



PT Forno
ES Horno

Manual de instruções 2
Manual de instrucciones 33



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	8
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	9
6. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	11
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	12
8. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	14
9. SUGESTÕES E DICAS.....	15
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	24
11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	27
12. INSTALAÇÃO.....	30
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	31

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 obterá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.electrolux.com/webselfservice



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 Técnica 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 quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade 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 e elimine-os de forma apropriada.
- 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 do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para

evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.

- Utilize sempre pegas 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 eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos eléctricos.
- 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.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.

- 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 móveis de cozinha que tenham a mesma altura.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

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 bem 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 algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando 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 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 de alimentação.

- 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 C.E.E.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso 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, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de microondas para pré-aquecer o forno.

**AVISO!**

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.
- 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.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

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 um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- 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.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer 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.

2.5 Limpeza por pirólise



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 excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos antiaderentes, 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:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie 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 pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem

ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.

- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



AVISO!

Risco de choque eléctrico.

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

2.7 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

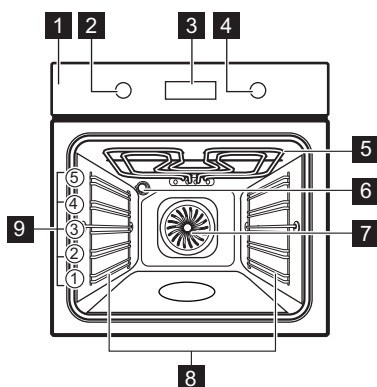
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

2.8 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

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** Resistência
- 6** Lâmpada
- 7** Ventoinha
- 8** Apoio para prateleiras, amovível
- 9** Posições de prateleira

3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para grelhar / assar**

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

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".

Limpe o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização.

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 ou a nova hora será 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 ou os novos minutos serão guardados 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.

Prima  repetidamente até que o indicador da hora do dia  fique intermitente 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 seleccione 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 na divisão é suficiente.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Activar e desactivar o aparelho



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

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

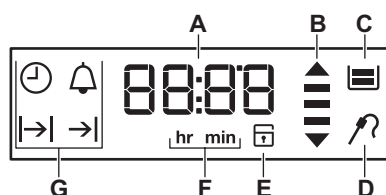
1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

5.2 Funções do forno

Função do forno		Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Ventilado	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.

Função do forno	Aplicação
	Calor Superior/ Inferior Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
	Ventilado Para cozer alimentos em formas numa posição da grelha. Para poupar energia durante a cozedura. Este função deve ser utilizada de acordo com as tabelas de cozedura para obtenção dos resultados desejados. Para obter mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Para obter mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura.
	Grelhador Rápido Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Grelhador Ventilado Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
	Aquecimento Inferior Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Carne Para preparar assados muito tenros e suculentos.
	Função Manter Quente Para manter os alimentos quentes.
	Descongelar Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
	Pirólise Para activar a limpeza pirolítica automática do forno. Esta função queima a sujidade residual no forno.

5.3 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

5.4 Botões

Botão	Função	Descrição
—	MENOS	Para definir o tempo.
⌚	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
+	MAIS	Para definir o tempo.

5.5 Indicador de aquecimento

As barras indicam o aumento ou a diminuição da temperatura do forno.

Se activar uma função do forno, as barras do visor  acendem uma a uma.

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. Selecciona uma função do forno.
 2. Prima  várias vezes até o visor apresentar  ou .
-  ou  aparece intermitente no visor.

3. Prima $\oplus$ ou $\ominus$ para definir os valores e prima $\odot$ para confirmar.

Para a Duração $\rightarrow|$, primeiro define-se os minutos e depois as horas; para o

Fim $\rightarrow|$, primeiro define-se as horas e depois os minutos.

Será emitido um sinal sonoro durante 2 minutos quando o tempo terminar. O

símbolo $\rightarrow|$ ou $\rightarrow|$ e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno pára.

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

 Se premir $\odot$ quando estiver a definir as horas para a função DURAÇÃO $\rightarrow|$, o aparelho entra na definição da função FIM $\rightarrow|$.

6.3 Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima $\odot$ repetidamente até que apareça um $\odot$ e "00" a piscar no visor.
2. Prima $\oplus$ ou $\ominus$ 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 $\odot$ ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.

 Se regular o CONTA-MINUTOS quando a função DURAÇÃO $\rightarrow|$ ou a função FIM $\rightarrow|$ estiver activa, aparece o símbolo $\odot$ 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 $\oplus$ e $\ominus$. O temporizador inicia uma nova contagem crescente.

 O Temporizador da Contagem Crescente não pode ser utilizado em conjunto com as funções: Duração $\rightarrow|$, Fim $\rightarrow|$.

7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

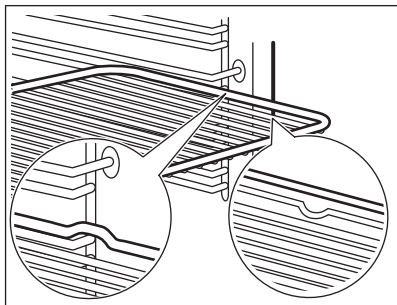
Consulte os capítulos relativos à segurança.

certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.

7.1 Introduzir os acessórios

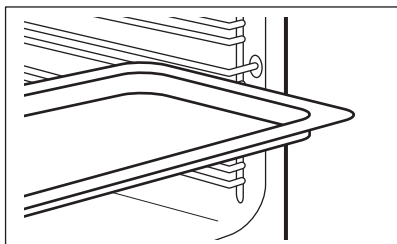
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e



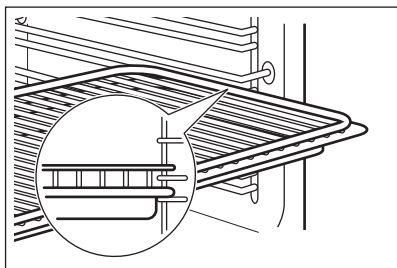
Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras directamente acima, certificando-se de que os pés de apoio ficam virados para baixo.



Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem.

7.2 Calhas telescópicas



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

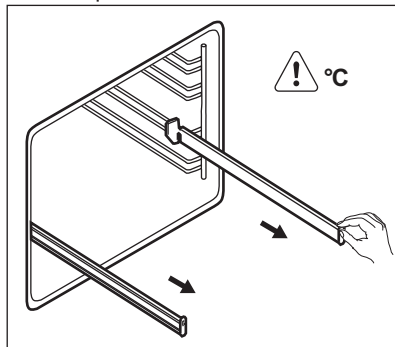
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



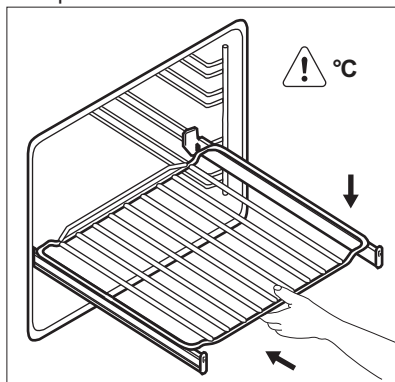
CAUIDADO!

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.

8. FUNÇÕES ADICIONAIS

8.1 Utilizar o Bloqueio para crianças

Quando o Bloqueio para crianças está activo, não é possível activar o aparelho acidentalmente.



Quando a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta SAFE e o símbolo . Pode ser verificado no botão.

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição Off (desligado).
2. Prima continuamente  e  ao mesmo tempo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE e .

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

8.2 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.

8.3 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)
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	1,5

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



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

8.4 Ventoinha de arrefecimento

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

8.5 Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5

9. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

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 inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	160	3	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	3	20 - 30	Em forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	160	1	70 - 80	Em forma de bolo de 26 cm ou prateleira em grelha
Bolo de maçã (tarte de maçã) ¹⁾	170	2	160	2 (esquerda e direita)	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 (esquerda e direita)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	170	2	160	2	50 - 60	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pequenos - um nível	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - um nível	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Merenques	120	3	120	3	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Pães de leite ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	Em tabuleiro para assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	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
Bolo de duas camadas ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pão branco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Pão de centeio	190	1	180	1	30 - 45	Em forma de pão
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Em tabuleiro para assar

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Flan de massa	200	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	200	2	175	2	45 - 60	Em forma
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Em forma
Lasanha ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Carne

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Carne de vaca	200	2	190	2	50 - 70	Numa prateleira em grelha
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	210	2	200	2	50 - 60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	210	2	200	2	60 - 70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	210	2	200	2	70 - 75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Com couro
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	Duas 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
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

Peixe

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Truta / Dourada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peixes
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		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	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
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 ¹⁾	por cm de espessura	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Carne assada ou lombo, médio ¹⁾	por cm de espessura	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Carne assada ou lombo, bem passado ¹⁾	por cm de espessura	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

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
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, meta-de	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 (com vapor)

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

9.8 Ventilado

Durante a cozedura, abra a porta do aparelho apenas quando for mesmo necessário.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa gratinada	190 - 200	45 - 55	2
Batatas gratinadas	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasanha	160 - 170	55 - 70	2
Canelones	170 - 190	65 - 75	2
Pudim de pão	150 - 160	75 - 90	2
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60	2
Bolo de maçã	150 - 160	75 - 85	2
Pão branco	180 - 190	50 - 60	2

9.9 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.
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	-

9.10 Secar - Cozedura ventilada

- Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

- Para obter o melhor resultado, desligue 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
Pêras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**AVISO!**

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 próprio.
- 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

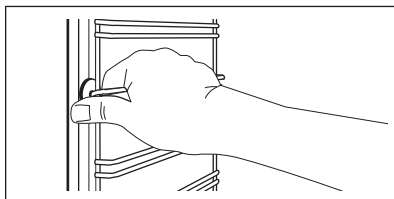


Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

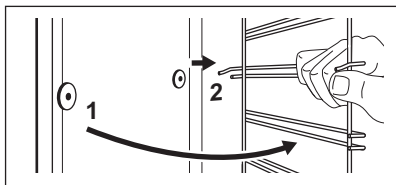
10.3 Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova 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

- !** **CUIDADO!**
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.

- !** **AVISO!**
O aparelho fica muito quente. Existe o risco de queimaduras.

- !** **CUIDADO!**
Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto a função Pirólise estiver activa. Isso pode danificar o aparelho.

1. Remova a sujidade mais difícil 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 processo: 1 h.
P2	Se não conseguir remover a sujidade facilmente. Duração do processo: 1 h 30 min.

Prima ou rode o botão da temperatura para iniciar o processo. Pode utilizar a função Fim para atrasar o início do processo 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 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.



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 Limpeza da porta do forno

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



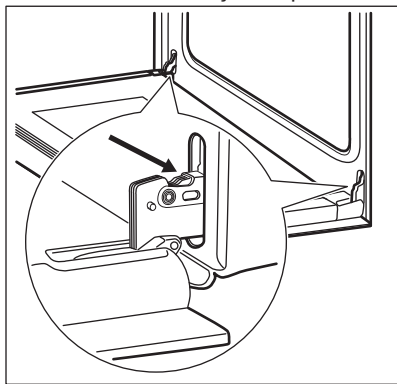
A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.



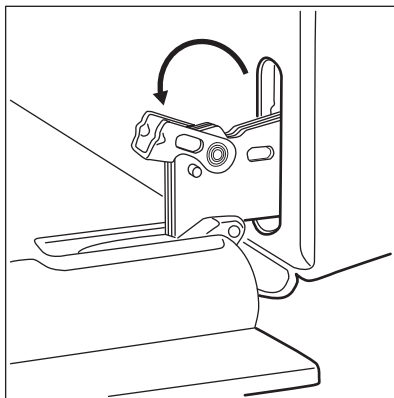
CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

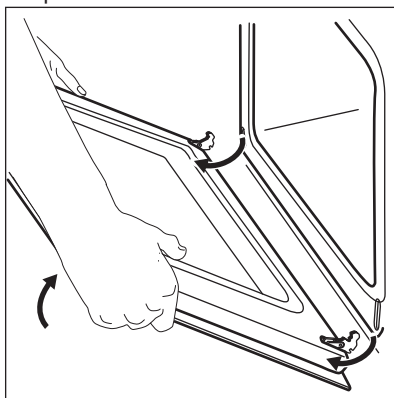
1. Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



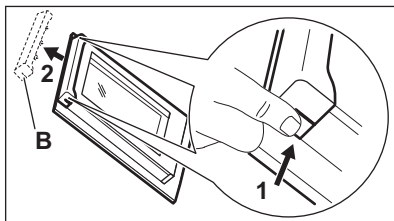
2. Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



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.

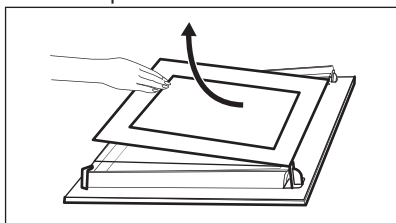


4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.
5. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

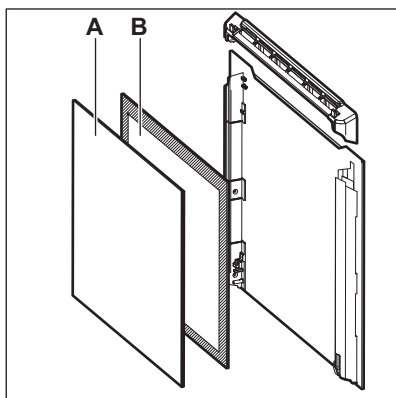
7. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora um a um. Comece pelo painel superior. Certifique-se de o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



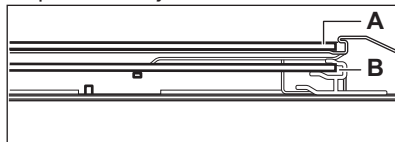
8. Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque os painéis de vidro com cuidado.

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 e B) 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.



10.7 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.



AVISO!

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 desligue 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



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente.	Verifique se o forno está ligado correctamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações, se disponível).
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.
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 o fim da cozedura.
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.

Problema	Causa possível	Solução
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.
O aparelho activa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta " Demo ".	O modo Demo está activo.	1. Desactive o forno. 2. Mantenha premido o botão . 3. O primeiro dígito do visor e o indicador Demo começam a piscar. 4. Introduza o código 2468 premindo os botões  ou  para alterar os valores e prima  para confirmar. 5. O dígito seguinte começa a piscar. 6. O modo Demo é desactivado quando o último dígito for confirmado se o código estiver correcto.

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)

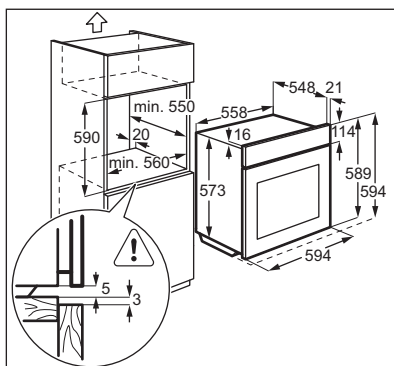
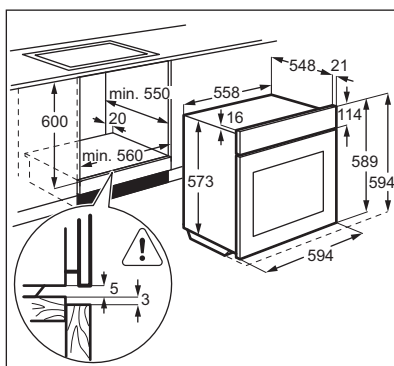
Número de série (S.N.)

12. INSTALAÇÃO

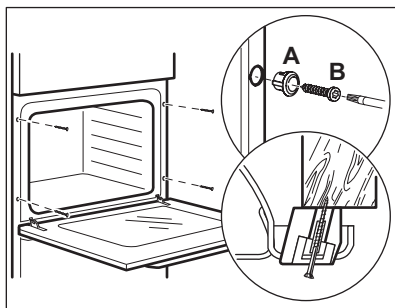
**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Encastre



12.2 Fixação do aparelho num móvel



12.3 Instalação eléctrica



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. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
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. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Ficha de produto e informação de acordo com a directiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	EOC2420BOX EOC2420CAX	
Índice de eficiência energética	81,0	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Electricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Peso	EOC2420BOX	32,1 kg
	EOC2420CAX	32,1 kg

EN 60350-1 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

13.2 Poupança de energia



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

Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está sempre bem fechada quando o aparelho está a funcionar.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da

duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desactivadas automaticamente quando faltar 10% do tempo para o fim.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a

regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Ventilado

Função concebida para poupar energia durante a cozedura. O seu funcionamento faz com que a temperatura na cavidade do forno possa ser diferente da temperatura indicada no visor durante um ciclo de cozedura, assim como os tempos de cozedura com esta função podem ser diferentes dos tempos de cozedura de outros programas.

Quando utilizar a função Ventilado, a lâmpada é desactivada automaticamente após 30 segundos.

14. 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.....	34
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	35
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	39
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	39
5. USO DIARIO.....	40
6. FUNCIONES DEL RELOJ.....	42
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	43
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	45
9. CONSEJOS.....	45
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	55
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	59
12. INSTALACIÓN.....	61
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	62

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/webselfservice



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

ℹ Información general y consejos

🌱 Información sobre el medio ambiente

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 lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible 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 todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es

necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.

- 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 de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe 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.

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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre

guantes de protección y calzado cerrado.

- 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 toque o 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.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 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.
- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



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.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las 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.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga 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.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.5 Validación de programas



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 horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:

2.4 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.

- asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
- asegurar 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.

2.6 Luz interna

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

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

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

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

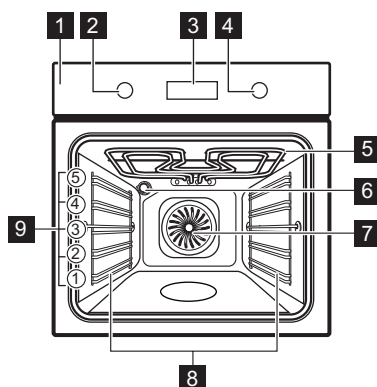
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

2.8 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

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 Resistencia
- 6 Lámpara
- 7 Ventilador
- 8 Carril lateral, extraíble
- 9 Posiciones de los estantes

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja honda**

Para hornear y asar o como bandeja grasera.

- **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".

Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y carriles laterales 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 o la hora ajustada 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 o los minutos ajustados se guardan 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  repetidamente hasta que el indicador de la hora  parpadee 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 ajuste 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 en la habitación.

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Encendido y apagado del aparato



Depende del modelo si su aparato tiene pilotos, símbolos del mando o indicadores:

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

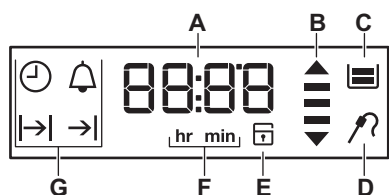
1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para apagar el aparato, gire los mandos de función y de temperatura hasta la posición de apagado.

5.2 Funciones de horno

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Cocción por convección	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.

Función del horno	Aplicación
 Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Turbo plus	Para hornear en moldes o en una posición de la parrilla. Para ahorrar energía durante la cocción. Esta función se debe usar de conformidad con las tablas de cocción para lograr los resultados de cocción deseados. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción.
 Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Carne	Para preparar asados muy tiernos y jugosos.
 Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
 Pirólisis	Para activar la autolimpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.

5.3 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

5.4 Teclas

Botón	Función	Description
—	MENOS	Para ajustar el tiempo.
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar el tiempo.

5.5 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.

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.



Pulse  repetidamente para cambiar entre las funciones de reloj.



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. Ajuste una función del horno.
- 2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre  o .
-  o  parpadea en la pantalla.
- 3. Pulse  o  para ajustar los valores y  para confirmar.

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

4. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
5. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

i Si pulsa **|** cuando ajusta la horas de la DURACIÓN **|→|**, el aparato cambia al ajuste de la función FIN **→|**.

6.3 Ajuste del MINUTERO AVISADOR

1. Pulse **|** repetidamente hasta que **|** y "00" parpadeen en la pantalla.
2. Pulse **+** o **-** para ajustar 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 la hora en horas y minutos.

3. El AVISADOR empieza 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 para desconectar la señal acústica.

i Si se ajusta el AVISADOR cuando la DURACIÓN **|→|** o el 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.

i El temporizador no se puede utilizar con las funciones: Duración **|→|**, Fin **→|**.

7. USO DE LOS ACCESORIOS



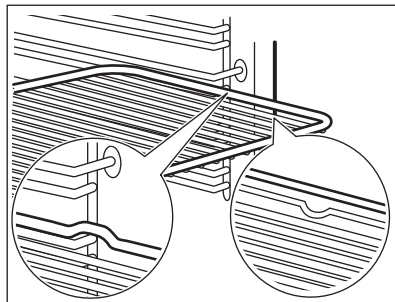
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Inserción de los accesorios

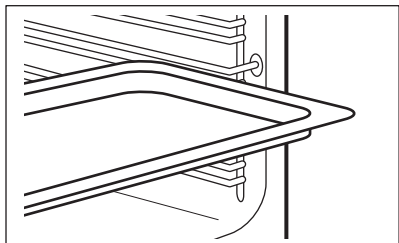
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



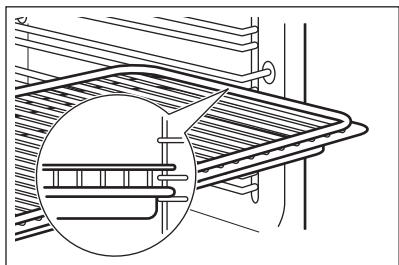
Bandeja honda:

Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los carriles.



Parrilla y bandeja honda juntas:

Posicione la bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima; asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.



Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina se resbalen.

7.2 Carriles telescópicos



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

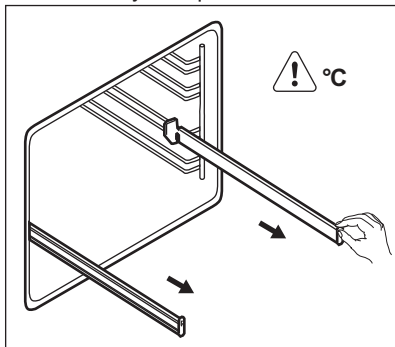
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



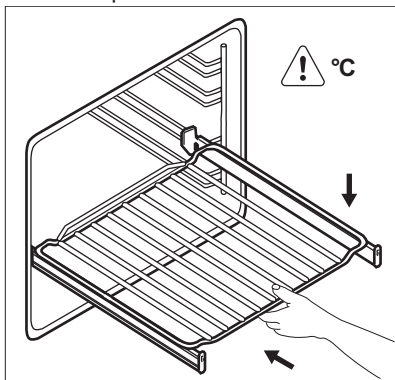
PRECAUCIÓN!

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.

8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el Bloqueo seguridad, no se puede activar el aparato.

 La puerta está bloqueada; los símbolos SAFE y  aparecen en la pantalla también cuando la función de Pirólisis está funcionando. Se puede comprobar con el mando.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena una señal acústica. SAFE y  se encienden en la pantalla.

Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

8.2 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.

8.3 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
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	1.5

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

 La desconexión automática no se aplica a las funciones: Luz, Duración, Fin.

8.4 Ventilador de enfriamiento

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

8.5 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

9. 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 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.

9.5 Cuadro de especificaciones para hornear y asar

Repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comenta- rios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla		
Masas ba- tidas	170	2	160	3	45 - 60	En molde de repos- tería

- 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.

9.4 Tiempos de cocción

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

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

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comenta- rios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla		
Masa con mantequi- lla	170	2	160	3	20 - 30	En molde de repos- tería
Tarta de queso (con sue- ro)	170	1	160	1	70 - 80	En molde de repos- tería de 26 cm en una parrilla
Tarta o pastel de manza- na ¹⁾	170	2	160	2 (izquier- da y dere- cha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una pa- rrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bande- ja
Tarta de merme- lada	170	2	165	2 (izquier- da y dere- cha)	30 - 40	En molde de repos- tería de 26 cm
Bizcocho	170	2	160	2	50 - 60	En molde de repos- tería de 26 cm
Pastel de Navidad/ pastel de fruta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repos- tería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pasteles pequeños: un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	En bande- ja
Pasteles pequeños: dos nive- les	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	En bande- ja

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comenta- rios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla		
Galletas/ pastas - un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	En bande- ja
Galletas/ pastas - dos nive- les	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bande- ja
Meren- gues	120	3	120	3	80 - 100	En bande- ja
Bollos ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	En bande- ja
Bollos	190	3	170	3	25 - 35	En bande- ja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repos- tería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repos- tería de 24 cm
Tarta Vic- toria ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	En molde de repos- tería de 20 cm

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comenta- rios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla		
Pan blan- co ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pie- zas, 500 g cada pie- za
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comenta- rios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En bande- ja de re- postería o bandeja honda pa- ra asar
Galletas ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	En bande- ja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comenta- rios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla		
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 ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelo- nes ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comenta- rios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla		
Carne de res	200	2	190	2	50 - 70	En una parrilla

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comenta- rios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla		
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una parrilla
Rosbif po- co hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parrilla
Rosbif muy he- cho	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	Dos pie- zas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
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	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comenta- rios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la pa- rrilla		
Trucha/ Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pes- cados
Atún/ Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 file- tes

9.6 Grill



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
Brochetas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Pechuga de pollo	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburguesa	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de pescado	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sándwiches tostados	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tostadas	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Grill + Turbo

Carne de res

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

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, muy hecho ¹⁾	por cm de grosor	170 - 180	8 - 10	1 ó 2

¹⁾ Precaliente el horno.

Lomo de cerdo

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Chuleta, costillas	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 ó 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

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
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
Pata de cordero, cordero asado	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 ó 2
Espalda 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 cada trozo	200 - 220	30 - 50	1 ó 2
Medias aves	0,4 - 0,5 cada trozo	190 - 210	35 - 50	1 ó 2
Pollo, pularda	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 ó 2
Pato	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ó 2

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
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 (al vapor)

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

9.8 Turbo plus



Durante la cocción, abra únicamente la puerta del aparato cuando sea necesario.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta gratinada	190 - 200	45 - 55	2
Patatas gratinadas	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasaña	160 - 170	55 - 70	2
Canelones	170 - 190	65 - 75	2
Pudding de pan	150 - 160	75 - 90	2
Pudding de arroz	170 - 190	45 - 60	2
Tarta de manzana	150 - 160	75 - 85	2
Pan blanco	180 - 190	50 - 60	2

9.9 Descongelar

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
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	-

9.10 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

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 específico.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor para la bandeja de rejilla.
- 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

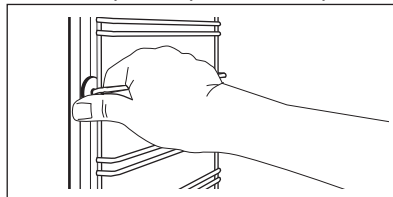


Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un trapo húmedos. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

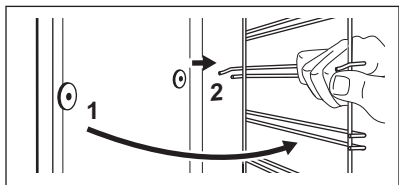
10.3 Extracción de los carriles de apoyo

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 extráigalo.



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



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

10.4 Pirólisis



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



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!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que la función Pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.
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:

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

Pulse o gire el mando de temperatura para iniciar el procedimiento. 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 de la puerta del horno

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



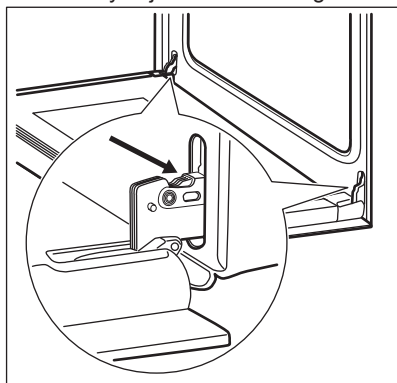
La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



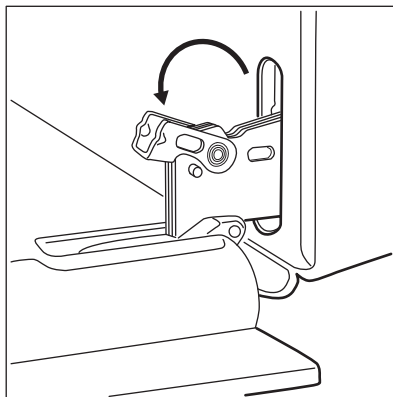
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

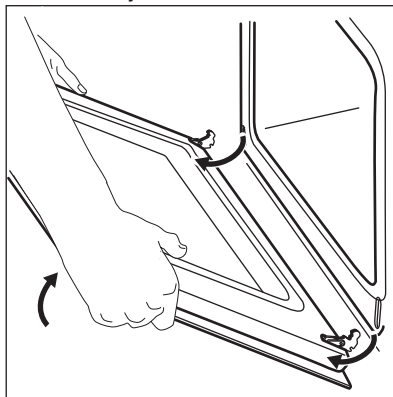
1. Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



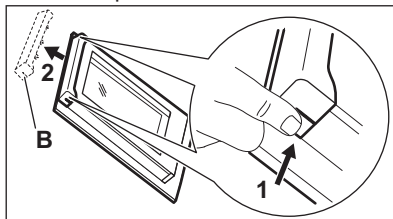
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



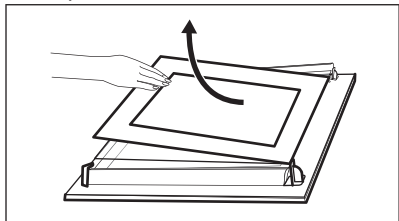
3. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
5. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



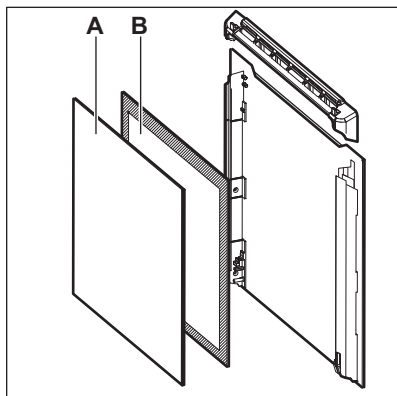
6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



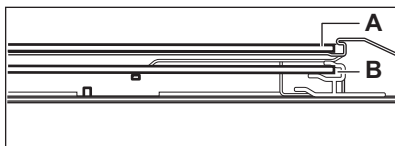
8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

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 coloca de nuevo los paneles de cristal (A y B) 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 correctamente.



10.7 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!

Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

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 cristal.
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 se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo 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.
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 la cavidad del 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.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. 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 activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo" .	El modo demo está activado.	- Apague el horno. - Mantenga pulsada la tecla +. - El primer dígito de la pantalla y el indicador Demo empiezan a parpadear. - Introduzca el código 2468 presionando las teclas + o - para cambiar los valores y presione ⏸ para confirmar. - El siguiente dígito empieza a parpadear. - El modo Demo se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.

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.)

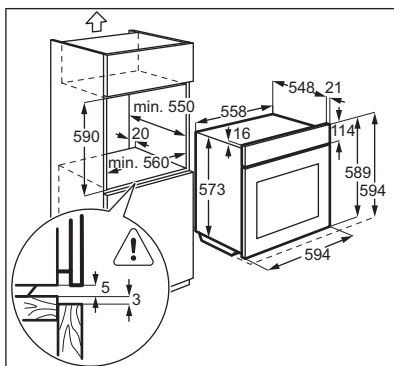
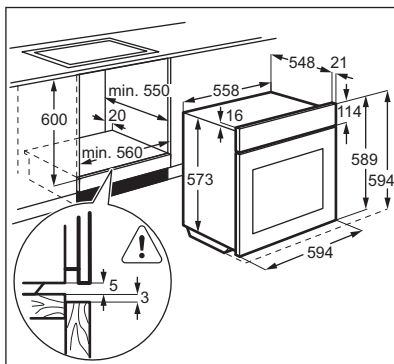
12. INSTALACIÓN



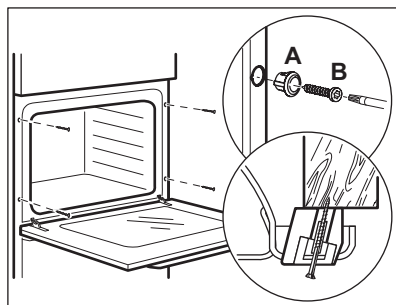
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Empotrado



12.2 Fijación del aparato al mueble



12.3 Instalación eléctrica



El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad 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. También puede consultar 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 de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ficha de producto e información según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	EOC2420BOX EOC2420CAX	
Índice de eficiencia energética	81.0	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	EOC2420BOX	32.1 kg
	EOC2420CAX	32.1 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

13.2 Bajo consumo energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el

aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos,

seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra el indicador de calor residual o la temperatura.

Turbo Plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Funciona de tal manera que la temperatura del horno puede diferir de la indicada en la pantalla durante un ciclo de cocción y las duraciones pueden ser diferentes de los tiempos de cocción de otros programas.

Cuando utilice la función Turbo plus, la lámpara se desactivará automáticamente después de 30 segundos.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.electrolux.com/shop



867324508-B-382016

