



Thinking of you
Electrolux



EOC6631

PT FORNO A VAPOR
ES HORNO DE VAPOR

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUAL DE INSTRUCCIONES

2
41



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 DICAS.....	19
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	31
11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	36
12. INSTALAÇÃO.....	38

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

A informação encontra-se na placa de características.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

1.2 Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA!

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque 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 as estruturas que fiquem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

2.2 Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada 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. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- 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 à tomada de alimentação eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- 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.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da UE.

2.3 Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

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



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

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

- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.

2.4 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.

2.5 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte 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.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos

abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

2.6 Limpeza pirolítica



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, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - Todos os resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura.
 - Todos os objectos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc. fornecidos com o produto) e todos os tachos anti-adherentes, 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 elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - Providenciar boa ventilação durante e após a limpeza Pirolítica.
 - Providenciar boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves)

para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.

- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirólíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirólítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirólítica dos fornos pirólíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirólíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.7 Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a

aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



ADVERTÊNCIA!

Risco de choque eléctrico.

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

2.8 Eliminação



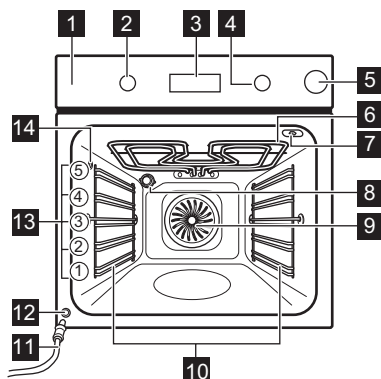
ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão das funções do forno
- 3 Programador electrónico
- 4 Botão da temperatura
- 5 Gaveta da água
- 6 Resistência de aquecimento
- 7 Tomada para a sonda térmica
- 8 Lâmpada
- 9 Ventilador
- 10 Apoio para prateleiras, amovível
- 11 Tubo de escoamento
- 12 Válvula de escoamento da água
- 13 Posições de prateleira
- 14 Entrada de vapor

3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**

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

- **Tabuleiro para assar**

- Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **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

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



Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

1. Limpe o aparelho antes da primeira utilização.
2. Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

4.2 Acertar a hora

Após a primeira ligação à alimentação eléctrica, todos os símbolos no visor acendem durante alguns segundos. Durante os segundos seguintes, o visor apresenta a versão do software.

Quando a versão do software desaparecer, o visor apresenta **hr** e “12:00”. “12” está intermitente.

1. Prima **+** ou **-** para acertar a hora.
2. Prima  para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Nos acertos seguintes, a hora é guardada automaticamente após 5 segundos.

O visor apresenta **min** e a hora definida. “00” está intermitente.

3. Prima **+** ou **-** para acertar os minutos.

4. Prima  para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Nos acertos seguintes, a hora é guardada automaticamente após 5 segundos.

O visor apresenta a nova hora.

4.3 Alterar a hora

Só pode alterar a hora do dia se o forno estiver desligado (off).

Prima .

A hora e o símbolo  ficam intermitentes no visor.

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

4.4 Pré-aquecimento

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

1. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal.

Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Botões retrácteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão de comando. O botão de comando sai.

5.2 Activar e desactivar o aparelho

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

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

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

5.3 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 cozer em até 3 posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Aquecimento Convencional.
 Pizza	Para cozer alimentos em 1 posição da grelha com alourado mais intenso e base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Aquecimento Convencional.
 Aquecimento Convencional	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões em 1 posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
 Ar quente + Vapor	Para cozer pratos a vapor.

Função do forno	Aplicação
 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.

5.4 Função Aquecimento Rápido

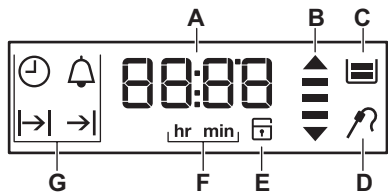
A função de Aquecimento Rápido diminui o tempo de aquecimento.

- 1. Seleccione a função de Aquecimento Rápido. Consulte a tabela das funções do forno.
- 2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura.

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.
- 3. Seleccione uma função do forno.

5.5 Visor



- A) Temporizador
- B) Indicador de calor residual e aquecimento
- C) Gaveta da água (apenas alguns modelos)
- D) Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- E) Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- F) Horas / minutos
- G) Funções de relógio

5.6 Botões

Botão	Função	Descrição
	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
	MENOS	Para definir o tempo.
	CONTA-MINUTOS	Para regular o CONTA-MINUTOS. Mantenha o botão premido por 3 segundos para activar ou desactivar a lâmpada do forno.
	MAIS	Para definir o tempo.
	TEMPERATURA	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função do forno activa.

5.7 Indicador de aquecimento

Se activar uma função do forno, as barras do visor  acendem uma a uma. As barras indicam o aumento ou a diminuição da temperatura do forno.

5.8 Cozinhar a vapor

1. Seleccione a função .
2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir. Encha a gaveta da água com água até o indicador de depósito cheio acender.
A capacidade máxima do depósito é 900 ml. Esta capacidade é suficiente para cerca de 55 - 60 minutos de cozedura.

 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. Coloque a gaveta da água na respectiva posição inicial.
4. Prepare os alimentos num recipiente adequado.
5. Regule a temperatura entre 130 °C e 230 °C.
A cozedura a vapor não oferece bons resultados com temperaturas superiores a 230 °C.

 **ADVERTÊNCIA!**
Aguarde pelo menos 60 minutos após cada utilização da função de vapor para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.

Esvazie a gaveta da água quando concluir a cozedura a vapor.

5.9 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.

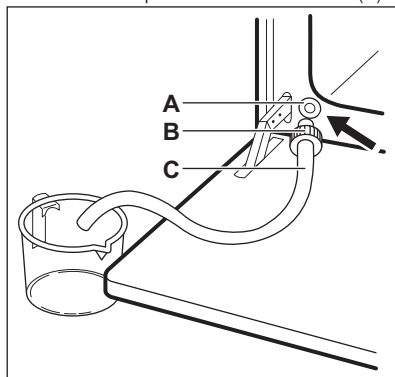
-  – O depósito de água está cheio. É emitido um sinal sonoro quando o depósito está cheio. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
-  – O depósito de água a meio.
-  – O depósito de água está vazio. É emitido um sinal sonoro quando é necessário reabastecer o depósito.

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

5.10 Esvaziar o depósito de água

 **CUIDADO!**
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.
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.

 O depósito 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. Remova o conector da válvula quanto já não passar mais água.

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

6. FUNÇÕES DE RELÓGIO

6.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 HORA DO DIA	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia. Consulte “Acertar o relógio”.
 CONTA-MINUTOS	Utilize para definir um tempo de contagem decrescente (máximo de 23h 59m). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Pode definir o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.
 DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do aparelho. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.
 FIM	Para definir a hora a que o aparelho é desactivado. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada. As funções Duração e Fim pode ser utilizadas em simultâneo (início diferido) caso necessite que o aparelho se active e desactive automaticamente mais tarde.

 Prima  várias vezes para alternar entre as funções do relógio.

 Para confirmar as definições das funções de relógio, utilize  ou aguarde 5 segundos pela confirmação automática.

6.2 Definir a DURAÇÃO ou o FIM

1. Prima  repetidamente até o visor apresentar  ou .
 ou  aparece intermitente no visor.

2. Prima  ou  para definir os valores e prima  para confirmar.

Para a Duração , primeiro define-se os minutos e depois as horas; para o Fim , primeiro define-se as horas e depois os minutos.

Será emitido um sinal sonoro durante 2 minutos quando o tempo terminar.  ou o símbolo  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno pára.

3. Rode o botão das funções do forno para a posição de Off (desligado).
 4. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.

-  Se premir  quando estiver a definir as horas para a função DURAÇÃO , o aparelho entra na definição da função FIM .

6.3 Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima .
 e "00" ficam intermitentes no visor.
2. Prima  ou  para regular o CONTA-MINUTOS.
Defina primeiro os segundos, depois os minutos e depois as horas.
No início, o tempo é regulado em minutos e segundos. Quando definir mais de 60 minutos, aparece o símbolo **hr** no visor.
O aparelho passa então a mostrar o tempo em horas e minutos.
3. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente a contagem após cinco segundos.
Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
4. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. "00:00" e  ficam

intermitentes no visor. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.

-  Se regular o CONTA-MINUTOS quanto tiver a função DURAÇÃO ou FIM em funcionamento, aparece o símbolo  no visor.

6.4 Temporizador da Contagem Crescente

Utilize o Temporizador da Contagem Crescente para monitorizar o tempo de funcionamento do forno. Activa-se imediatamente quando o forno começa a aquecer.

Para reinicializar o Temporizador da Contagem Crescente, mantenha premidos os botões  e . O temporizador inicia uma nova contagem crescente.

-  O Temporizador da Contagem Crescente não pode ser utilizado em conjunto com as funções: Duração , Fim , Sonda Térmica.

7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

-  **ADVERTÊNCIA!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Utilizar a sonda térmica

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

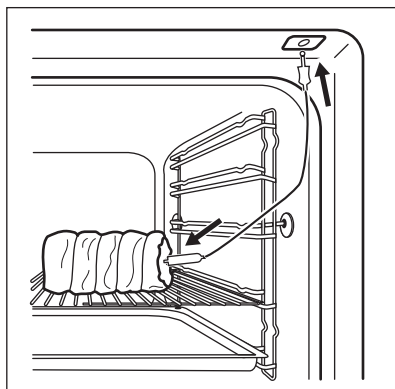
Devem ser definidas duas temperaturas:

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

-  **CUIDADO!**
Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o aparelho ou peças de substituição genuínas.

1. Seleccione 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. Introduza a ficha da sonda térmica na tomada da parte superior da

cavidade.



Certifique-se de que a sonda térmica fica introduzida na carne e ligada na tomada durante a cozedura. Quando utilizar a sonda térmica pela primeira vez, a temperatura de núcleo predefinida é 60 °C. Enquanto o símbolo estiver intermitente, pode utilizar o botão da temperatura para alterar a temperatura de núcleo predefinida.

O visor apresenta o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida.

4. 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.

Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos.

5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.
6. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Retire a carne do aparelho.
7. Desactive o aparelho.



ADVERTÊNCIA!

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



Sempre que ligar a sonda térmica na tomada, terá de definir novamente o valor da temperatura de núcleo. Não pode seleccionar a duração e a hora do fim.



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 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



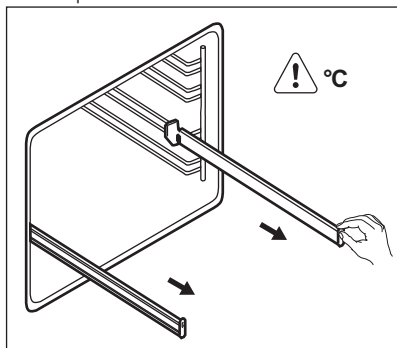
Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

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

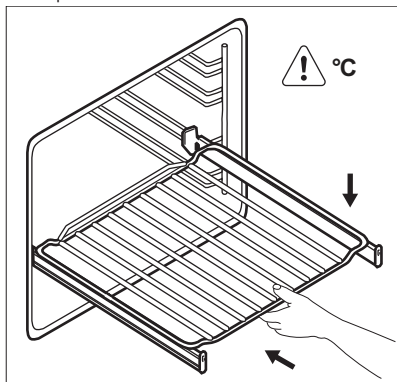
**CUIDADO!**

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

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



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



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

7.3 Acessórios para cozinhar a vapor

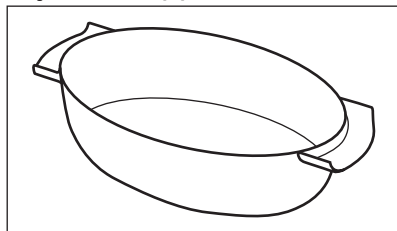


Os acessórios do kit para vapor não são fornecidos com o aparelho. Para obter mais informação, contacte o seu fornecedor local.

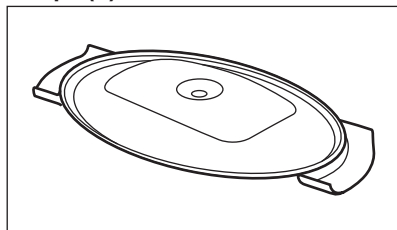
Assadeira dietética para as funções de cozedura a vapor

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.

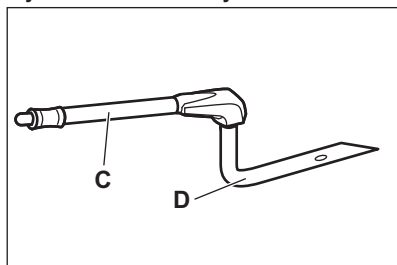
Taça de vidro (A)



Tampa (B)

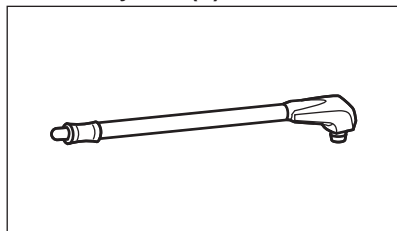


Injector e tubo do injector

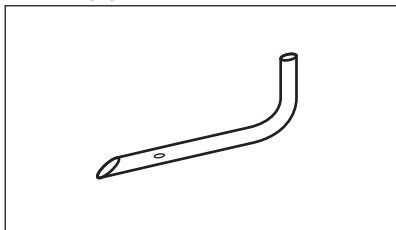


“C” é o tubo do injector para cozer a vapor e “D” é o injector para cozer com vapor directo.

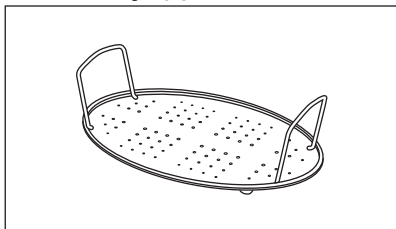
Tubo do injector (C)



Injector para cozedura com vapor directo (D)



Grelha de aço (E)



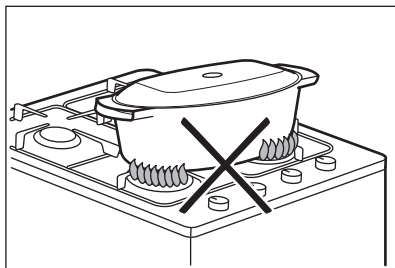
- Não coloque a assadeira dietética sobre superfícies quentes ou molhadas se estiver quente.



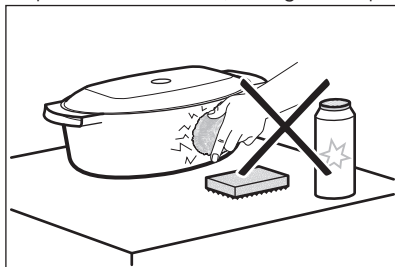
- Não verta líquidos frios sobre a assadeira dietética se esta estiver quente.



- Não utilize a assadeira dietética sobre uma placa quente.



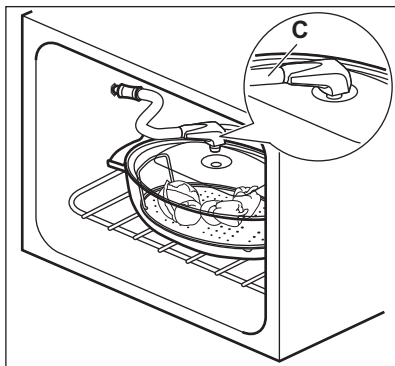
- Não limpe a assadeira dietética com produtos abrasivos, esfregões ou pós.



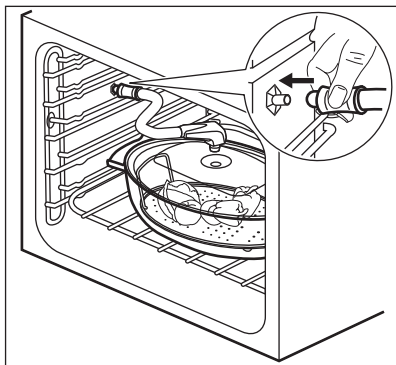
7.4 Cozedura a vapor numa assadeira dietética

Coloque os alimentos sobre a grelha de aço na assadeira dietética e feche-a com a tampa.

1. Insira o tubo do injector no orifício especial da tampa da assadeira dietética.



2. Coloque a assadeira dietética na segunda posição de prateleira a contar do fundo.
3. Coloque a outra extremidade do tubo do injector na entrada de vapor.



Certifique-se de que o tubo do injetor não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno.

4. Regule o forno para a função de cozer com vapor.

7.5 Cozedura com vapor directo

Coloque os alimentos sobre a grelha de aço na assadeira dietética. Adicione alguma água.



CUIDADO!

Não utilize a tampa do prato.



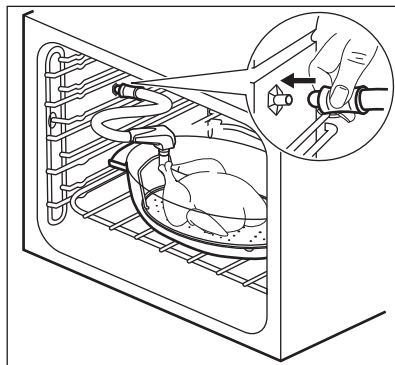
ADVERTÊNCIA!

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.



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

1. Coloque o injetor (D) no tubo do injetor (C). Ligue a outra extremidade na entrada de vapor.

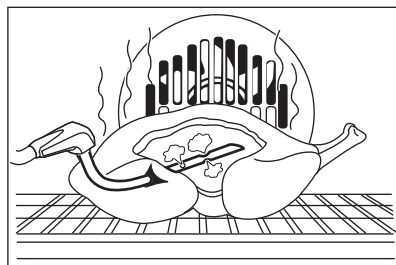


2. Coloque a assadeira dietética na primeira ou na segunda posição de prateleira, a contar do fundo.

Certifique-se de que o tubo do injetor não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno.

3. Regule o forno para a função de cozer com vapor.

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.



Para obter mais informação sobre a cozedura a vapor, consulte as tabelas de cozedura a vapor no capítulo “Sugestões e conselhos”.

8. FUNÇÕES ADICIONAIS

8.1 Utilizar o Bloqueio para Crianças

O Bloqueio para Crianças impede a operação acidental do aparelho.

i Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta está bloqueada. SAFE acende no visor quando rodar ou premir um botão.

1. Não seleccione qualquer função do forno.
2. Mantenha premidos os botões  e  em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE.

Para desactivar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

8.2 Utilizar o Bloqueio de Funções

Pode activar o Bloqueio de Funções apenas com o aparelho em funcionamento.

O Bloqueio de Funções evita uma alteração acidental da temperatura e dos tempos definidos quando uma função do forno está em funcionamento.

1. Seleccione uma função do forno e configure-a como desejar.
2. Mantenha premidos os botões  e  em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta Loc.

Para desactivar o Bloqueio de Funções, repita o passo 2.

i Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta .

i Loc acende no visor quando rodar o botão da temperatura ou premir outro botão. Se rodar o botão das funções do forno, o aparelho desactiva-se.

i Se desactivar o aparelho com o Bloqueio de Funções activo, o Bloqueio de Funções muda automaticamente para Bloqueio para Crianças. Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.

8.3 Indicador de calor residual

Quando o aparelho é activado, o visor apresenta o indicador de calor residual  se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura em qualquer sentido para ver a temperatura do forno.

8.4 Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função do forno activa e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	3

Após uma desactivação automática, pressione qualquer botão para reactivar o aparelho.

i A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Sonda Térmica, Luz, Duração, Fim.

8.5 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.

8.6 Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia,

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

9. SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

9.1 Informações gerais

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

- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

9.2 Cozer bolos

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

9.3 Cozinhar carne e peixe

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

9.4 Tempos de cozedura

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

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este

aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura,

etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

9.5 Tabela para cozer e assar

Bolos

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amantei- gada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Em forma de bolo
Cheese- cake but- termilk	170	1	165	2	80 - 100	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã)	170	2	160	2 (esquer- da e direi- ta)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	165	2 (esquer- da e direi- ta)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	170	2	150	2	40 - 50	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bo- lo de fruta rico	160	2	150	2	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa	175	1	160	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pe- quenos - um nível	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Bolos pe- quenos - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Em tabu- leiro para assar
Bolos pe- quenos - três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Em tabu- leiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - um nível	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Em tabu- leiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabu- leiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Em tabu- leiro para assar
Merren- gues - um nível	120	3	120	3	80 - 100	Em tabu- leiro para assar
Merren- gues - dois níveis	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Em tabu- leiro para assar
Pães de leite	190	3	190	3	12 - 20	Em tabu- leiro para assar
Eclairs - um nível	190	3	170	3	25 - 35	Em tabu- leiro para assar
Eclairs - dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Em tabu- leiro para assar
Tartes pla- nas	180	2	170	2	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Bolo de duas ca- madas	170	1	160	2	30 - 50	Em forma de bolo de 20 cm

Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Pão bran- co	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pe- ças, 500 g cada peça
Pão de centeio	190	1	180	1	30 - 45	Em forma de pão
Pãezinhos	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 pãe- zinhos em tabuleiro para assar
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Em tabu- leiro para assar ou tabuleiro para grel- har
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Em tabu- leiro para assar

Flans

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Flan de massa	200	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	200	2	175	2	45 - 60	Em forma

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	Em forma
Lasanha	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma

Carne

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Carne de vaca	200	2	190	2	50 - 70	Numa pra- teleira em grelha
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Numa pra- teleira em grelha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Numa pra- teleira em grelha
Carne as- sada, mal passada	210	2	200	2	50 - 60	Numa pra- teleira em grelha
Carne as- sada, mé- dia	210	2	200	2	60 - 70	Numa pra- teleira em grelha
Carne as- sada, bem passada	210	2	200	2	70 - 75	Numa pra- teleira em grelha
Pá de por- co	180	2	170	2	120 - 150	Com cou- rato
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	2 peças
Borrego	190	2	175	2	110 - 130	Perna
Frango	220	2	200	2	70 - 85	Inteiro
Peru	180	2	160	2	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Inteiro

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em peda- ços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em peda- ços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

Peixe

Alimento	Aquecimento Con- vencional		Ventilado + Resistên- cia Circ		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Truta / Dourada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peix- es
Atum / Salmão	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

9.6 Grelhador

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

Alimento	Quantidade		Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prate- leira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Bifes do lombo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Bifes de vaca	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salsichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Costeletas de porco	4	600	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Frango (cortado em 2)	2	1000	máx.	30 - 35	25 - 30	4

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

9.7 Grelhador ventilado

Carne de vaca

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

Porco

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pernil	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Costeleta, entrecosto	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Rolo de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Joelho de porco (pré-cozinhado)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Vitela

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

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Mão de vitela	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Borrego

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Lombo de borrego	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Aves

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	0,2 - 0,25 cada	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Frango, metade	0,4 - 0,5 cada	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Frango, galinha	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Peru	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Peru	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Peixe

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe, inteiro (até 1Kg)	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

9.8 Descongelar

Alimento	Quantidade (g)	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
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.

Alimento	Quantidade (g)	Tempo de descongelamento (min.)	Tempo extra de descongelamento (min.)	Comentários
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.
Gateau	1400	60	60	-

9.9 Secar - Ventilado + Resistência Circ

- Cubra os tabuleiros com papel manteiga ou papel vegetal.

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

Legumes

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

Fruta

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

9.10 Ar quente + Vapor

Bolos e pastéis

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Bolo de maçã ¹⁾	160	60 - 80	2	Em forma de bolo de 20 cm
Tartes	175	30 - 40	2	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	160	80 - 90	2	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	160	35 - 45	2	Em forma de bolo de 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	160	40 - 50	2	Em forma de pão
Bolos pequenos	150 - 160	25 - 30	3 (2 e 4)	Em tabuleiro para assar
Biscoitos	150	20 - 35	3 (2 e 4)	Em tabuleiro para assar
Pãezinhos doces ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Em tabuleiro para assar
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 e 4)	Em tabuleiro para assar

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Recheados com legumes	170 - 180	30 - 40	1	Em forma
Lasanha	170 - 180	40 - 50	2	Em forma
Batatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)	Em forma

Carne

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Porco assado	1000	180	90 - 110	2	Numa prateleira em grelha

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Vitela	1000	180	90 - 110	2	Numa prateleira em grelha
Carne assada - mal passada	1000	210	45 - 50	2	Numa prateleira em grelha
Carne assada - média	1000	200	55 - 65	2	Numa prateleira em grelha
Carne assada - bem passada	1000	190	65 - 75	2	Numa prateleira em grelha
Borrego	1000	175	110 - 130	2	Perna
Frango	1000	200	55 - 65	2	Inteiro
Peru	4000	170	180 - 240	2	Inteiro
Pato	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Inteiro
Ganso	3000	160 - 170	150 - 200	1	Inteiro
Coelho	-	170 - 180	60 - 90	2	Em pedaços

Peixe

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Truta	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 peixes
Atum	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetes
Badejo	-	200	20 - 30	2	-

9.11 Cozer na assadeira dietética

Utilize a função Ventilado + Vapor.

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Brócolos, pedaços	130	20 - 25	2
Beringelas	130	15 - 20	2
Couve-flor, pedaços	130	25 - 30	2
Tomate	130	15	2
Espargos, brancos	130	25 - 35	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Espargos, verdes	130	35 - 45	2
Courgette, às rodela	130	20 - 25	2
Cenouras	130	35 - 40	2
Funcho	130	30 - 35	2
Couve-rábano	130	25 - 30	2
Tiras de pimento	130	20 - 25	2
Aipo, em fatias	130	30 - 35	2

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Fiambre	130	55 - 65	2
Peito de frango escalado	130	25 - 35	2
Kasseler (lombo de porco fumado)	130	80 - 100	2

Peixe

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Truta	130	25 - 30	2
Postas de salmão	130	25 - 30	2

Guarnições

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Arroz	130	35 - 40	2
Batatas com pele, médio	130	50 - 60	2
Batatas cozidas, em quartos	130	35 - 45	2
Polenta	130	40 - 45	2

9.12 Tabela da sonda térmica

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°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.

10.1 Notas sobre a limpeza

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

na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

10.2 Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio

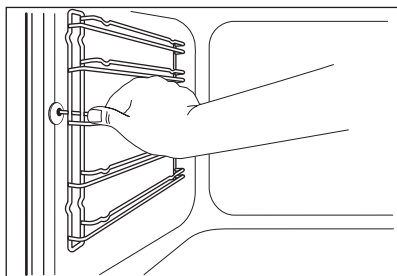


Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

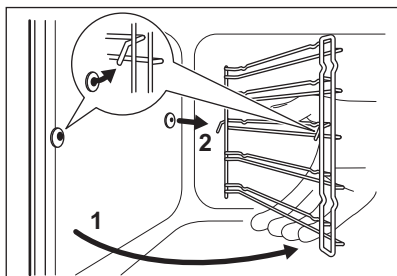
10.3 Retirar os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, retire os apoios para prateleiras.

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



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



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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

10.4 Pirólise

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.

i Não inicie a Pirólise se não tiver fechado totalmente a porta do forno. Em alguns modelos, o visor apresenta "C3" quando este erro ocorre.



ADVERTÊNCIA!

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



CUIDADO!

Não utilize a placa quando tiver a Pirólise activa. Isso pode danificar o aparelho.

1. Remova a sujidade pior à mão.

2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Selecciona a função Pirólise. Consulte "Funções do forno".
4. Quando a indicação  estiver intermitente, prima **+** ou **-** para seleccionar o procedimento necessário:

Opção	Descrição
P1	Se o forno não estiver muito sujo. Duração do procedimento: 1 h 30 min.
P2	Se não conseguir remover a sujidade facilmente. Duração do procedimento: 2 h 30 min.

Pode utilizar a função Fim para atrasar o início do procedimento de limpeza. Durante a Pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

5. Quando o forno estiver à temperatura seleccionada, a porta é trancada. O visor apresenta o símbolo  e as barras do indicador de calor até a porta ser destrancada. Para parar a Pirólise antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição de Off (desligado).
6. Quando a Pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada.
7. Quando o aparelho estiver novamente frio, será emitido um sinal sonoro e a porta será desbloqueada.

10.5 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.

i O aviso de limpeza apaga-se:

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

10.6 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.

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		Classificação da água	Realizar descalcificação a cada
	(Graus franceses)	(Graus alemães)		
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
superior a 180 mg/l	superior a 18	superior a 10	Muito dura	30 ciclos - 1 mês

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. Active o forno e seleccione a função Ar forçado + Vapor. Seleccione a temperatura de 230 °C. Desactive-o após 25 minutos e deixe-o arrefecer durante 15 minutos.

3. Active o forno e selecione a função Ar forçado + Vapor. Defina a temperatura entre 130 e 230 °C. Desactive-o após 10 minutos. Deixe-o arrefecer e prossiga com a remoção do conteúdo do depósito. Consulte "Esvaziar o depósito de água".
4. Enxágue o depósito de água 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.

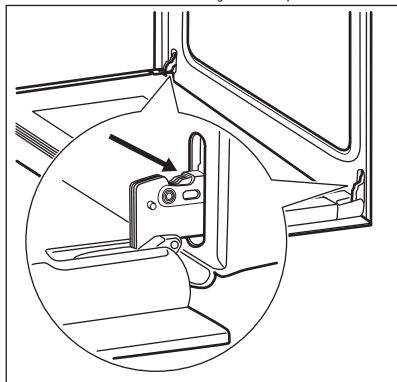
10.7 Limpeza da porta do forno

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

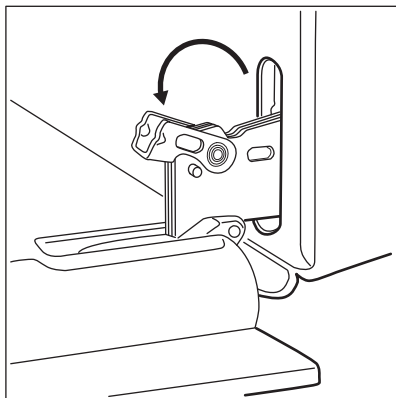
 A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.

 **CUIDADO!**
Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

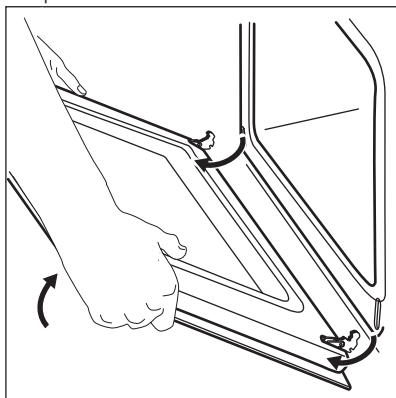
1. Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



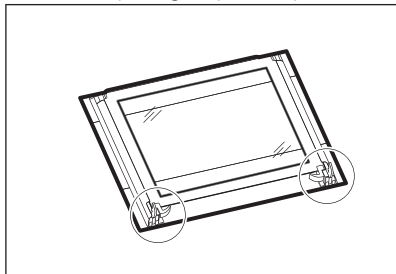
2. Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



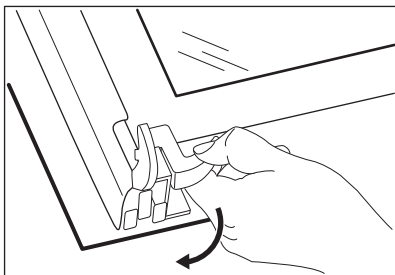
3. Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



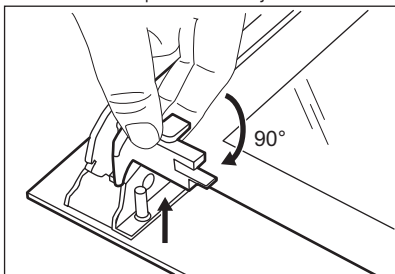
4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



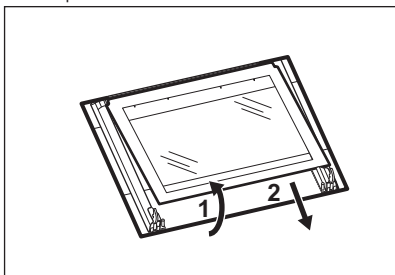
5. Liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.



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



7. Comece por levantar os painéis de vidro com cuidado e depois retire-os, um a um. Comece pelo painel superior.

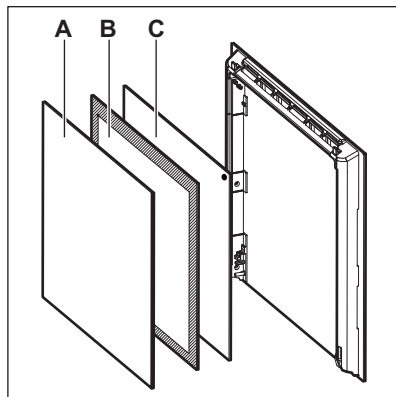


8. Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque os painéis de vidro com cuidado.

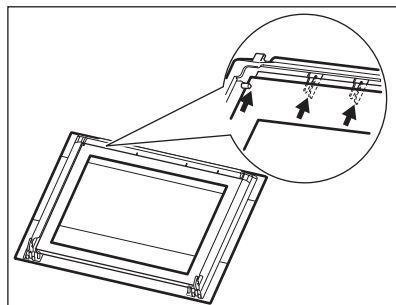
Quando a limpeza estiver concluída, instale os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência inversa.

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 de vidro do meio correctamente nos respectivos alojamentos.



10.8 Substituir a lâmpada

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



ADVERTÊNCIA!

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

**CUIDADO!**

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

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

Lâmpada posterior

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

11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**ADVERTÊNCIA!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte "Desactivação automática".
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
A sonda térmica não funciona.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
Existe água no interior do forno.	Colocou demasiada água no depósito.	Desactive o forno 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.
A cozedura a vapor não funciona.	Não existe água no depósito.	Encha o depósito de água.

Problema	Causa possível	Solução
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 forno.	Limpe o depósito de água. Consulte “Limpar o depósito de água”.
Os alimentos demoram demasiado tempo para cozer ou cozem 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.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após a conclusão do processo de cozedura.
O visor apresenta “C2”.	Pretende iniciar a função Pirólise ou Descongelar, mas não retirou a ficha da sonda térmica da respectiva tomada.	Retire a ficha da sonda térmica da tomada.
O visor apresenta “C3”.	A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche totalmente a porta.
O visor apresenta “F102”.	• Não fechou totalmente a porta. • O bloqueio da porta está avariado.	• Feche totalmente a porta. • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor apresentar “F102” novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho activa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo" .	O modo Demo está activado.	1. Desactive o forno. 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 no sentido horário durante três segundos. São emitidos três sinais sonoros. O modo Demo está desactivado.

11.2 Dados para a Assistência Técnica

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

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na

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

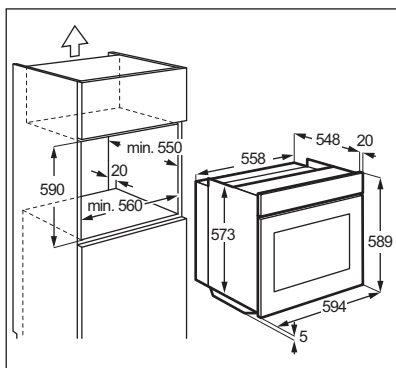
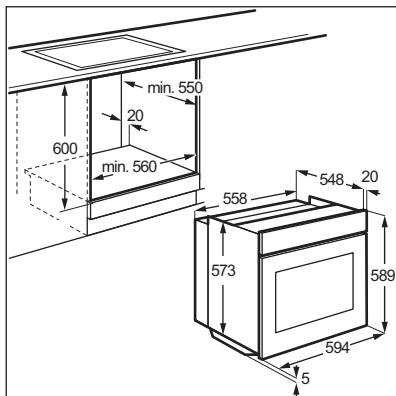
Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

12. INSTALAÇÃO

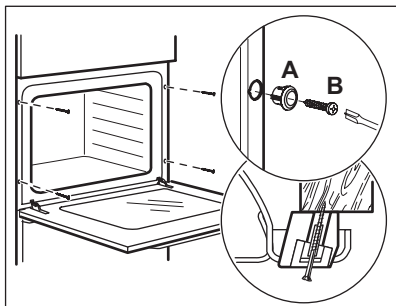


ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Encastre



12.2 Fixação do aparelho num móvel



12.3 Instalação eléctrica

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

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

12.4 Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características e a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0,75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1,5

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

13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

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

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	42
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	43
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	46
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	47
5. USO DIARIO.....	47
6. FUNCIONES DEL RELOJ.....	51
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	52
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	57
9. CONSEJOS.....	58
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	70
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	75
12. INSTALACIÓN.....	78

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información 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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.

frutas podrían ocasionar manchas permanentes.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.

2.4 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.

2.5 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

2.6 Limpieza pirolítica



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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - Cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - Todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza Pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato 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 encarecidamente a los consumidores:
 - Asegure una correcta ventilación durante y después de cada limpieza Pirolítica.
 - Asegure una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- 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.
 - 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 los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.

- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas de salud.

2.7 Luz interna

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

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

2.8 Eliminación



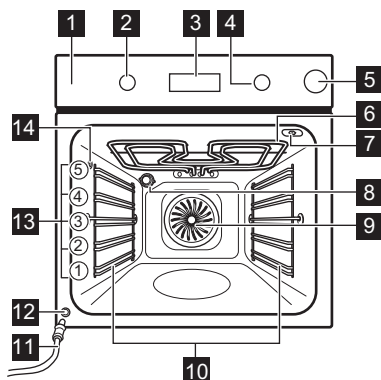
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones del horno
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de temperatura
- 5 Compartimento de agua
- 6 Resistencia
- 7 Toma de la sonda térmica
- 8 Luz
- 9 Ventilador
- 10 Carril lateral, extraíble
- 11 Tubo de desagüe
- 12 Válvula de desagüe
- 13 Posiciones de los estantes
- 14 Entrada del vapor

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Bandeja**
Para pasteles y galletas.
- **Grill / Bandeja de asar**
Para hornear y asar o como bandeja 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 de apoyo extraíbles del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

1. Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.
2. Coloque los accesorios y los soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

4.2 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión a la red eléctrica, todos los símbolos de la pantalla se encienden durante algunos segundos. Durante los segundos siguientes la pantalla muestra la versión de software.

Una vez apagada la versión de software, la pantalla muestra **hr** y "**12:00**". "**12**" parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para ajustar la hora actual.
2. Pulse  para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "**00**" parpadea.

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
4. Pulse  para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos. La pantalla muestra la nueva hora.

4.3 Cambio de la hora

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

Pulse .

La hora ajustada y el símbolo  parpadean en la pantalla.

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

4.4 Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el aparato 1 hora.
3. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

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

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Mandos escamoteables

Si desea usar el aparato, pulse el mando de control. El mando de control saldrá de su alojamiento.

5.2 Encendido y apagado del aparato



Depende del modelo que el aparato tenga símbolos, indicadores o luces de mandos:

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

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

5.3 Funciones del horno

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El aparato está apagado.
 Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
 Turbo	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.
 Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.
 Calor superior + inferior	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de parrilla. También para gratinar y dorar.

Función del horno	Aplicación
	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.

5.4 Función de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.

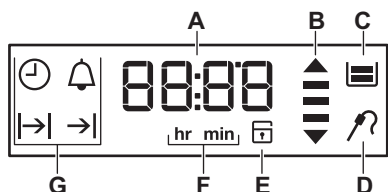
1. Ajuste la función de calentamiento rápido. Consulte la tabla de funciones del horno.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

Cuando el aparato alcance la temperatura programada sonará una señal.

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

3. Ajuste una función del horno.

5.5 Pantalla



- A)** Temporizador
- B)** Indicador de calor residual y calentamiento
- C)** Depósito de agua (solo los modelos seleccionados)
- D)** Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- E)** Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
- F)** Horas / minutos
- G)** Funciones del reloj

5.6 Teclas

Tecla	Función	Descripción
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
	MENOS	Ajustar el tiempo.
	AVISADOR	Para ajustar el AVISADOR. Mantenga pulsado el botón durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	MÁS	Ajustar el tiempo.

Tecla	Función	Descripción
°C	AJUSTE	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilícelo únicamente cuando esté en uso una función del horno.

5.7 Indicador de 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.

5.8 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 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.

3. Coloque el compartimento de agua en su posición inicial.
4. Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
5. Regule la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
La cocción al vapor no ofrece buenos resultados con temperaturas superiores a 230 °C.



ADVERTENCIA!

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

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

5.9 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. Pulse cualquier tecla para desconectar la 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.

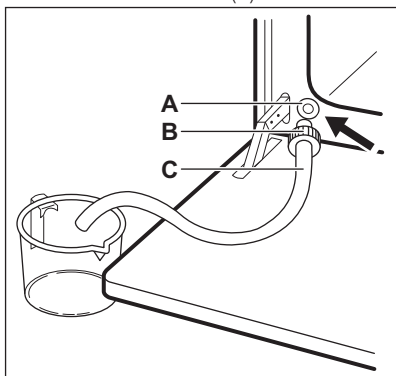
5.10 Cómo vaciar el depósito de agua



PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que el aparato está frío antes de vaciar el depósito de agua.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.
2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo 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.

i El depósito puede contener algo de agua cuando la pantalla muestra el símbolo . Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula.

5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.

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

6. FUNCIONES DEL RELOJ

6.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 HORA	Para programar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Ajuste de la hora".
 AVISADOR	Utilícelo para ajustar una cuenta atrás (máximo 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
 DURACIÓN	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno.
 FIN	Para configurar cuándo se debe desactivar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno. Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo (inicio diferido) si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente después.

i Pulse  repetidamente para cambiar entre las funciones de reloj.

i Para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, pulse  o espere 5 segundos a una confirmación automática.

6.2 Ajuste de la DURACIÓN o FIN

1. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre $\rightarrow|o \rightarrow|$.
 $\rightarrow|o \rightarrow|$ parpadea en la pantalla.
2. Pulse $+$ o $-$ para ajustar los valores y para confirmar.

Para la Duración $\rightarrow|$ en primer lugar ajuste los minutos y después las horas; para el Fin $\rightarrow|$ en primer lugar ajuste las horas y después los minutos. Se emite una señal acústica durante 2 minutos cuando termina el tiempo. El símbolo $\rightarrow|o \rightarrow|$ y el ajuste de tiempo parpadean en la pantalla. El horno detiene su funcionamiento.

3. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
4. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

Si pulsa cuando ajusta la horas de la DURACIÓN $\rightarrow|$, el aparato cambia al ajuste de la función FIN $\rightarrow|$.

6.3 Ajuste del MINUTERO AVISADOR

1. Pulse .
 y "00" parpadean en la pantalla.
2. Pulse $+$ o $-$ para programar el AVISADOR.
En primer lugar ajuste los segundos y después los minutos y las horas. Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora

ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla.

El aparato calcula ahora el tiempo en horas y minutos.

3. El AVISADOR empezará automáticamente después de cinco segundos.
Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. "00:00" y parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

Si se ajusta el AVISADOR cuando la DURACIÓN o la HORA DE FIN están en curso, el símbolo se enciende en la pantalla.

6.4 Temporizador de avance del contador

Utilice el temporizador de avance del contador para controlar el tiempo de funcionamiento del horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse.

Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada $+$ y $-$. Se inicia de nuevo el contador.

El temporizador no se puede utilizar con las funciones: Duración $\rightarrow|$, Fin $\rightarrow|$, Sonda térmica.

7. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Uso de la sonda térmica

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

Se deben ajustar dos temperaturas:

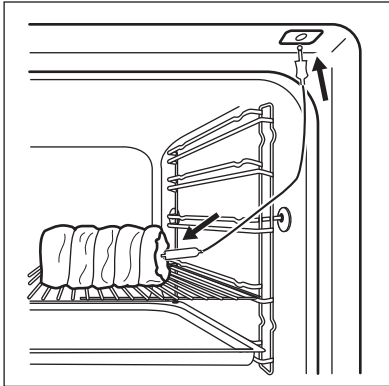
- La temperatura del horno. Consulte la tabla de asados.
- La temperatura interior. Consulte la tabla de la sonda térmica.



PRECAUCIÓN!

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. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior del interior del horno.



Asegúrese de que la sonda térmica permanece introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.

La primera vez que se utiliza la sonda térmica, la temperatura interior predeterminada es de 60 °C. Mientras

 parpadea, puede utilizar el mando del termostato para cambiar la temperatura interior predeterminada.

La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica y la temperatura interior predeterminada.

4. Pulse  para guardar la nueva temperatura interior, o espere 10 segundos para guardar automáticamente el ajuste.

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica.

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, parpadean el símbolo de la sonda térmica  y la temperatura interior predeterminada. Se emite una señal acústica durante dos minutos.

5. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
6. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del aparato.
7. Apague el aparato.



ADVERTENCIA!

Tenga cuidado al retirar la punta de la sonda térmica y al extraer el enchufe. La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse.



Es necesario ajustar de nuevo el tiempo de la temperatura interna cada vez que introduzca la sonda térmica en el conector. No se puede seleccionar la duración ni la hora de finalización.



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 en cualquier momento durante la cocción:

1. Pulse :
 - 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.

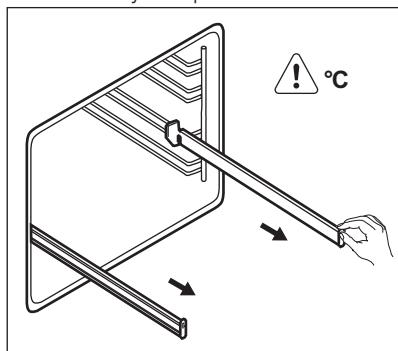
7.2 Carriles telescópicos

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

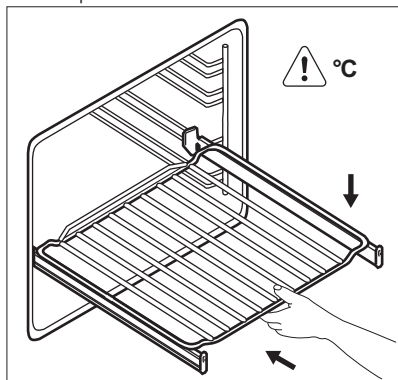
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

- !** **PRECAUCIÓN!**
No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas.
No lubrique los carriles telescópicos.

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



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



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

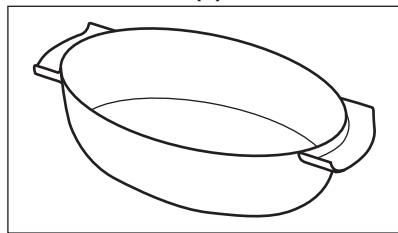
7.3 Accesorios para la cocción al vapor

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

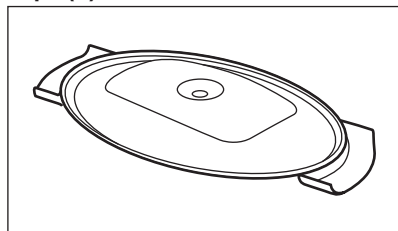
Uso de la bandeja dietética con las funciones de cocción al vapor.

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.

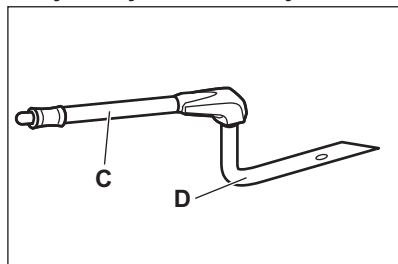
Fuente de cristal (A)



Tapa (B)

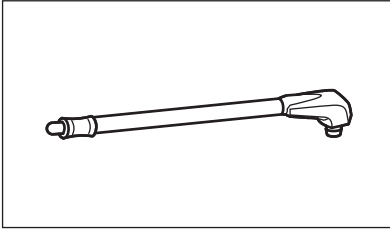


El inyector y el tubo del inyector.

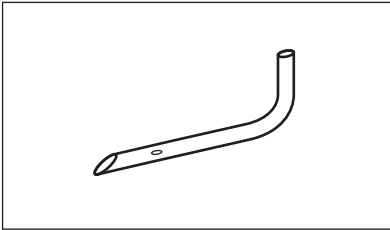


“C” es el tubo del inyector para la cocción al vapor y “D” el inyector para cocinar con vapor directo.

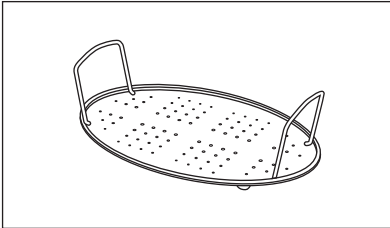
Tubo del inyector (C)



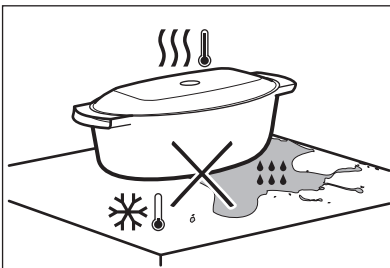
Inyector para cocción con vapor directo (D)



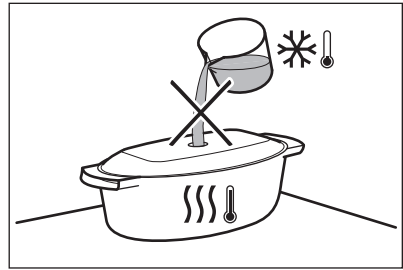
Rejilla de acero (E)



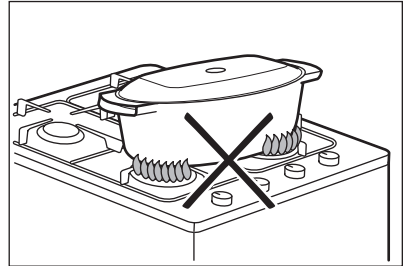
- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.



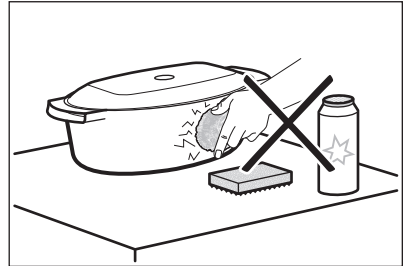
- No coloque líquidos fríos en la bandeja de horneado cuando esté caliente.



- No coloque la bandeja sobre una superficie de cocción caliente.



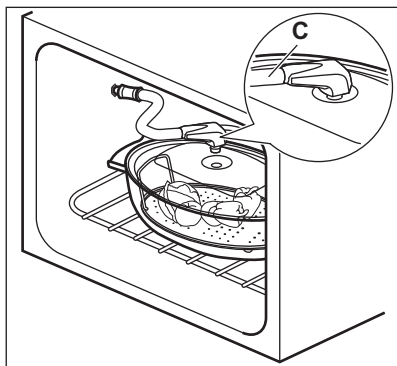
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.



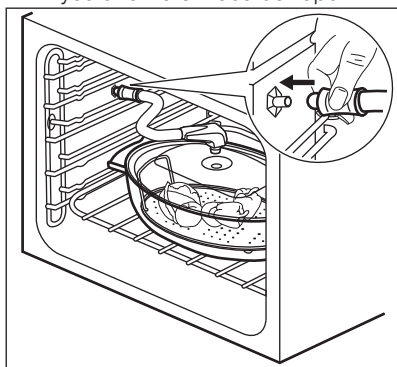
7.4 Cocción al vapor en la bandeja dietética

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética y coloque la tapa.

1. Coloque el tubo del inyector en el orificio especial de la tapa de la bandeja dietética.



2. Coloque la bandeja dietética en la segunda posición desde abajo.
3. Coloque el otro extremo del tubo del inyector en la entrada de vapor.



Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior.

4. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

7.5 Cocción con vapor directo

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua.



PRECAUCIÓN!

No utilice la tapa de la bandeja.



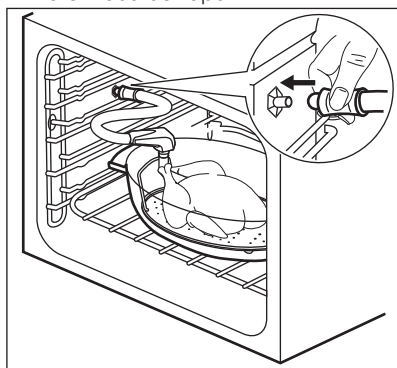
ADVERTENCIA!

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.



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

1. Coloque el inyector (D) en el tubo del inyector (C). Conecte el otro extremo a la entrada de vapor.

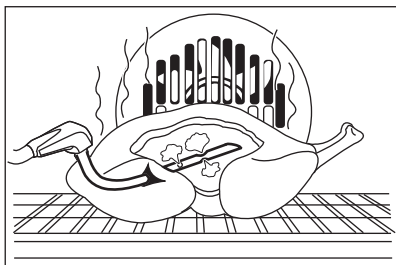


2. Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo.

Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior.

3. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

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.



Para obtener más información sobre la cocción al vapor, consulte las tablas de cocción para cocinar al vapor en el capítulo "Consejos".

8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Uso del bloqueo para niños

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

- i** La función de pirólisis funciona, la puerta permanece bloqueada. SAFE se enciende en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

1. No ajuste ninguna función del horno.
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos. Suena una señal acústica. SAFE se enciende en la pantalla. Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

8.2 Uso de la Tecla de Bloqueo

Puede activar la tecla de bloqueo únicamente cuando el aparato esté funcionando.

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la temperatura y los ajustes de tiempo de una función del horno en curso.

1. Seleccione una función del horno y ajústela según sus preferencias
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos. Suena una señal acústica. Loc se enciende en la pantalla. Para desactivar la Tecla de Bloqueo, repita el paso 2.

- i** Si la función de pirólisis está funcionando, la puerta está bloqueada y  se enciende en la pantalla.

- i** Loc se enciende en la pantalla al girar el mando de la temperatura o pulsar una tecla. Al girar el mando de función del horno, el aparato se apaga.

- i** Cuando se desactiva el aparato cuando la Tecla de Bloqueo está activada, ésta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte "Uso del bloqueo para niños".

8.3 Indicador de calor residual

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

8.4 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función del horno y no se cambia ningún ajuste.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12,5

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

Después de un apagado automático, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el electrodoméstico.

 La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: sonda térmica, Luz, Duración, Fin.

8.5 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha

9. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

9.1 Información general

- El aparato tiene cinco niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente

automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

8.6 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.

normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.

- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

9.2 Repostería

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

9.3 Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

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

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

9.4 Tiempos de cocción

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

9.5 Cuadro de especificaciones para hornear y asar

Repostería

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso	170	1	165	2	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	170	2	160	2 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	170	2	150	2	40 - 50	En molde de repostería de 26 cm

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pasteles pequeños: un nivel	170	3	150 - 160	3	20 - 30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	En bandeja
Pasteles pequeños: tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja
Galletas / hojaldres - un nivel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	En bandeja
Galletas / hojaldres - dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja
Galletas / hojaldres - tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bandeja
Merenques: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Merenques: dos niveles	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja
Bollos rellenos de crema - un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Bollos rellenos de crema - dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria	170	1	160	2	30 - 50	En molde de repostería de 20 cm

Pan y pizza

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan
Panecillos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda
Galletas	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

Flanes

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudin de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

Carne

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne de vacuno	200	2	190	2	50 - 70	En una parrilla
Lomo de cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parrilla
Rosbif al punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

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

9.6 Grill

i Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

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

Alimento	Cantidad		Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la par- rilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Brochetas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Pechuga de pollo	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur- guesa	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de pescado	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sándwich- es tosta- dos	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tostadas	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Grill + Turbo

Termera

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

Cerdo

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

Termera

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

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

Cordero

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

Aves

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

Pescado

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

9.8 Descongelar

Alimento	Cantidad (gramos)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Sugerencias
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	-

9.9 Secar - Turbo

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

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

Verduras

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

Fruta

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

9.10 Turbo + Vapor

Repostería

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Sugerencias
Tarta de manzana ¹⁾	160	60 - 80	2	En molde de repostería de 20 cm
Tartas	175	30 - 40	2	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de fruta	160	80 - 90	2	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	160	35 - 45	2	En molde de repostería de 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	160	40 - 50	2	En molde para pan
Pastelillos	150 - 160	25 - 30	3 (2 y 4)	En bandeja
Galletas	150	20 - 35	3 (2 y 4)	En bandeja
Bollos dulces ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	En bandeja
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 y 4)	En bandeja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Sugerencias
Rellenas de verdura	170 - 180	30 - 40	1	En un molde

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Sugerencias
Lasaña	170 - 180	40 - 50	2	En un molde
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	1 (2 y 4)	En un molde

Carne

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Sugerencias
Cerdo asado	1000	180	90 - 110	2	En una parrilla
Ternera	1000	180	90 - 110	2	En una parrilla
Asado de vaca - poco hecho	1000	210	45 - 50	2	En una parrilla
Rosbif - en su punto	1000	200	55 - 65	2	En una parrilla
Rosbif - muy hecho	1000	190	65 - 75	2	En una parrilla
Cordero	1000	175	110 - 130	2	Pata
Pollo	1000	200	55 - 65	2	Entero
Pavo	4000	170	180 - 240	2	Entero
Pato	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Entero
Ganso	3000	160 - 170	150 - 200	1	Entero
Conejo	-	170 - 180	60 - 90	2	Troceado

Pescado

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Sugerencias
Trucha	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 pescados
Atún	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetes
Pescadilla	-	200	20 - 30	2	-

9.11 Cocción en la bandeja dietética

Utilice la función Turbo + Vapor.

Verduras

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

Carne

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

Pescado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trucha	130	25 - 30	2
Filete de salmón	130	25 - 30	2

Guarniciones

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Arroz	130	35 - 40	2
Patatas sin pelar, hechas al punto	130	50 - 60	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Patatas asadas, en gajos	130	35 - 45	2
Polenta	130	40 - 45	2

9.12 Tabla de la sonda térmica

Alimento	Temperatura interna del alimento (°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/Pargo	65 - 70
Atún/Salmón	65 - 70

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

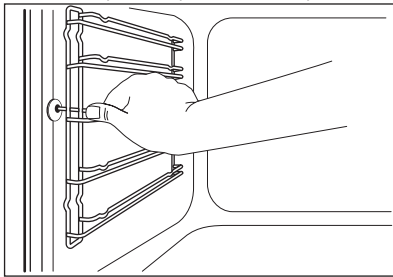
10.2 Aparatos de acero inoxidable o aluminio

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

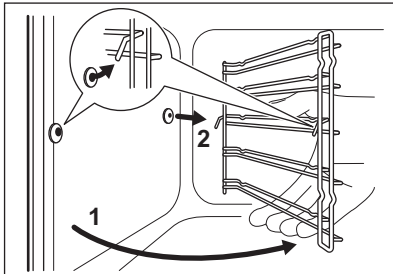
10.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



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



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

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

10.4 Pirólisis

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.

- i** No empiece la Pirólisis si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.

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

! **PRECAUCIÓN!**
No utilice la placa al mismo tiempo que la función de Pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte "Funciones del horno".
4. Cuando parpadea, pulse o para ajustar el procedimiento necesario:

Opciones	Descripción
P1	Si el horno no está muy sucio. Duración del procedimiento: 1 hora 30 minutos.
P2	Si no puede eliminar la suciedad fácilmente. Duración del procedimiento: 2 hora 30 minutos.

Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza.

Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

5. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra el símbolo  y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea. Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.
6. Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
7. Cuando el aparato se enfría de nuevo, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.

10.5 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:

- cuando termina la función de pirólisis.
- si pulsa  y  al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

10.6 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.

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 del agua		Clasificación del agua	Descalcifique cada
	(grados franceses)	(grados alemanes)		
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

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.

Espera 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.

10.7 Limpieza de la puerta del horno

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

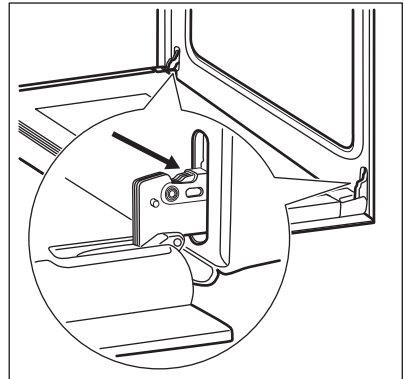
i La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



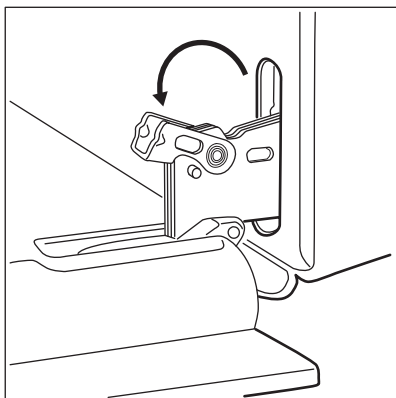
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

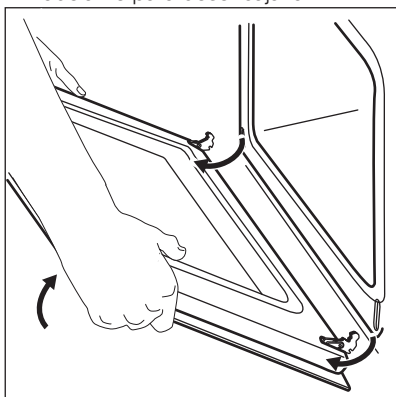
1. Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



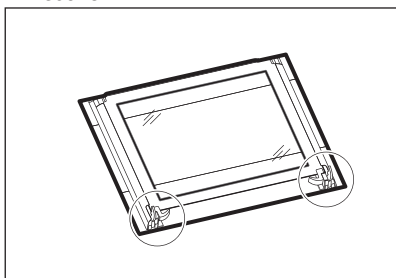
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



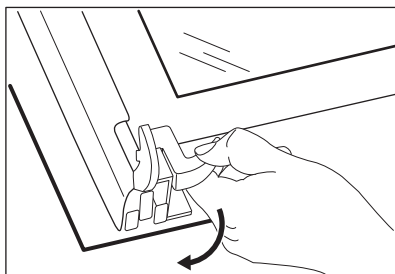
- 3.** Cierre la puerta del horno a la mitad hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



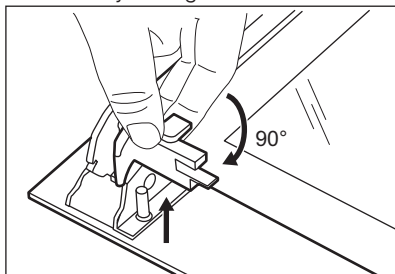
- 4.** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



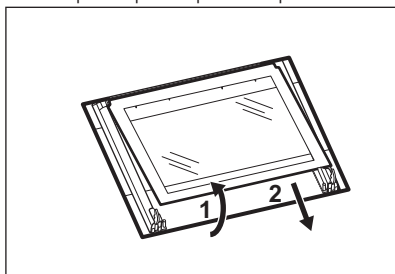
- 5.** Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



- 6.** Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.



- 7.** Primero, levante con cuidado y retire los paneles de cristal uno a uno. Empezar por el panel superior.

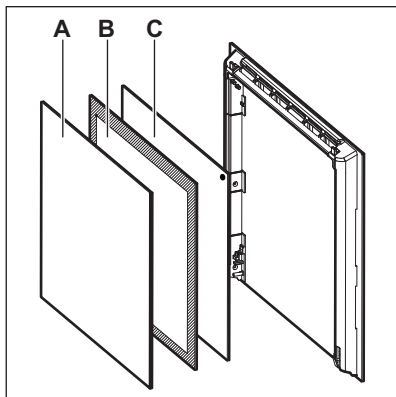


- 8.** Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

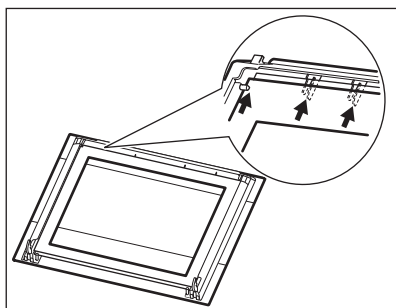
Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

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. Asegúrese de que después de la instalación la superficie del marco del

panel de cristal (B) de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.



Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctos.



10.8 Cambio de la bombilla

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



ADVERTENCIA!

¡Peligro de electrocución!
Desconecte el fusible antes de cambiar la lámpara. La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.



PRECAUCIÓN!

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

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

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad para niños".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
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.
Hay agua dentro del horno.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el horno y seque el agua con una esponja o un paño.
La cocción al vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de cal.
La cocción al vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
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 horno.	Limpie el depósito de agua. Consulte "Limpieza del depósito de agua".
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 acumula 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 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
En la pantalla aparece "C2"	Desea iniciar la función Pirólisis o Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte la clavija de la sonda térmica de la toma de corriente.
En la pantalla aparece "C3"	La función de limpieza no se activa. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
En la pantalla aparece "F102".	- No ha cerrado completamente la puerta. - El cierre de la puerta está averiado.	- Cierre completamente la puerta. - Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. - Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	- Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. - Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
El aparato está activo y no calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo" .	El modo de demostración está activado.	- Apague el horno. - Mantenga pulsada la tecla +. - Cuando se emita una señal acústica, gire el mando de las funciones del horno hasta la primera función. "Demo" parpadea en la pantalla. - Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado. - Suelte el botón +. - Gire el mando del termostato hacia la derecha y manténgalo durante tres segundos. La señal acústica suena tres veces. El modo de demostración está desactivado.

11.2 Datos de asistencia

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No

retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

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

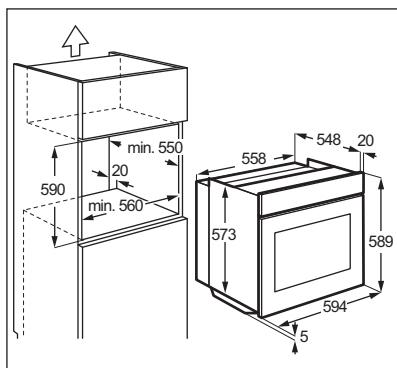
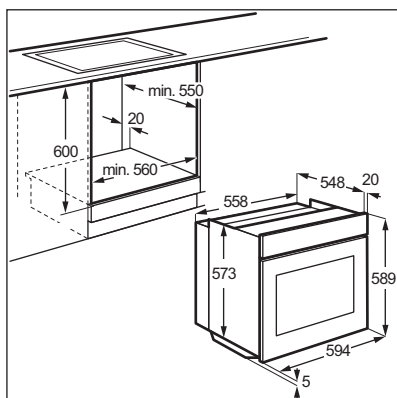
12. INSTALACIÓN



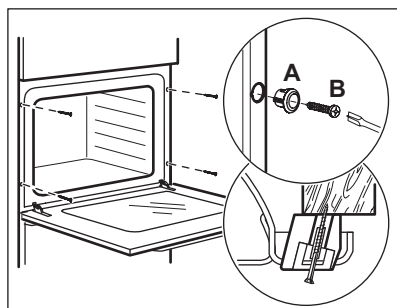
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Empotrado



12.2 Fijación del horno al mueble



12.3 Instalación eléctrica



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

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

12.4 Cable

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3 x 0,75
máximo 2300	3 x 1

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 3680	3 x 1,5

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 reciclarlo. 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.

