



---

**ES** Horno  
**PT** Forno

---

Manual de instrucciones 2  
Manual de instruções 37

# Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. INSTALACIÓN.....	8
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	10
5. PANEL DE MANDOS.....	10
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	11
7. USO DIARIO.....	11
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	13
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	16
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	17
11. CONSEJOS.....	18
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	29
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	34
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	35

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

**Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

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 aparato 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. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- 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.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- 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.
- 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.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- 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.

- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 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 los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- 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 o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o 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.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

#### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Uso



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.

- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros tipos de uso, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta 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, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario

hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 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.
- 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 metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Pirofítica



### ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar una autolimpieza pirofítica 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 pirofítica.

- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirofítica.

El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.

- La limpieza pirofítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirofítica.
  - 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 pirofíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirofítica 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 pirofítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirofítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirofíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Luces interiores



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

### 2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

- Utilice solamente piezas de recambio originales.

### 2.8 Eliminación



**ADVERTENCIA!**  
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- 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.

## 3. INSTALACIÓN



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

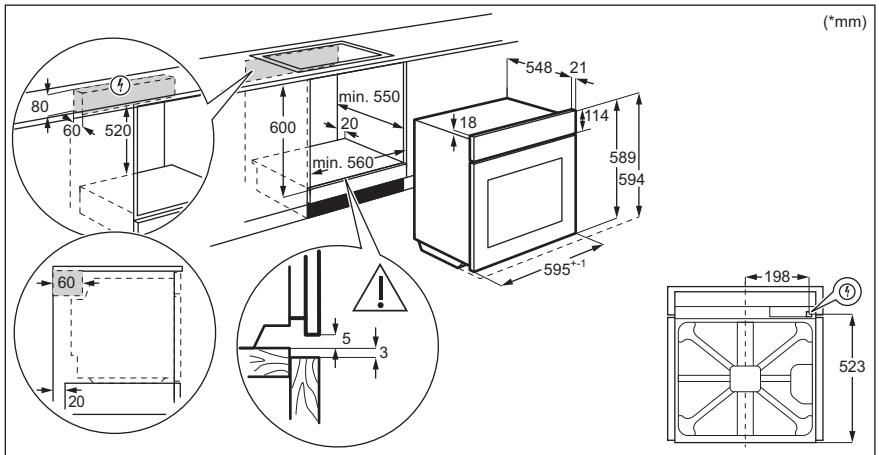
### 3.1 Empotrado



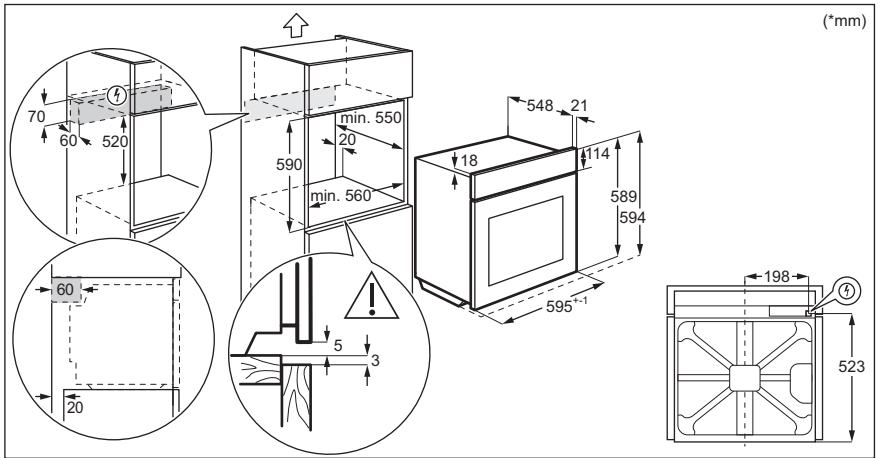
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

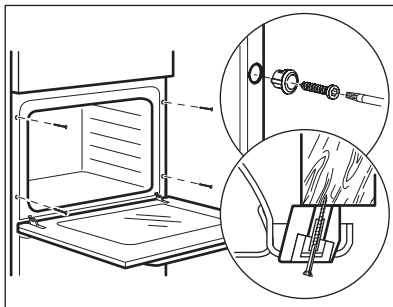
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





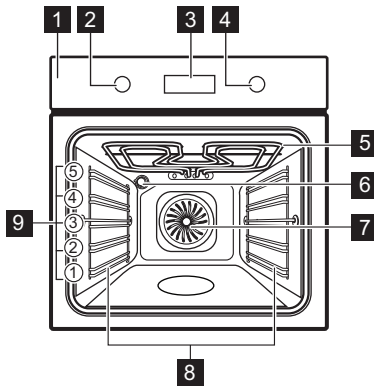


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control (para la temperatura)
- 5** Elemento calentador
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Carril de apoyo, extraíble
- 9** Niveles para las rejillas

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.

- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Carriles telescópicos**  
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

## 5. PANEL DE MANDOS

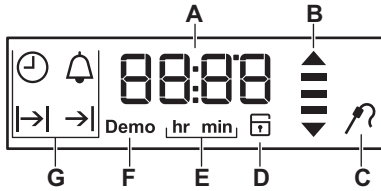
### 5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 5.2 Sensores / botones

—	Para ajustar el tiempo.
⌚	Para ajustar una función de reloj.
+	Para ajustar el tiempo.

### 5.3 Pantalla



- A. Temporizador / Temperatura
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)
- D. Puerta bloqueada (solo los modelos seleccionados)
- E. Horas / minutos
- F. Modo Demo (solo en modelos seleccionados)
- G. Funciones de reloj

## 6. ANTES DEL PRIMER USO



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

### 6.1 Limpieza inicial

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

### 6.2 Precalentamiento inicial

<b>Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.</b>	
<b>Paso 1</b>	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1 hora.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15 minutos.
El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.	

## 7. USO DIARIO




**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.




## 7.1 Cómo configurar: Función de cocción









<b>Paso 1</b>	Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
<b>Paso 2</b>	Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
<b>Paso 3</b>	Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

## 7.2 Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla  aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.

## 7.3 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

Función de cocción	Aplicación
 Horneado húmedo + ventil.	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..
 Grill Rápido	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.
 Grill Turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Carne	Para preparar asados muy tiernos y jugosos.
 Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Pirólisis	Para activar la limpieza pirolítica del horno.

### 7.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.






La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.







## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Tabla de funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
 Hora	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 Duración	Para programar la duración de la cocción. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 Hora de fin	Para seleccionar la hora de apagado del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 Tiempo de retardo	Combinación de funciones: Duración, Hora de fin.
 Avisador	Para programar la cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Avisador - se puede ajustar en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.
<b>00:00</b> Tiempo de cocción	Si no ajusta otra función del reloj, la función supervisa automáticamente el tiempo que funciona el horno. La cuenta empieza inmediatamente cuando el horno empieza a calentar. Tiempo de cocción no se puede utilizar con las funciones: Duración, Hora de fin.







### 8.2 Cómo configurar: Hora actual

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **hr**, **12:00**. **12** - parpadea.

<b>Paso 1</b>	 - pulse para ajustar la hora.
<b>Paso 2</b>	 - pulse para confirmar. En la pantalla aparece la hora fijada y: <b>min. 00</b> - parpadea.
<b>Paso 3</b>	 - pulse para ajustar los minutos.
<b>Paso 4</b>	 - pulse para confirmar. La pantalla muestra el tiempo ajustado.
 - pulse repetidamente para cambiar la hora del día.  - parpadea en la pantalla.	







### 8.3 Cómo configurar la función:

#### Duración


















<b>Paso 1</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 2</b>	 - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.
<b>Paso 3</b>	 - pulse para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar.
<b>Paso 4</b>	 - pulse para ajustar la hora.  - pulse para confirmar. Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. La hora ajustada parpadeará en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
<b>Paso 5</b>	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
<b>Paso 6</b>	Gire los mandos a la posición de apagado.

### 8.4 Cómo ajustar la función:

#### Hora de fin






<b>Paso 1</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 2</b>	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.
<b>Paso 3</b>	 - pulse para ajustar la hora.  - pulse para confirmar.
<b>Paso 4</b>	 - pulse para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar. A la hora de fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
<b>Paso 5</b>	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
<b>Paso 6</b>	Gira los mandos a la posición de apagado.

## 8.5 Cómo ajustar la función: Tiempo de retardo

<b>Paso 1</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 2</b>	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.
<b>Paso 3</b>	 ,  - pulse para ajustar los minutos de la función: Duración.  - pulse para confirmar.
<b>Paso 4</b>	 ,  - pulse para ajustar la hora de la función: Duración.  - pulse para confirmar.  - empieza a parpadear.
<b>Paso 5</b>	 ,  - pulse para ajustar la hora de la función: Hora de fin.  - pulse para confirmar.
<b>Paso 6</b>	 ,  - pulse para ajustar los minutos de la función: Hora de fin.  - pulse para confirmar.
<p>La pantalla muestra los ajustes de temperatura, , .</p> <p>El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de Duración seleccionado y se detiene a la hora de Fin.</p> <p>A la hora de fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga.</p>	
<b>Paso 7</b>	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
<b>Paso 8</b>	Gira los mandos a la posición de apagado.

## 8.6 Cómo configurar la función: Avisador

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

<b>Paso 1</b>	 - pulse repetidamente.  , <b>00</b> - intermitente.
<b>Paso 2</b>	 ,  - pulse para ajustar los segundos y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, <b>hr</b> parpadea.
<b>Paso 3</b>	Ajuste las horas. Avisador - empieza automáticamente tras 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
<b>Paso 4</b>	Quando termine el tiempo programado, sonará una señal acústica durante 2 minutos. <b>00:00</b> ,  - intermitente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

## 8.7 Cómo configurar el funcionamiento: Tiempo de cocción

+, - - pulse y mantenga pulsado para poner a cero el Contador. Se inicia de nuevo el contador.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS



### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

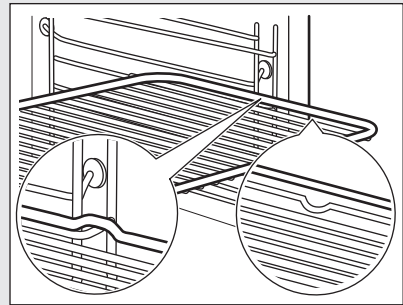
hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las

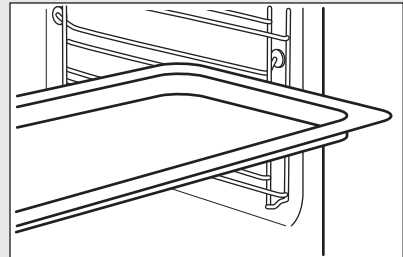
#### **Parrilla:**

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



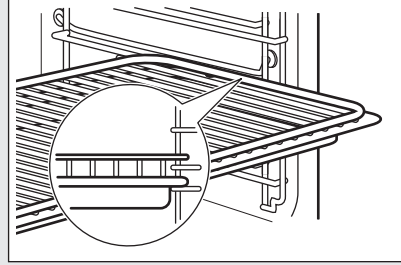
#### **Bandeja /Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.





**Parrilla, Bandeja /Bandeja honda:**  
 Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



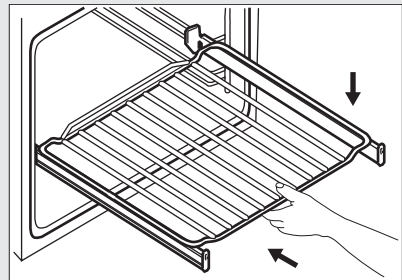
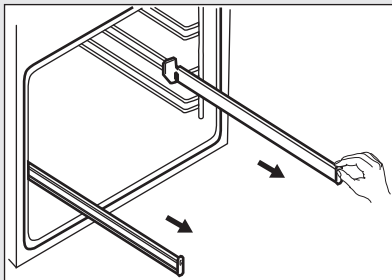
## 9.2 Utilización de los carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.

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

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

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



## 10. FUNCIONES ADICIONALES


### 10.1 Instrucciones de uso:

#### Bloqueo de seguridad

Cuando está activada la función, no se puede encender el horno accidentalmente.

**Paso 1** Asegúrese de que el mando de las funciones de cocción está en la posición de apagado.


**Paso 2** ⏰, + - mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 s.

Suena la señal. SAFE ,  - aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada.

Para desactivar el Bloqueo de seguridad, repita el paso 2.



### 10.2 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla

aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C.

## 10.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

Después de una desconexión automática, gire los mandos a la posición de apagado.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Duración, Hora de fin.

## 10.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

## 10.5 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno 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 encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

# 11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno 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. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

### Repostería

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

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

### 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.








### 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.







### 11.2 Horneado y asado

 RE- POSTERÍA	Cocción convencio- nal		Aire caliente		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Masas bati- das	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	Molde de pastel
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	Molde de pastel
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	Molde de pastel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pastel, Ø 26 cm
Bizcocho	170	2	150	2	40 - 50	Molde de pastel, Ø 26 cm
Tronco de Navidad, precaliente el horno va- cío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de ci- ruelas, pre- caliente el horno vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde para pan
Muffins, pre- caliente el horno vacío	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Bandeja
Muffins, dos niveles, pre- caliente el horno vacío	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	Bandeja
Muffins, tres niveles, pre- caliente el horno vacío	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	Bandeja

 <b>RE- POSTERÍA</b>	Cocción convencio- nal		Aire caliente		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Galletas	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Bandeja
Galletas, dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	Bandeja
Galletas, tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	Bandeja
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja
Merengues, dos niveles, precaliente el horno vacío	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pastel, Ø 24 cm






Precaliente el horno vacío.

 <b>PAN Y PIZZA</b>	Cocción convencio- nal		Aire caliente		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-

 <b>PAN Y PIZZA</b>	Cocción convencional		Aire caliente		(min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde para pan
Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja / Bandeja honda
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja





Precaliente el horno vacío.







Use el molde de repostería.

 <b>FLANES</b>	Cocción convencional		Aire caliente		(min)
	 (°C)		 (°C)		
Pudin de pasta, no se necesita precalentar	200	2	180	2	40 - 50
Pudin de verduras, no se necesita precalentar	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Use el segundo nivel.





Utilice la parrilla.

 <b>CARNE</b>	Cocción convencional	Aire caliente	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Carne de res	200	190	50 - 70
Cerdo	180	180	90 - 120
Ternera	190	175	90 - 120
Rosbif poco hecho	210	200	50 - 60
Rosbif en su punto	210	200	60 - 70
Rosbif muy hecho	210	200	70 - 75

 <b>CARNE</b>	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Paletilla de cerdo, con corteza	180	2	170	2	120 - 150
Morcillo de cerdo, 2 trozos	180	2	160	2	100 - 120
Pata de cordero	190	2	175	2	110 - 130
Pollo entero	220	2	200	2	70 - 85
Pavo entero	180	2	160	2	210 - 240
Pato entero	175	2	220	2	120 - 150
Ganso entero	175	2	160	1	150 - 200
Conejo, en trozos	190	2	175	2	60 - 80
Liebre, en trozos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán entero	190	2	175	2	90 - 120

Use el segundo nivel.

 <b>PESCADO</b>	Cocción convencional	Aire caliente	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados	190	175	40 - 55





 <b>PESCADO</b>	Cocción convencional	Aire caliente	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Atún / Salmón, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

### 11.3 Grill

Precalente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.




 <b>GRILL</b>	 (kg)	 (min) 1ª cara	 (min) 2ª cara
Filetes de solomillo, 4 piezas	0,8	12 - 15	12 - 14
Bistec de vaca, 4 piezas	0,6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo, 4 piezas	0,6	12 - 16	12 - 14
Pollo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo, 4 piezas	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesas, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de pescado, 4 piezas	0,4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




### 11.4 Grill Turbo




Precalente el horno vacío.




Use el primer o el segundo nivel.




Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.

 <b>CARNE DE RES</b>	 (°C)	 (min)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10

 CERDO	 (°C)	 (min)
Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120






 TERNERA	 (°C)	 (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 CORDERO	 (°C)	 (min)
Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Silla de cordero, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60






 AVES	 (°C)	 (min)
Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pavo, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 PESCADO (AL VAPOR)	 (°C)	 (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.5 Descongelar

	 (kg)	 Tiempo de descongelación (min)	 Tiempo de descongelación posterior (minutos)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.



	 (kg)	 Tiempo de descongelación (min)	 Tiempo de des- congelación pos- terior (minutos)	
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Pasteles	1.4	60	60	-




### 11.6 Desecar alimentos - Aire caliente




Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.

Para obtener mejores resultados, apague el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar durante una noche para completar el secado.



Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para 2 bandejas, use el primer y cuarto nivel.

 VERDU-	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6

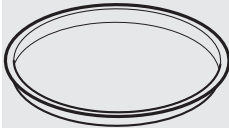
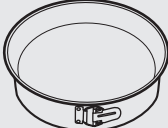


 VERDU-	 (°C)	 (h)
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Ajuste de temperatura 60 - 70 °C.

 FRUTA	 (h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9






### 11.7 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados






Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

## 11.8 Horneado húmedo + ventil.








Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.








		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30








		 (°C)		 (min)
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

### 11.9 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja de cocción	3	170	20 - 30	-

						
				(°C)	(min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja de cocción	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja de cocción	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja de cocción	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja de cocción	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja de cocción	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



#### Agentes limpiadores

Limpe la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpe las manchas con un detergente suave.



#### Uso diario

Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

**Accesorios**

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

## 12.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<p><b>Paso 1</b> Apague el horno y espere a que esté frío.</p>	
<p><b>Paso 2</b> Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.</p>	
<p><b>Paso 3</b> Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.</p>	
<p><b>Paso 4</b> Coloque los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.</p>	

## 12.3 Instrucciones de uso: Pirólisis

Limpie el horno con Pirólisis.

**ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras.

**PRECAUCIÓN!**






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

### Antes de Pirólisis:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

<b>Paso 1</b>	Seleccione la función:   - parpadea.		
<b>Paso 2</b>	+, - - pulse para seleccionar el modo limpieza.		
	<b>Opción</b>	<b>Modo de limpieza</b>	<b>Duración</b>
	P1	Limpieza ligera	1 h
	P2	Limpieza normal	1 h 30 min
<b>Paso 3</b>	 - pulse para comenzar la limpieza.		
<b>Paso 4</b>	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.		
<p> Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea.</p> <p>Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se desbloquea, la pantalla muestra: las barras del indicador de calor, . Para detener la limpieza antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.</p>			
<b>Cuando termina la limpieza:</b>			
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.	

## 12.4 Aviso de limpieza

El horno le recuerda cuándo limpiar el horno con: limpieza pirolítica.

PYR - parpadea en pantalla durante 10 segundos después de cada activación y desactivación del horno.

+, - - pulse al mismo tiempo para apagar el recordatorio.

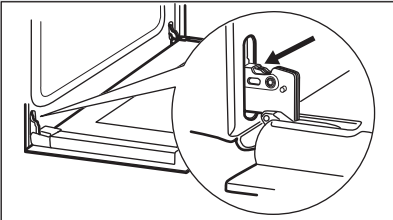
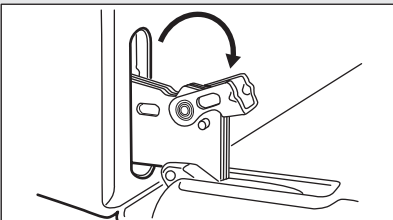
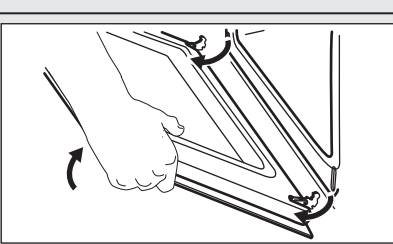
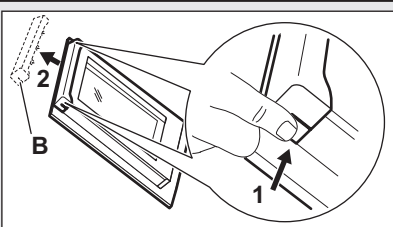
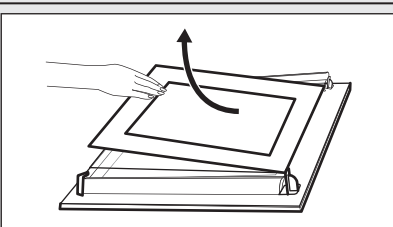
## 12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



### **PRECAUCIÓN!**

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

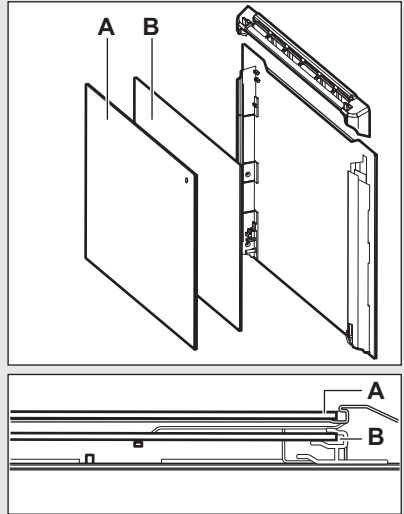
<p><b>Paso 1</b> Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.</p>	
<p><b>Paso 2</b> Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.</p>	
<p><b>Paso 3</b> Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.</p>	
<p><b>Paso 4</b> Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.</p>	
<p><b>Paso 5</b> 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.</p>	
<p><b>Paso 6</b> Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>	
<p><b>Paso 7</b> 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.</p>	
<p><b>Paso 8</b> Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p><b>Paso 9</b> Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.</p>	



Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

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



## 12.6 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

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

### Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla trasera

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.
<b>Paso 2</b>	Limpie la tapa de cristal.
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
<b>Paso 4</b>	Coloque la tapa de cristal.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

<b>El horno no se enciende o no se calienta</b>	
<b>Problema</b>	<b>Compruebe que...</b>
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

<b>Componentes</b>	
<b>Problema</b>	<b>Compruebe que...</b>
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventil. - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

<b>Código de error</b>	
<b>La pantalla muestra...</b>	<b>Compruebe que...</b>
C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.

<b>Código de error</b>	
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
12:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

<b>Otros problemas</b>	
<b>Problema</b>	<b>Compruebe que...</b>
El aparato está activado y no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	Modo Demo esta desactivado: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el horno.</li> <li>2. <math>\oplus</math> - mantenga pulsado.</li> <li>3. El primer dígito de la pantalla y Demo parpadearán.</li> <li>4. <math>\oplus</math> / <math>\ominus</math> - pulse para introducir el código: 2468. Pulse: <math>\odot</math>. El siguiente dígito parpadeará.</li> </ol>

### 13.2 Datos de servicio

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

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 del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

<b>Se recomienda escribir los datos aquí:</b>	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y Hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOF4P74X 949498126
Índice de eficiencia energética	81.2
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	31.7 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
 Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
 Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

## 14.2 Ahorro energético



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

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### 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 antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### Mantener calientes los alimentos


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.


### Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	38
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	39
3. INSTALAÇÃO.....	43
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	45
5. PAINEL DE COMANDOS.....	45
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	46
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	46
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	48
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	51
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	52
11. SUGESTÕES E DICAS.....	53
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	64
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	68
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	70

## 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 ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso site para:**



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem. Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **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 incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### 1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.

- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao 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.
- 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.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### **AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.

- Não instale nem utilize o aparelho se 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 de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário de baixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação elétrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- 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 elétrica. 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 no nicho abaixo do aparelho, 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 elétrica 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.
- 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 elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

#### Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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 <sup>2</sup> )
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 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).

### 2.3 Utilização



#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.

- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



#### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não pode ser utilizado para outras funções, 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, os móveis ou o

piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- 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 remover 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 produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza por pirólise



### AVISO!

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 objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-

aderentes, painelas, tabuleiros, utensílios, etc.

- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- 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 efetuada 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, painelas, assadeiras, utensílios e outros objetos 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 Iluminação interna



**AVISO!**  
Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.

# 3. INSTALAÇÃO



**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Utilize apenas peças de substituição originais.

## 2.8 Eliminação



**AVISO!**  
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- 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.

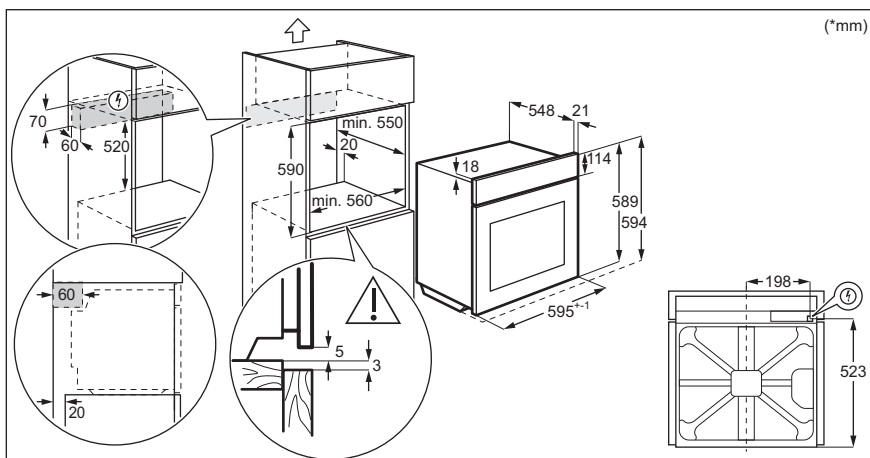
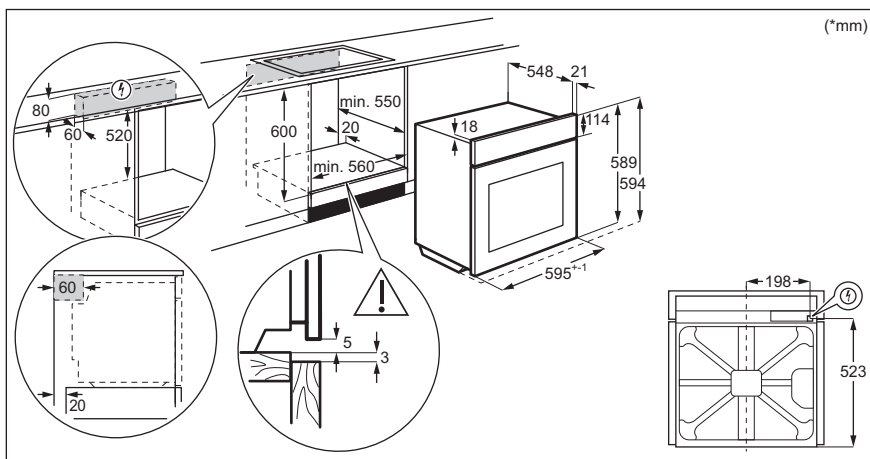
## 3.1 Encastre



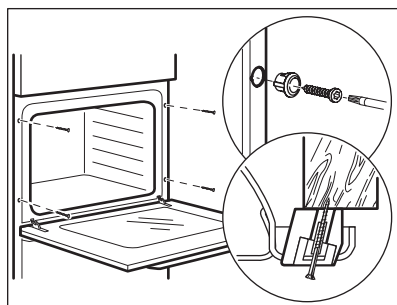
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



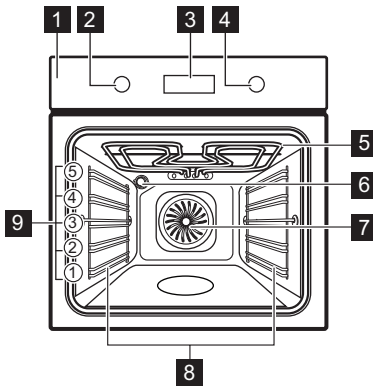


### 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1 Painel de controlo
- 2 Botão para as funções de aquecimento do forno
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo (para a temperatura)
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Apoio para prateleira, removível
- 9 Posições de prateleira

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**

- Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**  
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

## 5. PAINEL DE COMANDOS

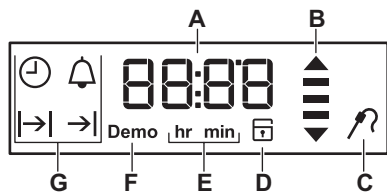
### 5.1 Botões retráteis

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

### 5.2 Campos/Botões do sensor

—	Para seleccionar o tempo.
🕒	Para seleccionar uma função de relógio.
+	Para seleccionar o tempo.

### 5.3 Visor



- A. Temporizador / Temperatura
- B. Indicador de aquecimento e de calor residual
- C. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)
- D. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- E. Horas/minutos
- F. Modo Demo (apenas modelos selecionados)
- G. Funções do relógio

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO






**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Defina o tempo antes de utilizar o forno.

### 6.1 Limpeza inicial

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

### 6.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
<b>Passo 1</b>	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
<b>Passo 2</b>	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
<b>Passo 3</b>	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min.
 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.	

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA




**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.




## 7.1 Como definir: Função de aquecimento








<b>Passo 1</b>	Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
<b>Passo 2</b>	Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura.
<b>Passo 3</b>	Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.


## 7.2 Indicador de aquecimento

Se ligar uma função do forno, as barras no visor  acendem uma a uma para indicar o aumento da temperatura do forno e desaparecem quando a temperatura diminui.

## 7.3 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Posição off (desligado)	O forno está desligado.
 Aquecimento Ventilado	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Cozedura Convencional.
 Cozedura Convencional	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.
 Grelhador rápido	Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.
 Turbo Grill	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Carne	Para preparar assados muito tenros e succulentos.
 Manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Pirólise	Para ativar a limpeza pirolítica automática do forno.

## 7.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.






A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.

# 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

## 8.1 Tabela das funções de relógio

Funções do relógio	Aplicação
 Hora do dia	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
 Duração	Para definir a duração da cozedura. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Fim tempo	Para definir o tempo de desativação do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Atraso do temporizador	Combinação de funções: Duração, Fim tempo.
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Conta-Minutos - pode ser definido a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.
<b>00:00</b> Temporizador de contagem decrescente	Se não definir qualquer outra função de relógio, a função monitoriza automaticamente o tempo de funcionamento do forno. A contagem inicia imediatamente quando o forno começar a aquecer. Temporizador de contagem decrescente não pode ser utilizado com as funções: Duração, Fim tempo.

## 8.2 Como definir: Hora do dia

Após a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até que o visor

apresente: **h, 12:00. 12** - fica intermitente.



<b>Passo 1</b>	+ , - - prima para definir a hora.
<b>Passo 2</b>	⌚ - prima para confirmar. O visor apresenta a hora definida e: <b>min. 00</b> - fica intermitente.
<b>Passo 3</b>	+ , - - prima para definir os minutos.
<b>Passo 4</b>	⌚ - prima para confirmar. O visor apresenta a hora definida.
	⌚ - prima repetidamente para alterar a hora do dia. ⌚ - fica intermitente no visor.

### 8.3 Como seleccionar a função:

#### Duração


















<b>Passo 1</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 2</b>	⌚ - prima repetidamente.  →  - começa a piscar.
<b>Passo 3</b>	+ , - - prima para definir os minutos. ⌚ - prima para confirmar.
<b>Passo 4</b>	+ , - - prima para definir a hora. ⌚ - prima para confirmar. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O tempo definido fica intermitente no visor. O forno desliga-se automaticamente.
<b>Passo 5</b>	Prima qualquer botão para parar o sinal.
<b>Passo 6</b>	Rode os botões para a posição de desligado.

### 8.4 Como seleccionar a função:

#### Fim tempo






<b>Passo 1</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 2</b>	⌚ - prima repetidamente. →  - começa a piscar.
<b>Passo 3</b>	+ , - - prima para definir a hora. ⌚ - prima para confirmar.
<b>Passo 4</b>	+ , - - prima para definir os minutos. ⌚ - prima para confirmar. À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga automaticamente.
<b>Passo 5</b>	Premir qualquer botão para parar o sinal.
<b>Passo 6</b>	Rode os botões para a posição de desligado.

## 8.5 Como selecionar a função: Atraso do temporizador

<b>Passo 1</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 2</b>	 - prima repetidamente.  - começa a piscar.
<b>Passo 3</b>	 ,  - prima para definir os minutos da função: Duração.  - prima para confirmar.
<b>Passo 4</b>	 ,  - prima para definir a hora da função: Duração.  - prima para confirmar.  - começa a piscar.
<b>Passo 5</b>	 ,  - prima para definir a hora da função: Fim tempo.  - prima para confirmar.
<b>Passo 6</b>	 ,  - prima para definir os minutos da função: Fim tempo.  - prima para confirmar.
<p>O visor apresenta: as definições da temperatura, , .</p> <p>O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da duração e desliga-se à hora de fim definida.</p> <p>À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga.</p>	
<b>Passo 7</b>	Premir qualquer botão para parar o sinal.
<b>Passo 8</b>	Rode os botões para a posição de desligado.

## 8.6 Como selecionar a função: Conta-Minutos

O conta-minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

<b>Passo 1</b>	 - prima repetidamente.  00 - intermitente.
<b>Passo 2</b>	 ,  - prima para definir os segundos e depois os minutos. Quando definir mais de 60 minutos, h fica intermitente.
<b>Passo 3</b>	Defina as horas. Conta-Minutos - inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
<b>Passo 4</b>	Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. 00:00,  - intermitente. Prima qualquer botão para parar o sinal.

## 8.7 Como selecionar a função: Temporizador de contagem decrecente

+, - - prima para reinicializar o Temporizador da Contagem Crescente. O temporizador inicia uma nova contagem crescente.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



**AVISO!**  
Consulte os capítulos  
relativos à segurança.

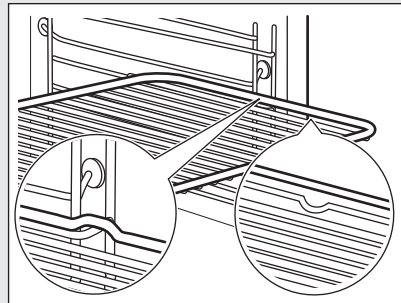
são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes

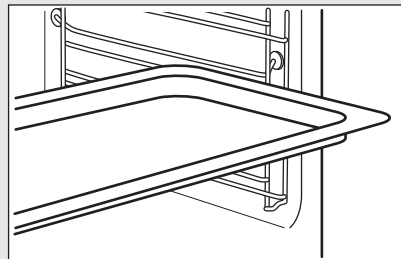
#### **Prateleira em grelha:**

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



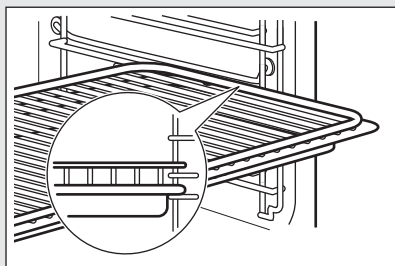
#### **Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



**Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.

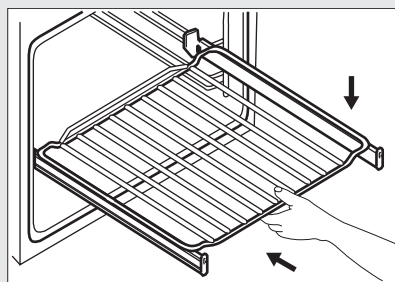
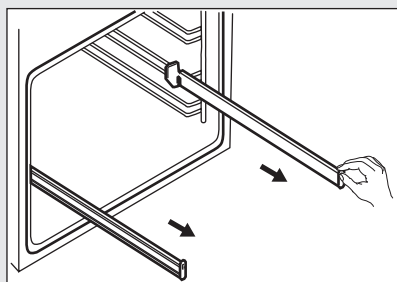
**9.2 Utilizar as calhas telescópicas**

Não lubrifique as calhas telescópicas.

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




**Passo 1** Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.


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

**10. FUNÇÕES ADICIONAIS****10.1 Como utilizar: Bloqueio para crianças**

Quando a função está ativa, não é possível ativar o forno acidentalmente.


**Passo 1** Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição de desligado.

**Passo 2**  - prima e mantenha os botões  e  em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. SAFE  - aparece no visor. A porta está bloqueada.



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

**10.2 Indicador de calor residual**

Quando desligar o forno, o visor apresenta o indicador de calor residual  se a temperatura do forno for superior a 40 °C.

### 10.3 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

Após um desligar automático, rode os botões para a posição desligado.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Duração, Fim tempo.


### 10.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

### 10.5 Termóstato de segurança

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

## 11. SUGESTÕES E DICAS

 Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas em baixo indicam regulações de temperatura, tempos de cozedura e posições de prateleira para algumas receitas comuns.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

O forno 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.

#### 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.

#### 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.








#### 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.








## 11.2 Fazer bolos e assar

 LOS BO-	Cozedura Conventional		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	165	2	80 - 100	Forma de bolo, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tabuleiro para assar
Torta de compota	170	2	165	2	30 - 40	Forma de bolo, Ø 26 cm
Pão-de-ló	170	2	150	2	40 - 50	Forma de bolo, Ø 26 cm
Bolo-rei, pré-aqueça o forno vazio	160	2	150	2	90 - 120	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de ameixa, pré-aqueça o forno vazio	175	1	160	2	50 - 60	Forma retangular
Queques, pré-aqueça o forno vazio	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Tabuleiro para assar
Queques, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Tabuleiro para assar
Queques, três níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Tabuleiro para assar
Biscoitos	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tabuleiro para assar

 <b>BO- LOS</b>	Cozedura Con- vencional		Aquecimento Ven- tilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biscoitos, dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Tabuleiro pa- ra assar
Biscoitos, três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Tabuleiro pa- ra assar
Merengue	120	3	120	3	80 - 100	Tabuleiro pa- ra assar
Merengue, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Tabuleiro pa- ra assar
Pãezinhos, pré-aqueça o forno vazio	190	3	190	3	12 - 20	Tabuleiro pa- ra assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Tabuleiro pa- ra assar
Éclairs, dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Tabuleiro pa- ra assar
Tartes	180	2	170	2	45 - 70	Forma de bo- lo, Ø 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Forma de bo- lo, Ø 24 cm







Pré-aqueça o forno vazio.

 <b>PÃO E PIZZA</b>	Cozedura Con- vencional		Aquecimento Ven- tilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pão branco, 1 - 2 unidades, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pão de cen- teio, não é necessário pré-aquecer	190	1	180	1	30 - 45	Forma re- tangular
Pãezinhos, 6 - 8 pãezinhos	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Tabuleiro para assar

 <b>PÃO E PIZZA</b>	Cozedura Con- vencional		Aquecimento Venti- lado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza massa fina	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Tabuleiro para assar





Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize uma forma de bolo.





 <b>FLANS</b>	Cozedura Con- vencional		Aquecimento Venti- lado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Empadas, não é necessário pré-aquecer	200	2	180	2	40 - 50
Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasanha	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40







Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.





 <b>CARNE</b>	Cozedura Con- vencional	Aquecimento Venti- lado	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Carne De Vaca	200	190	50 - 70
Lombo de porco	180	180	90 - 120
Vitela	190	175	90 - 120
Carne assada, mal passada	210	200	50 - 60



 <b>CARNE</b>	Cozedura Con- vencional	Aquecimento Ventilado	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Carne assada, média	210	200	60 - 70
Carne assada, bem passada	210	200	70 - 75

 <b>CARNE</b>	Cozedura Convec- cional		Aquecimento Venti- lado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pá de porco, com coura- to	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 unida- des	180	2	160	2	100 - 120
Perna de borrego	190	2	175	2	110 - 130
Frango inteiro	220	2	200	2	70 - 85
Peru inteiro	180	2	160	2	210 - 240
Pato inteiro	175	2	220	2	120 - 150
Ganso inteiro	175	2	160	1	150 - 200
Coelho, cortado em pe- daços	190	2	175	2	60 - 80
Lebre, cortada em peda- ços	190	2	175	2	150 - 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 - 120

Utilize a segunda posição da prateleira.





 <b>PEIXE</b>	Cozedura Con- vencional	Aquecimento Ventilado	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Truta / Dourada, 3 - 4 peixes	190	175	40 - 55
Atum / Salmão, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

### 11.3 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a quarta posição da prateleira.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.




 <b>GRELHAR</b>	 (kg)	 (min) 1.º lado	 (min) 2.º lado
Bifes do lombo, 4 unidades	0,8	12 - 15	12 - 14
Bife de vaca, 4 unidades	0,6	10 - 12	6 - 8
Salgados, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costeleta de porco, 4 unidades	0,6	12 - 16	12 - 14
1/2 Frango, 2	1	30 - 35	25 - 30
Espetadas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Peito de frango, 4 unidades	0,4	12 - 15	12 - 14
Hambúrgueres, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de peixe, 4 unidades	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandes tostadas, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.4 Turbo Grill




Pré-aqueça o forno vazio.




Utilize a primeira e a segunda posições da prateleira




Para calcular o tempo do assado, multiplique o tempo dado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura do filete.




 <b>CARNE DE VACA</b>	 (°C)	 (min)
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10




 <b>PORCO</b>	 (°C)	 (min)
Pá / Cachaço / Fiambre, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Entrecosto, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco, pré-cozido, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120




 <b>VITELA</b>	 (°C)	 (min)
Vitela assada, 1 kg	160 - 180	90 - 120

 <b>VITELA</b>	 (°C)	 (min)
Mão de vitela, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150






 <b>CORDEIRO</b>	 (°C)	 (min)
Perna de borrego / Borrego assado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lombo de borrego, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60






 <b>AVES</b>	 (°C)	 (min)
Aves, partes, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50

 <b>AVES</b>	 (°C)	 (min)
1/2 Frango, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Frango, galinha, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Peru, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Peru, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>PEIXE (AO VAPOR)</b>	 (°C)	 (min)
Peixe, inteiro (até 1Kg), 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

### 11.5 Descongelar

	 (kg)	 Tempo de descongelação (min.)	 Tempo extra de descongelação (min.)	
Frango	1	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	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
	0,5	90 - 120		
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-

	 (kg)	 Tempo de descongela- ção (min.)	 Tempo extra de descongelação (min.)	
Morangos	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1,4	60	60	-




## 11.6 Secagem - Aquecimento Ventilado




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 terminar a secagem.



Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e quarta posições da prateleira.

 LEGU- MES	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6





 LEGU- MES	 (°C)	 (h)
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Defina a temperatura para 60 a 70 °C.

 FRUTA	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Peras	6 - 9






## 11.7 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados






Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletora. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

			
<b>Forma para pizza</b>	<b>Assadeira</b>	<b>Formas indi- viduais</b>	<b>Forma com base para flan</b>
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocêrâmica 8 cm de diâ- metro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

## 11.8 Ventilado com Resistência








Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.







		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30








		 (°C)		 (min.)
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de amêndoa, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escal-fados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

## 11.9 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-

				(°C)		(min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-	
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-	
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-	
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.	
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.	
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.	
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-	
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-	
Massa amanteigada	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-	

				 (°C)	 (min)	
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza



#### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



#### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.





**Acessórios**

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<p><b>Passo 1</b> Desligue o forno e aguarde até estar frio.</p>	
<p><b>Passo 2</b> Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.</p>	
<p><b>Passo 3</b> Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.</p>	
<p><b>Passo 4</b> Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das ca-lhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.</p>	

## 12.3 Como utilizar: Pirólise

Limpeza do forno com Pirólise.



**AVISO!**  
Existe o risco de queimaduras.



**CUIDADO!**

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

**Antes da Pirólise:**

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

**Passo 1** Selecione a função: | → - fica intermitente.

<b>Passo 2</b> $\oplus, \ominus$ - prima para definir o modo de limpeza.		
Opção	Modo de limpeza	Duração
P1	Limpeza ligeira	1 h
P2	Limpeza normal	1 h 30 min
<b>Passo 3</b> $\odot$ - prima para iniciar a limpeza.		
<b>Passo 4</b> Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.		
<p><math>\odot</math> Durante a limpeza, a luz do forno está apagada. A porta do forno fica bloqueada. Quando o forno estiver frio, a porta é desbloqueada.</p> <p>Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta ser desbloqueada, o visor apresenta: as barras do indicador de calor, <math>\square</math>. Para parar a limpeza antes de estar concluída, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado.</p>		
<b>Quando a limpeza termina:</b>		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.

## 12.4 Aviso de limpeza

O forno lembra-o quando o limpar com: limpeza pirolítica.

PYR - pisca no visor durante 10 segundos após cada ativação e desativação do forno.

$\oplus, \ominus$  - prima ao mesmo tempo para desligar o lembrete.

## 12.5 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

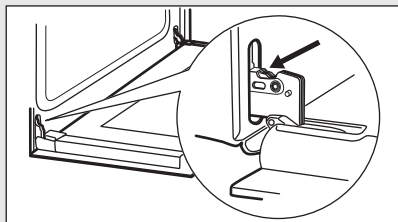


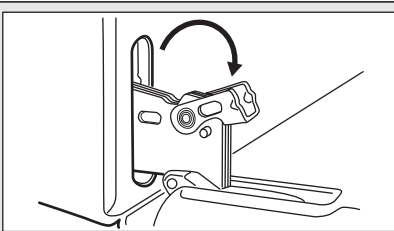
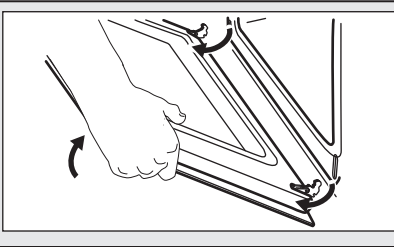
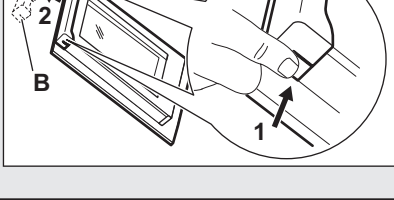

### **CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

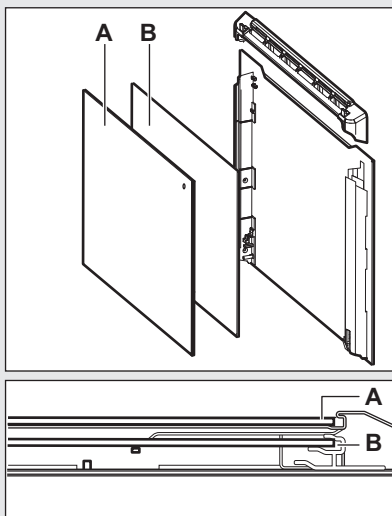
**Passo 1** Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.

**Passo 2** Levante e rode as alavancas totalmente em ambas as dobradiças.



<p><b>Passo 3</b> Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.</p>	
<p><b>Passo 4</b> Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.</p>	
<p><b>Passo 5</b> Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.</p>	
<p><b>Passo 6</b> Puxe o friso da porta para a frente para o remover.</p>	
<p><b>Passo 7</b> Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.</p>	
<p><b>Passo 8</b> Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.</p>	
<p><b>Passo 9</b> Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.</p>	

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem. Quando instalado correctamente, o friso para porta emite um clique. Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio correctamente nos respectivos encaixes.



## 12.6 Como substituir: Lâmpada



### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

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

### Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

### Lâmpada posterior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.
<b>Passo 2</b>	Limpe a proteção de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a proteção de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...





Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

O forno não liga ou não aquece	
Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	A porta do forno está fechada.
O forno não aquece.	O fusível está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.

Componentes	
Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

Códigos de erro	
O visor mostra...	Verificar se...
C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.

Códigos de erro	
F102	A porta do forno está fechada.
F102	O bloqueio da porta não está partido.
12:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.	

Outros problemas	
Problema	Verificar se...
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".	<p>O Modo Demo está desativado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o forno.</li> <li>2.  - manter premido.</li> <li>3. O primeiro dígito no visor e Demo piscam.</li> <li>4.  /  - prima para introduzir o código: 2468. Premir: . O dígito seguinte pisca.</li> </ol>

### 13.2 Dados de assistência técnica

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

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

<b>Recomendamos que escreva os dados aqui:</b>	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação de produto e folha de informação de produto\*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOF4P74X 949498126
Índice de eficiência energética	81.2
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	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Massa	31.7 kg

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.

Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.

Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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

### 14.2 Poupança de energia



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

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a

junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

**Cozinhar com a ventoinha**

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

**Aquecimento 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 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo

antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

**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 com Resistência**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg.

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem 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.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867359231-B-142021

