aparelho durante o procedimento de limpeza. Existe o risco de danos.

2. Remova a sujidade pior à mão.
3. Feche totalmente a porta do forno.



O procedimento de limpeza não pode começar se não fechar a porta do forno.

4. Selecione a função Pirólise. Consulte “Funções do forno”.
5. Quando  piscar, prima + ou - para definir o procedimento necessário:

- **P1** - se o forno não estiver muito sujo. O procedimento demora 1 h e 30 min.
- **P2** - se o forno estiver mais sujo. O procedimento demora 2 h e 30 min.

6. Prima  para iniciar o procedimento. Pode utilizar a função Fim para atrasar o início da limpeza.

Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta é trancada. O visor apresenta o símbolo  e as barras indicadoras de calor.



Para parar a Pirólise antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição de Off (desligado).

Quando a Pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada. Quando o aparelho estiver novamente frio, será emitido um sinal sonoro e a porta será desbloqueada.



Durante a Pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

Aviso de limpeza

Para lhe lembrar que é necessário efectuar uma limpeza por Pirólise, a indicação **PYR** aparece intermitente no visor durante 10 segundos após cada activação e cada desactivação do aparelho.

O aviso de limpeza apaga-se no visor:

- Após a conclusão da função Pirólise
- Se premir + e - ao mesmo tempo enquanto **PYR** estiver intermitente no visor.

10.3 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.

10.4 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 na cavidade do forno. Coloque o tabuleiro de recolha de gordura no nível de grelha mesmo abaixo da entrada de vapor, para evitar que a água caia directamente na parte inferior da cavidade do forno.

Após algum tempo, podem surgir depósitos de calcário no forno. Para evitar isto, limpe as peças do forno que geram o vapor. Esvazie o depósito após cada cozedura a vapor.

1. Encha o depósito de água com 850 ml de água e 50 ml de ácido cítrico (cinco colheres de chá). Desligue o forno e aguarde aproximadamente 60 minutos.
2. Ligue o forno e seleccione a função Ar forçado + Vapor . Selecciona a temperatura de 230 °C. Desactive-o após 25 minutos e deixe-o arrefecer durante 15 minutos.
3. Ligue o forno e seleccione a função Ar forçado + Vapor . Defina a tempe-

ratura 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. Enxagúe o depósito de água algumas vezes e limpe os resíduos de calcário do interior do forno com um pano.
5. Limpe o tubo de escoamento à mão com água quente 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 este tipo de água porque reduz a quantidade de procedimentos de limpeza.
- **Água da torneira** - pode utilizá-la se possuir um purificador ou descalcificador de água.
- **Água dura com elevado teor de calcário** - não 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	Macia ou suave	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

10.5 Limpeza da porta do forno



CUIDADO

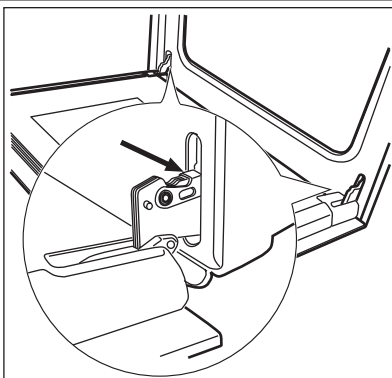
A porta do forno tem quatro painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar.

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

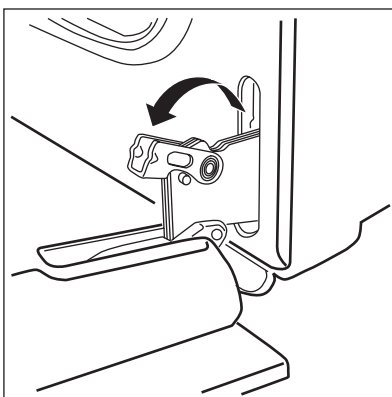


A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.

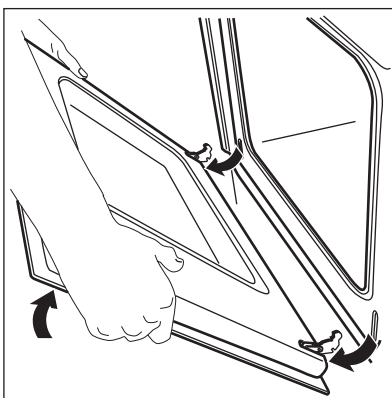
Remover a porta do forno e o painel de vidro



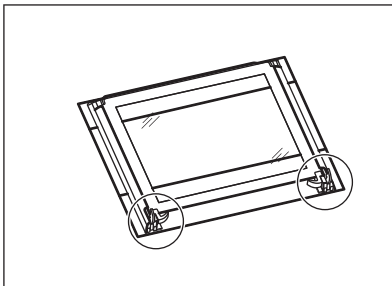
1. Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



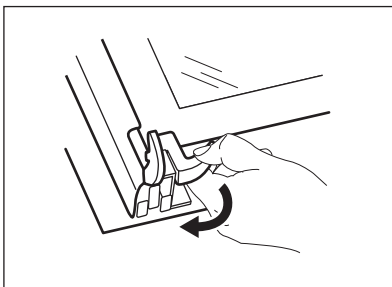
2. Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



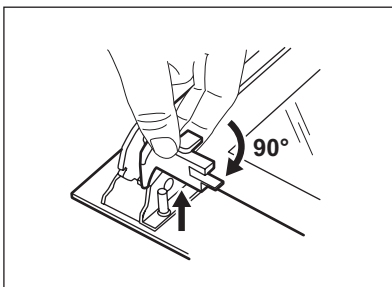
3. Feche a porta do forno para a primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



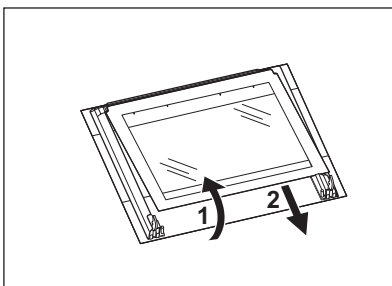
4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



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

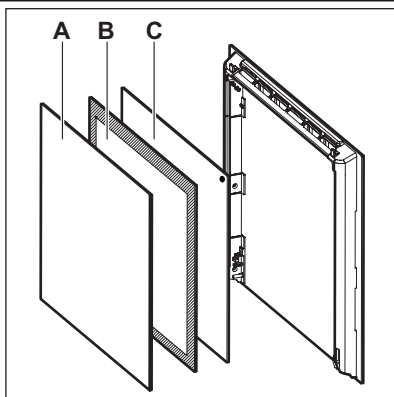


6. Rode os dois fixadores 90° e remova-os dos respectivos alojamentos.



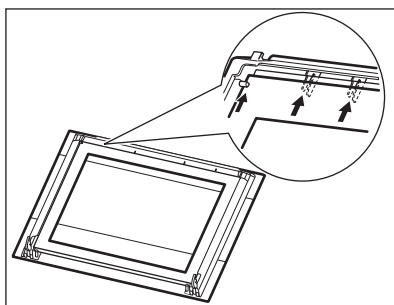
7. Com cuidado, levante (passo 1) e remova (passo 2) os painéis de vidro, um por um. Comece pelo painel superior.
8. Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro.

Instalar a porta e os painéis de vidro



Quando a limpeza estiver concluída, instale 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 ordem correcta. O painel do meio (B) possui uma moldura decorativa. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da 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 nos alojamentos correctos (consulte a imagem).

11. O QUE FAZER SE...



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O aparelho está desligado.	Active o aparelho.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio. Consulte "Definir a hora do dia".
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática está activada.	Consulte "Desactivação automática".
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte "Desactivar o Bloqueio para Crianças".

Problema	Causa possível	Solução
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.
A Pirólise não inicia. O visor apresenta C3 .	A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche totalmente a porta.
O visor apresenta F102 .	A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	1. Feche totalmente a porta. 2. Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico e ligue-o novamente. 3. Se o visor continuar a apresentar F102, contacte o Centro de Assistência Técnica.
A sonda térmica não funciona.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica o mais possível na tomada.
O forno não aquece. O visor apresenta Demo .	O modo Demo está activado.	1. Desactive o aparelho. 2. Mantenha premido o botão +. 3. Quando ouvir um sinal sonoro, rode o botão das funções do forno para a primeira função. A indicação Demo fica intermitente no visor. 4. Rode o botão das funções do forno para a posição de Off (desligado). 5. Liberte o botão +. 6. Rode o botão da temperatura para a direita durante três segundos. São emitidos três sinais sonoros. O modo Demo está desactivado.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta um código de erro que não está na lista.	Existe uma falha electrónica.	1. Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico e ligue-o novamente. 2. Se o visor continuar a apresentar o código de erro, contacte o Centro de Assistência Técnica.
Água no interior do forno.	Demasiada água no depósito.	Desactive o aparelho e remova a água com uma esponja ou um pano.
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".
A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.
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. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.		
Recomendamos que anote os dados aqui:		
Modelo (MOD.)		
Número do produto (PNC)		
Número de série (S.N.)		

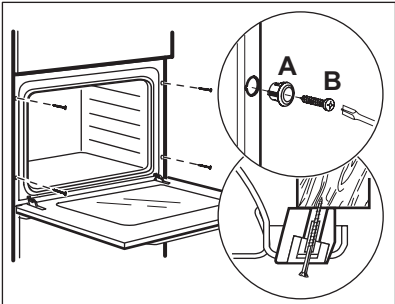
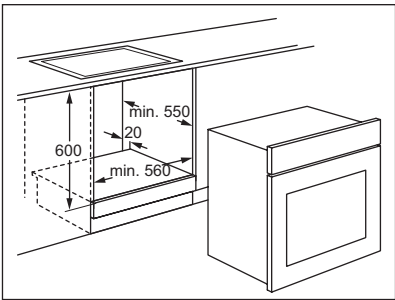
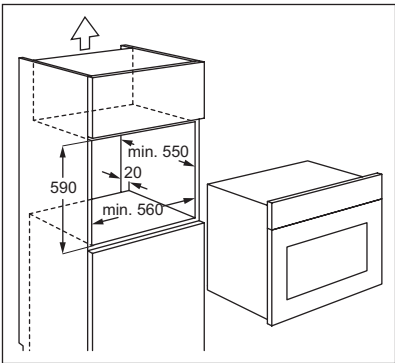
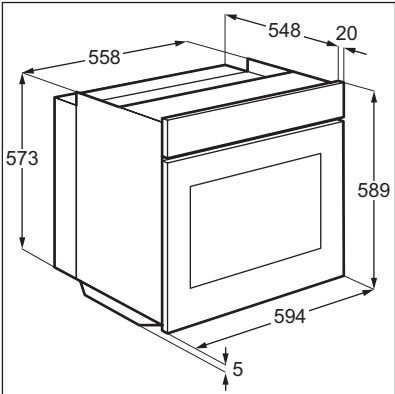
12. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Encastre



12.2 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.

12.3 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).

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	43
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	44
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	47
4. ANTES DEL PRIMER USO	48
5. USO DIARIO	48
6. FUNCIONES DE RELOJ	51
7. USO DE LOS ACCESORIOS	53
8. FUNCIONES ADICIONALES	58
9. CONSEJOS ÚTILES	59
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	71
11. QUÉ HACER SI... ..	77
12. INSTALACIÓN	79

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

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



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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

1.2 Seguridad general

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

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

2.2 Uso



ADVERTENCIA

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

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



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:

- no coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
- no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
- No ponga agua directamente en el aparato caliente.
- No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
- Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Limpieza pirolítica



ADVERTENCIA

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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso del aparato, elimine de la cavidad del horno:
 - Cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - Todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos a los consumidores:
 - Asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
 - Asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.

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.

- Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del horno durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de todos los hornos pirolíticos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos químicos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

2.4 Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica

para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA

Riesgo de descargas eléctricas.

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

2.5 Desecho

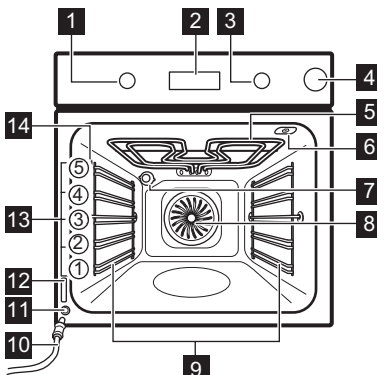


ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1 Mando de función del horno
- 2 Programador electrónico
- 3 Mando de control de la temperatura
- 4 Compartimento de agua
- 5 Grill
- 6 Toma de la sonda térmica
- 7 Bombilla del horno

- 8 Ventilador
- 9 Carril lateral, extraíble
- 10 Tubo de desagüe
- 11 Válvula de desagüe
- 12 Placa de características
- 13 Posiciones de las bandejas/parrilla
- 14 Entrada del vapor

3.1 Accesorios del horno

• Parrilla

Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.

• Bandeja

Para pasteles 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 Programación del reloj

La pantalla muestra **hr** y **12:00**. **12** parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para programar la hora correspondiente.
2. Pulse  para confirmar. Esto solamente es necesario la primera vez que se ajusta la hora. Después, la nueva hora se guarda automáticamente transcurridos 5 segundos). La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. **00** parpadea.
3. Pulse **+** o **-** para programar los minutos correspondientes.
4. Pulse  para confirmar. Esto solamente es necesario la primera vez que se ajusta la hora. Después, la

nueva hora se guarda automáticamente transcurridos 5 segundos).

La pantalla muestra la nueva hora.

Cambio de la hora



Se puede cambiar la hora sólo cuando el horno está apagado.

Pulse  repetidamente hasta que el indicador de la hora  parpadee en la pantalla. Para ajustar la nueva hora, siga el procedimiento indicado en "Programación del reloj".

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. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Si se desea usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

5.1 Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.
3. Para desactivar el aparato, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

5.2 Funciones del horno

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El aparato está apagado.
 Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
 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 tartas.
 Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.
 Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
 Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
 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 + Vapor	Para cocinar platos al vapor.
 Pirólisis	Para activar la autolimpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno. La temperatura del horno aumenta hasta 500 °C aproximadamente.

5.3 Función de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.

1. Ajuste la función de calentamiento rápido. Consulte la tabla de funciones del horno.
2. Gire el mando **+** / **-** para ajustar la temperatura.

3. Cuando el aparato alcance la temperatura programada sonará una señal.



La función de calentamiento rápido no se desactiva tras la señal acústica. Debe desactivar manualmente la función.

4. Ajuste una función del horno.

5.4 Pantalla

1

Temporizador

2

Indicador de calor residual y calentamiento

3

Depósito de agua (solo los modelos seleccionados)

4

Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)

5

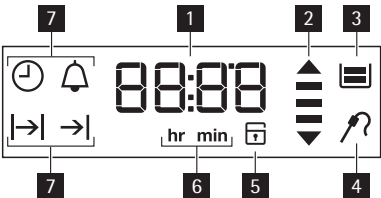
Bloqueo de puerta (solo los modelos seleccionados)

6

Horas/minutos

7

Funciones del reloj



5.5 Teclas

Tecla	Función	Descripción
	Reloj	Para ajustar una función de reloj.
	Menos, más	Para ajustar el tiempo.
	Avisador	Para ajustar el Avisador. Mantenga pulsado este botón durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	Temperatura	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilícelo únicamente cuando esté en uso una función del horno.

5.6 Indicador de calor residual y calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla se encienden de una en una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Al desactivar el aparato, la pantalla muestra el indicador de calor residual si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el mando del termostato a la derecha o la izquierda para mostrar la temperatura del horno en la pantalla.

aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.



Utilice solamente agua como líquido. No utilice agua filtrada, destilada ni desmineralizada. No utilice otros líquidos.

No vierta líquidos inflamables ni bebidas alcohólicas (vodka, whisky, coñac, etc.) en el compartimento de agua.

5.7 Cocción al vapor

1.

Ajuste la función .
2.

Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo. Llene el compartimento de agua hasta que se encienda el indicador de “Depósito lleno”. La capacidad máxima del depósito es de 900 ml. Es suficiente para

3.

Coloque el compartimento de agua en su posición inicial.
4.

Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
5.

Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. La cocción al vapor no ofrece buenos resultados con temperaturas superiores a 230 °C.
6.

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



ADVERTENCIA

Espere un mínimo de 60 minutos después de usar la función Turbo + Vapor para evitar que salga agua caliente de la válvula de desagüe.

5.8 Indicador del depósito de agua

Con la cocción al vapor en marcha, la pantalla muestra el indicador del depósito de agua. El indicador del depósito de agua muestra el nivel de agua en el depósito.

- — El depósito de agua está lleno. Cuando el depósito está lleno suena una señal acústica.
- — El depósito de agua está medio lleno.
- — El depósito de agua está vacío. Cuando debe llenarse el depósito 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.

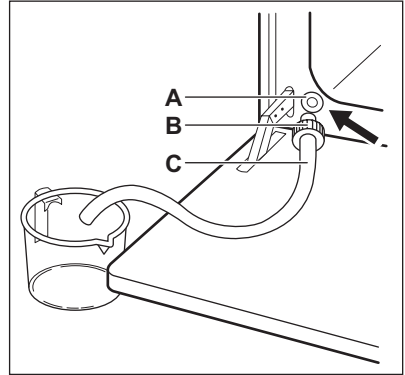
5.9 Cómo vaciar el depósito de agua



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 ma-

nual 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 depósito puede contener algo de agua cuando la pantalla mues-tra el símbolo . Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula.

6. FUNCIONES DE RELOJ

Sí-m-bolo	Función	Descripción
	Avisador	Para programar un temporizador.
	Hora	Para ajustar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Programación del reloj".
	Duración	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Ajuste una función del horno antes de esta función.

Sím-bolo	Función	Descripción
→	Fin de progra-ma	Para configurar cuándo se ha de desactivar el aparato. Ajuste una función del horno antes de esta función. Puede utilizar Duración y Fin a la vez (Inicio Diferido) pa- ra ajustar la hora a la que debe encenderse y después apagarse el aparato.

-  Pulse  repetidamente para cambiar la función del reloj.
-  Pulse  para confirmar los ajus- tes de las funciones del reloj, o espere 5 segundos para confirmar automáticamente el ajuste.

6.1 Ajuste de la Duración o Fin

1. Pulse  repetidamente hasta que parpadee el símbolo |→| o →| en la pantalla.

2. Pulse + o - para programar los minu- tos.

3. Pulse  para confirmar.

4. Pulse + o - para programar la hora.

5. Pulse  para confirmar.

6. Cuando termina el tiempo ajustado, el símbolo |→| o →| y la hora ajustada parpadean. Se emite una señal acús- tica durante dos minutos. El aparato se apaga. Pulse una tecla para de- sactivar la señal.

7. Gire el mando de función del horno del horno hasta la posición de apaga- do
-  Si pulsa  mientras ajusta el tiempo de la Duración |→|, el aparato cambia al ajuste de la función Fin →|.

6.2 Ajuste del Avisador

Utilícelo para programar una cuenta atrás. El periodo de tiempo máximo es de 23 horas 59 minutos. Esta función no afecta al funcionamiento del horno. Puede ajus- tar el Avisador en cualquier momento, in- cluso si el aparato está apagado.

1. Toque  .  y 00 parpadean en la pantalla.

2. Pulse + o - para ajustar el Avisador. Al principio la hora se calcula en mi- nutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la panta- lla. El aparato calcula la hora en horas y minutos.

3. El Avisador empieza automáticamen- te después de cinco segundos.
-  Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal. Pulse una tecla para desactivar la señal.
4. Cuando termina el tiempo programa- do, se emite una señal acústica du- rante dos minutos. 00:00 y  parpa- dean en la pantalla. Pulse una tecla para desactivar la señal.

 Si se ajusta el minutero cuando se usan las funciones Duración o Fin, el símbolo  se enciende en la pantalla.

6.3 Temporizador de avance del contador

Utilice el temporizador de avance del con- tador para controlar el tiempo de funcio- namiento del horno. Se enciende inme- diatamente cuando el horno empieza a calentarse. Para reiniciar el temporizador, mantenga pulsadas + y -. El temporizador empieza a contar de nuevo.

-  No se puede utilizar el temporiza- dor cuando están en curso las funciones Duración |→| o Fin →|.

7. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Sonda térmica

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

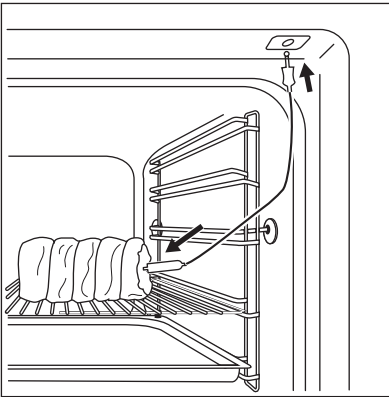
Se deben ajustar dos temperaturas:

- La temperatura del horno. Consulte la tabla de asados.
- La temperatura interna. Consulte la tabla de la sonda térmica.



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

1. Ajuste la función y temperatura del horno.
2. Coloque la punta de la sonda térmica (con el símbolo  en el mango) en el centro de la carne.



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 y la temperatura interna predeterminada. La primera vez que se utiliza la sonda térmica, la temperatura interna predeterminada es de 60 °C.
4. Mientras  parpadea, puede utilizar el mando del termostato para cambiar la temperatura interna predeterminada.

5. Pulse  para guardar la nueva temperatura interna, o espere 10 segundos para guardar automáticamente el ajuste. La nueva temperatura interna predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica.
6. Asegúrese de que la sonda térmica permanece introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.
7. Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, el símbolo correspondiente y el sensor parpadearán. Se emite una señal acústica durante dos minutos. Pulse cualquier botón o abra la puerta del aparato para detener la señal.
8. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del aparato.
9. Apague el horno.

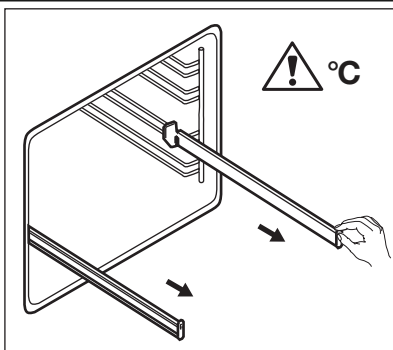


Mientras el aparato calcula el tiempo de duración provisional por primera vez, el símbolo - parpadea en la pantalla. Cuando termina el cálculo, la pantalla muestra la duración de la cocción. Durante la cocción se realizan cálculos de la duración y el valor de pantalla se actualiza si es preciso.

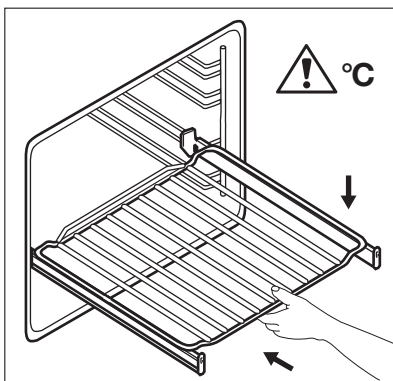
Puede cambiar la temperatura interior en cualquier momento durante la cocción:

1. Pulse **°C** :
 - Una vez: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada y cambia cada 10 segundos a la temperatura interna actual.
 - Dos veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno y cambia cada 10 segundos a la temperatura seleccionada del horno.
 - Tres veces: la pantalla muestra la temperatura seleccionada del horno.
2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

7.2 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.



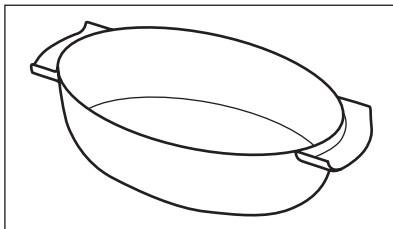
Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

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.



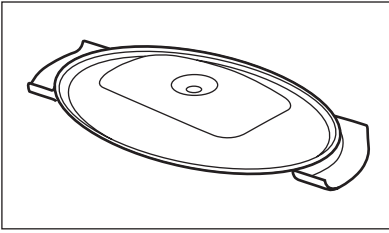
7.3 Accesorios para la cocción al vapor



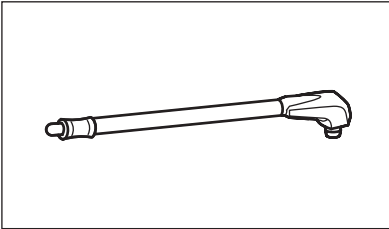
El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

El recipiente dietético para las funciones de cocción al vapor.

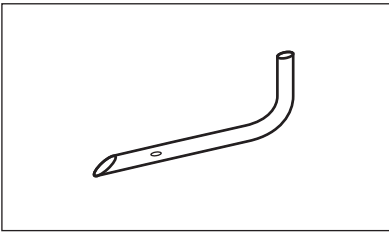
- Fuente de cristal (A)



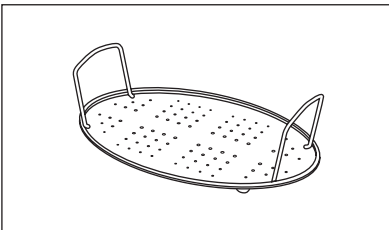
- Tapa (B)



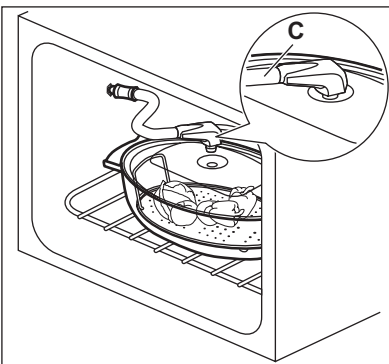
- Tubo del inyector (C)



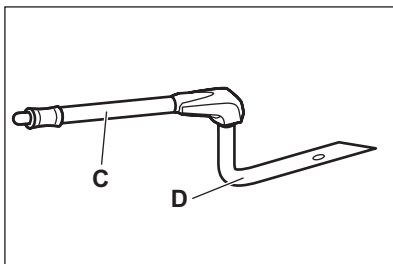
- Inyector para cocción con vapor directo (D)



- Rejilla de acero (E)

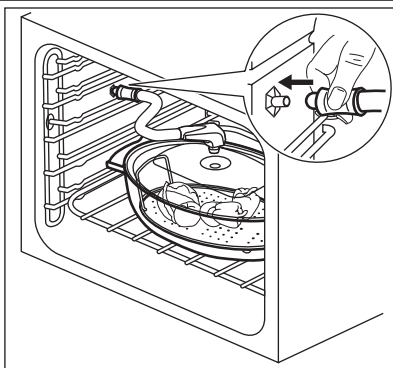


El recipiente consta de una fuente de cristal, una tapa con un orificio para el tubo del inyector (C) y una rejilla de acero que se coloca en el fondo de la bandeja.



El inyector y el tubo del inyector. "C" es el tubo del inyector para la cocción al vapor y "D" el inyector para cocinar con vapor directo.

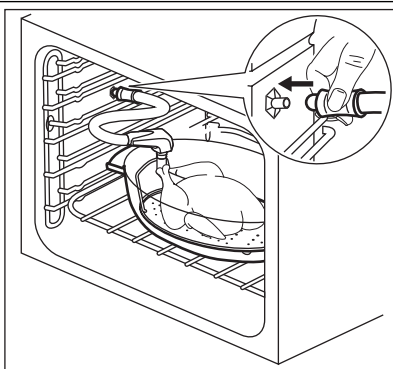
Cocción al vapor en la bandeja dietética



Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética y coloque la tapa. Coloque el tubo del inyector en el orificio especial de la tapa de la bandeja dietética. Coloque la bandeja dietética en la segunda posición desde abajo. Coloque el otro extremo del tubo del inyector en la entrada de vapor (consulte el capítulo "Descripción del producto").

Asegúrese de que el tubo del inyector 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

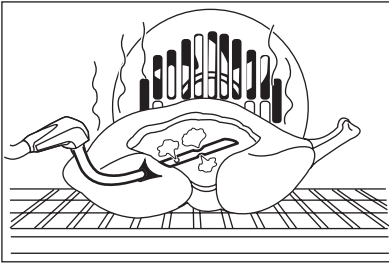


Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua. Coloque el inyector (D) en el tubo del inyector (C). Conecte el otro extremo a la entrada de vapor.



No utilice la tapa de la bandeja.

Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo, cabrito o pescados grandes, ponga el inyector (D) 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 del inyector 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 en el capítulo "Consejos".

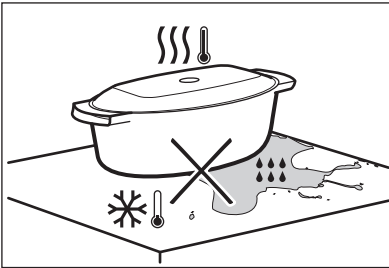


El tubo del inyector está diseñado especialmente para cocinar y no contiene materiales peligrosos.

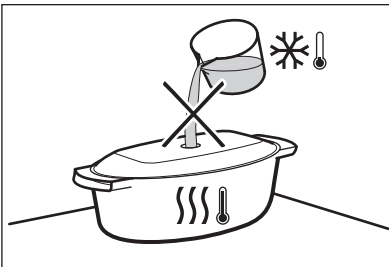


Tenga cuidado cuando use el inyector durante el funcionamiento del horno. Utilice

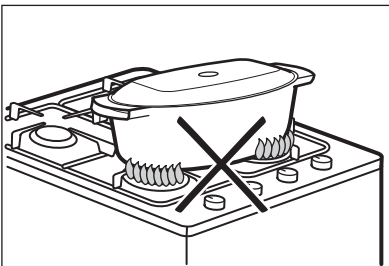
siempre guantes de protección al tocar el inyector con el horno caliente. Extraiga el inyector del horno siempre que no utilice una función de vapor.



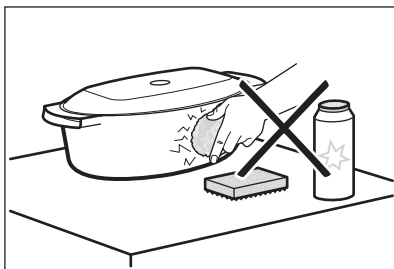
No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.



No coloque líquidos fríos en la bandeja de horneado cuando esté caliente.



No coloque la bandeja sobre una superficie de cocción caliente.



No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.

8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede utilizar el horno. De este modo se asegura de que los niños no activen accidentalmente el aparato.

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

1. No ajuste ninguna función del horno.
2. Mantenga pulsado y + al mismo tiempo durante dos segundos.
3. Se emite una señal acústica. **SAFE** y se encienden o apagan (cuando se activa o desactiva la tecla de bloqueo) en la pantalla.



Si el horno dispone de la función de limpieza pirolítica, la puerta se bloquea.

SAFE y se encienden en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

8.2 Tecla de Bloqueo



Aplicable a los modelos con la función de pirólisis.

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la función del horno. Puede activar la tecla de bloqueo únicamente cuando el aparato esté funcionando.

Activación y desactivación de la tecla de bloqueo:

1. Encienda el horno.

2. Active una función o ajuste del horno.
3. Mantenga pulsado y + al mismo tiempo durante dos segundos.
4. Se emite una señal acústica. **Loc** se enciende o apaga (cuando se activa o desactiva la tecla de bloqueo) en la pantalla.



Si el aparato dispone de la función de limpieza pirolítica, la puerta se bloquea y se ilumina en la pantalla.

Puede desactivar el aparato cuando la Tecla de Bloqueo esté activada. Al apagar el aparato, la tecla de bloqueo se desactiva. **SAFE** y se iluminan en la pantalla cuando la puerta del aparato está bloqueada. Mantenga pulsado y + al mismo tiempo durante dos segundos para desbloquear el aparato.

Loc se enciende en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón. Si gira el mando de función del horno, el aparato se apaga. Mantenga pulsado y + al mismo tiempo durante dos segundos para desbloquear el aparato.

5. Gire el mando de función del horno hasta la posición de apagado para restaurar los ajustes básicos.

8.3 Desconexión automática

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 - 115 °C	12 h
120 - 195 °C	8,5 h
200 - 245 °C	5,5 h
250 - máximo °C	3,0 h

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para activar de nuevo el aparato.



El apagado automático afecta a todas las funciones del horno salvo a Duración, Fin, Inicio diferido y Sonda térmica.

9. CONSEJOS ÚTILES

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

8.4 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.

8.5 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.

9.1 Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.
- La función Calor superior + inferior a la temperatura predeterminada es idónea para hornear pan.

9.2 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.

9.3 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.

9.4 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	60-80	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	160	50-60	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 ci-ruelas	1	175	2	160	50-60	En molde para pan ¹⁾
Pasteles pequeños: un nivel	3	170	3	140-150	20-30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	2 y 4	140-150	25-35	En bandeja
Pasteles pequeños: tres niveles	-	-	1, 3 y 5	140-150	30-45	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 - 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	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	Cocción convencional		Cocción con turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . (°C)	Posición de la parrilla	Temp . (°C)		
Pan blanco	1	190	1	190	60-70	1-2 piezas, 500 g cada pieza ¹⁾
Pan de centeno	1	190	1	180	30-45	En molde de pan
Panecillos	2	190	2 (2 y 4)	180	25-40	6-8 panecillos en una bandeja de repostería 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 de repostería ¹⁾

¹⁾ Precalentar durante 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Cocción con 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
Flan 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	Cocción convencional		Cocción con turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Carne de vacuno	2	200	2	190	50-70	En un estante de rejilla
Cerdo	2	180	2	180	90-120	En un estante de rejilla
Ternera	2	190	2	175	90-120	En un estante de rejilla
Rosbif poco hecho	2	210	2	200	50-60	En un estante de rejilla
Rosbif en su punto	2	210	2	200	60-70	En un estante de rejilla
Rosbif muy hecho	2	210	2	200	70-75	En un estante de rejilla
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	Troceada
Liebre	2	190	2	175	150-200	Troceada
Faisán	2	190	2	175	90-120	Entero

PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Cocción convencional		Cocción con 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 piezas
Atún/Salmón	2	190	2	175	35-60	4-6 filetes

9.5 Grill



Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

Cantidad			Grill		Tiempo de cocción [min]	
TIPO DE PLATO	Piezas	(g)	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	800	4	máx.	12 - 15	12 - 14
Filetes de vacuno	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 pollo	4	400	4	máx.	12 - 15	12 - 14
Hamburguesa	6	600	4	máx.	20 - 30	-
Filete de pescado	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

9.6 Grill + Turbo

Tenera

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

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

TIPO DE PLATO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Paletilla, cuello, jamón asado	1 - 1,5 kg	1 ó 2	160 - 180	90 - 120
Chuletas, costillas	1 - 1,5 kg	1 o 2	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne	750 g - 1 kg	1 ó 2	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g - 1 kg	1 ó 2	150 - 170	90 - 120

Ternera

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

Cordero

TIPO DE PLATO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pierna de cordero, asado de cordero	1 - 1,5 kg	1 ó 2	150 - 170	100 - 120
Costillar de cordero	1 - 1,5 kg	1 o 2	160 - 180	40 - 60

Aves

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

Pescado (al vapor)

TIPO DE PLATO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero hasta 1 Kg	1 - 1,5 kg	1 ó 2	210 - 220	40 - 60

9.7 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	-

9.8 Secar - Turbo

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 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

9.9 Turbo + Vapor**REPOSTERÍA**

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (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 repostería
Galletas	3 (2 y 4)	150	20 - 35	En bandeja de repostería
Bollos dulces	2	180 - 200	12 - 20	En bandeja de repostería ¹⁾
Brioques	3 (2 y 4)	180	15 - 20	En bandeja de repostería ¹⁾

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Pan blanco	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza ¹⁾
Rollitos	500	2 (2 y 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 panecillos en una bandeja de re- postería ¹⁾
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	En bandeja de re- postería ¹⁾

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (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 ALIMENTO	(g)	Posi- ción de la parri- lla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Cerdo asado	1000	2	180	90 - 110	En una parri- lla
Ternera	1000	2	180	90 - 110	En una parri- lla
Rosbif	1000				
poco hecho		2	210	45 - 50	En una parri- lla
hecho al punto		2	200	55 - 65	En una parri- lla
muy hecho		2	190	65 - 75	En una parri- lla
Cordero	1000	2	175	110 - 130	Pata
Pollo	1000	2	200	55 - 65	Entero
Pavo	4000	2	170	180 - 240	Entero

TIPO DE ALIMENTO	(g)	Posi- ción de la parri- lla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
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	–

RECALENTAR AL VAPOR

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Estofado / Grati- nado	2	140	15 - 25	Recaliente en un pla- to ¹⁾
Pasta y salsa	2	140	10 - 15	Recaliente en un pla- to ¹⁾
Guarniciones (p. ej. arroz, pata- tas, pasta)	2	140	10 - 15	Recaliente en un pla- to ¹⁾
Platos únicos	2	140	10 - 15	Recaliente en un pla- to ¹⁾
Carne	2	140	10 - 15	Recaliente en un pla- to ¹⁾
Verduras	2	140	10 - 15	Recaliente en un pla- to ¹⁾

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

9.10 Cocción en la bandeja dietética con Turbo + Vapor

VERDURAS

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Brécol, ramitos	2	150	20 - 25
Berenjenas	2	150	15 - 20

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Coliflor, ramitos	2	150	25 - 30
Tomates	2	150	15
Espárragos blan- cos	2	150	35 - 45
Espárragos ver- des	2	150	25 - 35
Calabacín, en ro- dajas	2	150	20 - 25
Zanahorias	2	150	35 - 40
Hinojo	2	150	30 - 35
Colinabo	2	150	25 - 30
Pimientos, en tiras	2	150	20 - 25
Apio, en rodajas	2	150	30 - 35

CARNE

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Jamón cocido	2	150	55 - 65
Pechuga de pollo postrada	2	150	25 - 35
Kasseler (lomo de cerdo ahumado)	2	150	80 - 100

PESCADO

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Trucha	2	150	25 - 30
Filete de salmón	2	150	25 - 30

GUARNICIONES

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Arroz	2	150	35 - 40
Patatas sin pelar, hechas al punto	2	150	50 - 60
Patatas asadas, en gajos	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

9.11 Tabla de la sonda térmica

TIPO DE ALIMENTO	Temperatura interna (°C)
Ternera 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

10. 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 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.



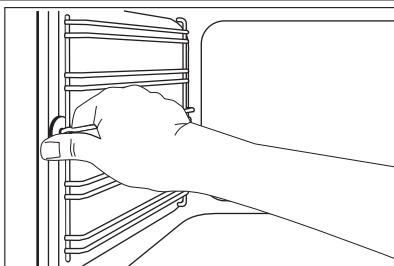
Aparatos de acero inoxidable o aluminio:

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.

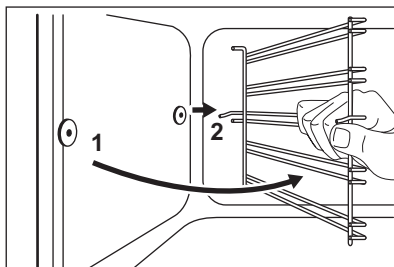
10.1 Carriles laterales

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 extraíralo.

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.

10.2 Pirólisis



ADVERTENCIA

El aparato llega a calentarse mucho. Corre el riesgo de quemarse.



PRECAUCIÓN

Si se instala una placa de cocción con el aparato, no la utilice al mismo tiempo que la función de pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles (en su caso) del aparato. Consulte la sección "Retirar los carriles laterales".



PRECAUCIÓN

No deje los carriles laterales extraíbles en el aparato durante el procedimiento de limpieza. Podrían producirse daños.

2. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.
3. Cierre completamente la puerta del horno.



El procedimiento de limpieza no puede empezar hasta que no cierre la puerta del horno.

4. Ajuste la función Pirólisis. Consulte "Funciones del horno".
5. Cuando parpadea, pulse + o - para ajustar el procedimiento necesario:

- **P1** - si el horno no está muy sucio. El procedimiento tiene una duración de 1 hora y 30 minutos.
- **P2** - si el horno está más sucio. El procedimiento tiene una duración de 2 hora y 30 minutos.

6. Pulse para iniciar el procedimiento. Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio de la limpieza.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra el símbolo y las barras del indicador de calor.



Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.

Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el aparato se enfría de nuevo, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.



Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

Aviso de limpieza

Para recordarle que es necesaria una pirólisis, **PYR** parpadea durante 10 segundos después de la activación y desactivación del aparato.

El aviso de limpieza se apaga en la pantalla:

- Cuando termina la función de pirólisis
- Si pulsa + y - al mismo tiempo mientras **PYR** parpadea en la pantalla.

10.3 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.

10.4 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 850 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 DE CALCIO INDICADA POR LA OMS (Organización Mundial de la Salud)				
Depósito de calcio	Dureza agua (grados franceses)	Dureza agua (grados alemanes)	Clasificación del agua	Descalcifique 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

10.5 Limpieza de la puerta del horno

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



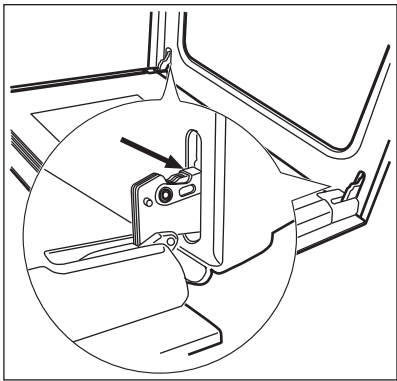
La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



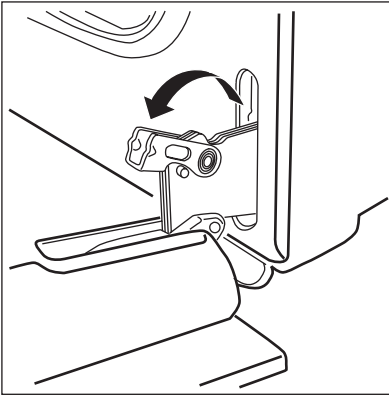
PRECAUCIÓN

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

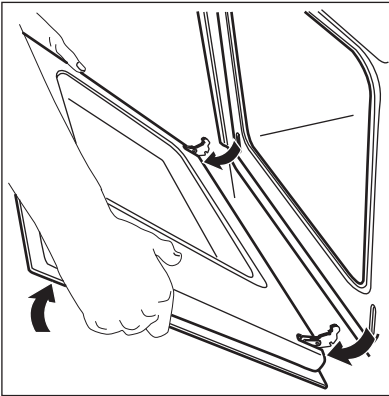
Desmontaje de la puerta del horno y de los paneles de cristal



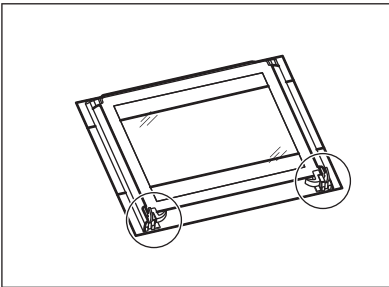
1.
- Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



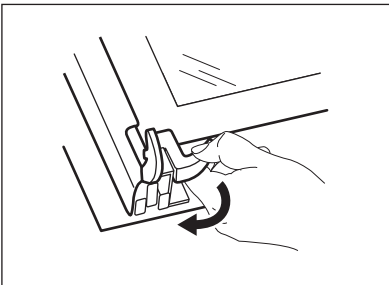
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



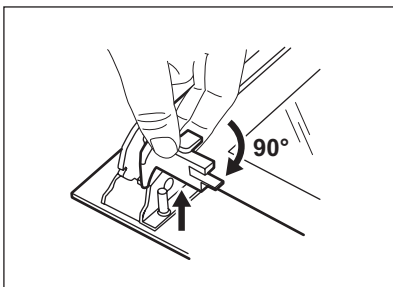
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (hasta la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



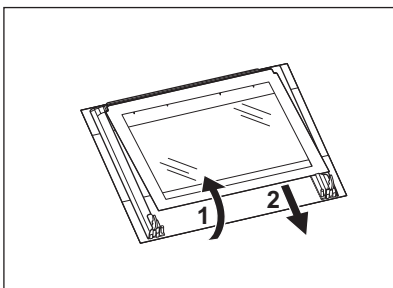
4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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

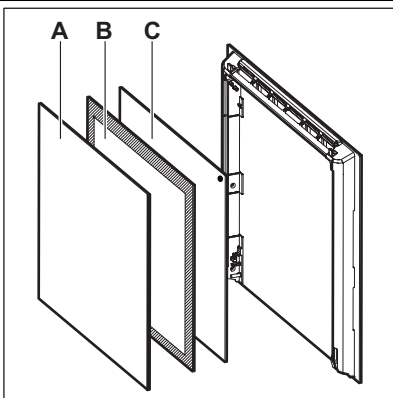


6. Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.



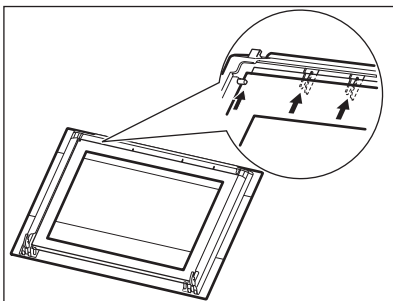
7. Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.
8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

Colocación de la puerta y los paneles de cristal



Una vez finalizada la limpieza, coloque 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 asientos correctamente (consulte la ilustración).

11. QUÉ HACER SI...



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora. Consulte "Programación del reloj".
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
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 un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla del horno.
La Pirólisis no se inicia. La pantalla muestra C3 .	La puerta no se ha cerrado correctamente o el bloqueo de la puerta es defectuoso.	Cierre completamente la puerta.
La pantalla muestra F102 .	La puerta no se ha cerrado correctamente o el bloqueo de la puerta es defectuoso.	1. Cierre completamente la puerta. 2. Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. 3. Si la pantalla vuelve a mostrar F102, póngase en contacto con el servicio técnico.
La sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está bien introducido en la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta. La pantalla muestra Demo .	El modo de demostración está activado.	1. Apague el horno. 2. Mantenga pulsada la tecla +. 3. Cuando se emita una señal acústica, gire el mando de las funciones del horno hasta la primera función. Demo parpadea en la pantalla. 4. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado. 5. Suelte el botón +. 6. Gire el mando del termostato hacia la derecha tres segundos. La señal acústica suena tres veces. El modo de demostración está desactivado.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta lista.	Hay un fallo electrónico.	1. Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. 2. Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
Hay agua dentro del horno.	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.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de 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".

Problema	Posible causa	Solución
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumulan en vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	El plato ha 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, contacte con su distribuidor o con el centro de servicio técnico.
Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa

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

Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.)

.....

Número de producto (PNC)

.....

Número de serie (S.N.)

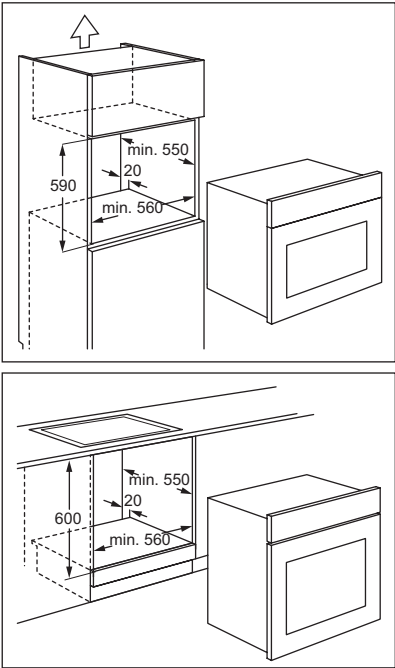
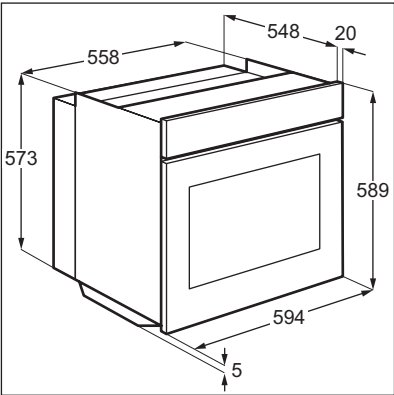
.....

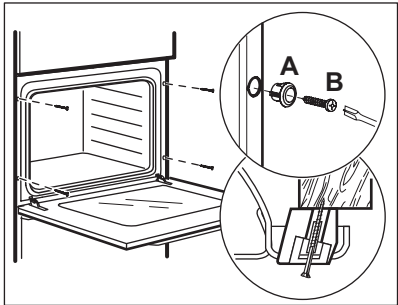
12. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Empotrado





12.2 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.

12.3 Cable

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

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

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

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

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



397325811-A-362013