



---

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

---

Manual de instrucciones  
Manual de instruções

2  
41

# 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)**



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.




## 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.

## CONTENIDO

---

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....</b>	<b>3</b>	<b>2.7 Asistencia técnica.....</b>	<b>9</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	3	2.8 Eliminación.....	9
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....	4	<b>3. INSTALACIÓN.....</b>	<b>10</b>
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....</b>	<b>5</b>	3.1 Empotrado.....	10
2.1 Instalación.....	5	3.2 Fijación del horno al mueble.....	11
2.2 Conexión eléctrica.....	6	<b>4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....</b>	<b>12</b>
2.3 Uso.....	7	4.1 Resumen general.....	12
2.4 Mantenimiento y limpieza.....	8	4.2 Accesorios.....	12
2.5 Limpieza Piroclítica.....	8	<b>5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO.....</b>	<b>12</b>
2.6 Iluminación interna.....	9	5.1 Mandos escamoteables.....	12

5.2 Panel de mandos.....	13	11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	28
<b>6. ANTES DEL PRIMER USO.....</b>	<b>14</b>	11.3 Tablas de cocción para organismos de control.....	28
6.1 Limpieza inicial.....	14	<b>12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>30</b>
6.2 Pre calentamiento inicial.....	14	12.1 Notas sobre la limpieza.....	31
<b>7. USO DIARIO.....</b>	<b>14</b>	12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo ..	31
7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	14	12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	32
7.2 Funciones de cocción.....	15	12.4 Aviso de limpieza.....	33
7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	16	12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta.....	33
7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida.....	16	12.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	35
7.5 Cocción asistida.....	17	<b>13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>36</b>
<b>8. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>22</b>	13.1 Qué hacer si.....	36
8.1 Funciones de reloj.....	22	13.2 Datos de servicio.....	37
8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj..	22	<b>14. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>37</b>
<b>9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>24</b>	14.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	37
9.1 Inserción de accesorios.....	24	14.2 Ahorro energético.....	38
<b>10. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>25</b>	<b>15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>39</b>
10.1 Bloqueo.....	25	15.1 Menú.....	39
10.2 Desconexión automática.....	25	<b>16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>40</b>
10.3 Ventilador de enfriamiento.....	26		
<b>11. CONSEJOS.....</b>	<b>26</b>		
11.1 Horneado húmedo + ventilador...	26		

## 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:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- 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**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- 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 sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 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.

- 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- 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.
- Cocine siempre con la puerta del aparato 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 Piroclítica



## **ADVERTENCIA!**

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



- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Iluminación interna



### **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.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

- 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.

# INSTALACIÓN

- 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.

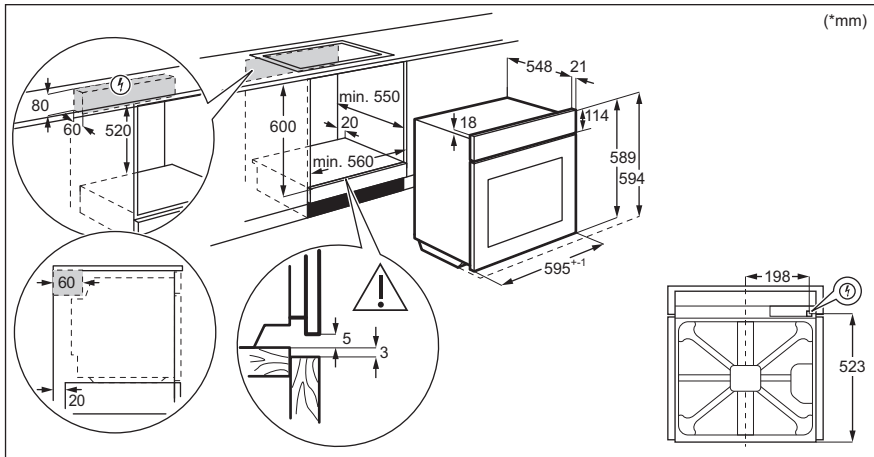
### 3.1 Empotrado

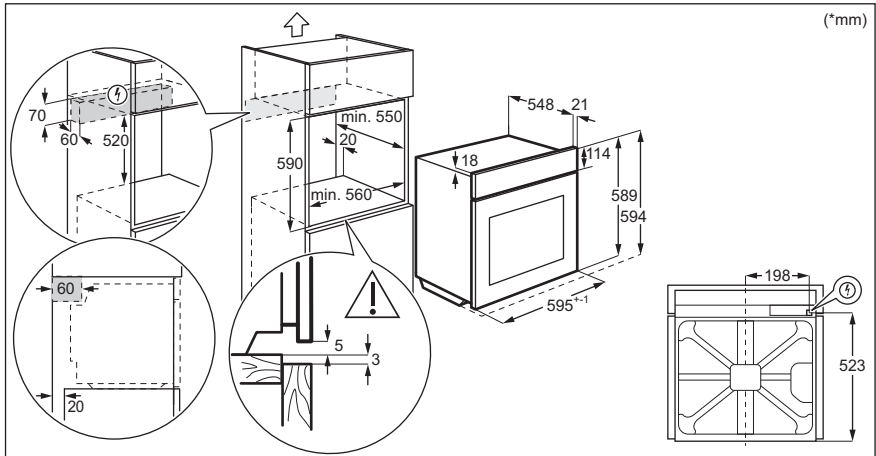


YouTube

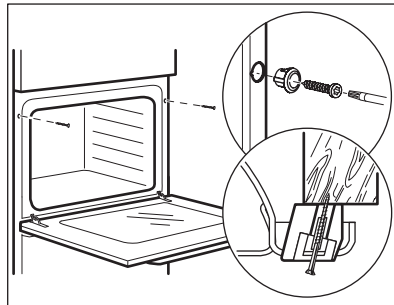
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





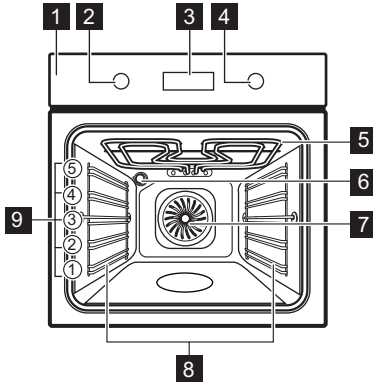
## 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

### 4.1 Resumen general



- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Soporte de parrilla extraíble
- 9** Posiciones de las parrillas

### 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. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO







---

### 5.1 Mandos escamoteables

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

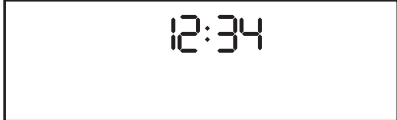

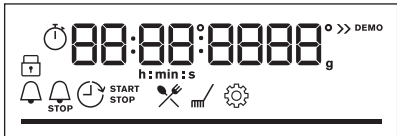
# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO










## 5.2 Panel de mandos


Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
 Temporizador	 Calentamiento rápido	 Luz	 Bloqueo	OK		

Seleccione una función de cocción para encender el horno.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.

	Quando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.
	Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.

Indicadores de pantalla				
 Bloqueo	 Cocción asistida	 Limpieza	 Ajustes	 Calentamiento rápido
<b>Indicadores de temporizador:</b>				

<b>Barra de progreso</b> - para la temperatura o el tiempo.	
---	---

# ANTES DEL PRIMER USO

## 6. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:




00:00


Ajuste la hora. Pulse OK.


### 6.2 Pre calentamiento inicial

Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

**Paso 1** Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.

**Paso 2** Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Deje funcionar el horno 1 hora.

**Paso 3** Seleccione la temperatura máxima para la función: .  
Deje funcionar el horno 15 minutos.

 El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## 7. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Empezar a cocinar







Paso 1





Paso 2

Empezar a cocinar	
	
<p>Seleccione una función de cocción.</p>	<p>Ajuste la temperatura.</p>

## 7.2 Funciones de cocción

### Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 <p><b>Aire caliente</b></p>	<p>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.</p>
 <p><b>Cocción convencional</b></p>	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>
 <p><b>Congelados</b></p>	<p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p>
 <p><b>Función Pizza</b></p>	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <p><b>Calor inferior</b></p>	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 <p><b>Descongelar</b></p>	<p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>

Función de cocción	Aplicación
 <p><b>Horneado húmedo + ventilador</b></p>	<p>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 + ventilador.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p><b>Grill turbo</b></p>	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>
 <p><b>Menú</b></p>	<p>Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.</p>

## 7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

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 + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

## 7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida







Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

<p>Para algunos de los platos, también puede cocinar con:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso automático</li> </ul>
---	---




Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4







**Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:**












 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse <b>OK</b> .	Seleccione el plato. Pulse <b>OK</b> .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.













## 7.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Peso automático disponible.
	Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.





















Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.


















	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
<b>Vacuno</b> 				
<b>P1</b>	<b>Rosbif, poco hecho</b>	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	 <b>2 bandeja de hornear</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	40 min
<b>P2</b>	<b>Rosbif, al punto</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Rosbif, muy hecho</b>			60 min
<b>P4</b>	<b>Bistec, en su punto</b>	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	  <b>3 fuente de asado encendida parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	15 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P5	<b>Asado de ternera/estofado</b> (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	  <b>2</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	120 min
P6	<b>Rosbif, poco hecho</b> (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	 <b>2; bandeja</b> Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	75 min
P7	<b>Rosbif, al punto</b> (cocción lenta)			85 min
P8	<b>Rosbif, muy hecho</b> (cocción lenta)			130 min
P9	<b>Filete poco hecho</b> (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	75 min
P10	<b>Filete, en su punto</b> (cocción lenta)			90 min
P11	<b>Filete hecho</b> (cocción lenta)			120 min
Ternera 				
P12	<b>Asado de ternera</b> (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	  <b>2</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	80 min
Cerdo  				
P13	<b>Cerdo asado en el cuello o en el hombro</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2</b> fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	120 min








	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P14	<b>Cerdo desmigado</b> (cocción lenta)	1,5 - 2 kg	 <b>2 bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	215 min
P15	<b>Lomo, fresco</b>	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 <b>2</b> ; fuente de asado en <b>laparrilla</b> Use sus especias favoritas.	55 min
P16	<b>Costillas</b>	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	 <b>3 bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 minutos
<b>Cordero</b> 				
P17	<b>Pierna de cordero con hueso</b>	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	 <b>2</b> ; fuente de asado en la <b>bandeja</b> Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	130 min
<b>Aves</b> 				
P18	<b>Pollo entero</b>	1 - 1,5 kg; fresco	  <b>2 cazuela sobre bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.	60 min
P19	<b>Medio pollo</b>	0,5 - 0,8 kg	 <b>3 bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.	40 min
P20	<b>Pechuga de pollo</b>	180 - 200 g por pieza	  <b>2 cazuela sobre parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	25 min
P21	<b>Muslos de pollo, frescos</b>	-	 <b>3 bandeja de hornear</b> Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	30 min

# USO DIARIO

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P22	Pato entero	2 - 3 kg	  2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	100 min
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	  2; <b>bandeja honda</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	110 min
<b>Otros</b> 				
P24	Pastel de carne	1 kg	 2; <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	60 min
<b>Pescado</b> 				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	 2 <b>bandeja de hornear</b> Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	30 min
P26	Filete de pescado	-	  3 cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.	20 minutos
<b>Horneado/postres dulces</b>   				
P27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la <b>parrilla</b>	90 minutos
P28	Tarta de manzana	-	 3; <b>bandeja</b>	45 minutos
P29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la <b>parrilla</b>	40 minutos
P30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en <b>parrilla</b>	60 minutos
P31	Brownies	2 kg	 3 <b>bandeja honda</b>	30 minutos





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P32	Magdalenas de chocolate	-	 3 bandeja para magdalenas encendida <b>parrilla</b>	25 minutos
P33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la <b>parrilla</b>	50 minutos
<b>Verduras / Guarniciones</b>   				
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; <b>bandeja</b> Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 minutos
P35	Aros	1 kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 3 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 minutos
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 3; <b>bandeja</b>	25 minutos
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 3; <b>bandeja</b>	25 minutos
<b>Gratinados, pan y pizza</b>   				
P39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos	1 - 1,5 kg	 2 cazuela sobre <b>parrilla</b>	45 minutos
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1,5 kg	 1 cazuela sobre <b>parrilla</b> Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.	50 minutos
P41	Pizza fresca y fina	-	  2 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear	15 minutos

# FUNCIONES DEL RELOJ

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  2; bandeja forrada con papel de hornear	25 minutos
P43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla	45 minutos
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0,8 kg	  3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	30 minutos
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	  2; bandeja forrada con papel de hornear/parrilla	60 minutos

## 8. FUNCIONES DEL RELOJ




### 8.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.






### 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj


Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3

## Cómo ajustar: Hora







		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.


## Cómo ajustar: Avisador

Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.








## Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4
				
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

## Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2		Paso 3	Paso 4		Paso 5	Paso 6
		La pantalla muestra: la hora 🕒 INICIO			La pantalla muestra: --:-- 🕒 PA-RAR		
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

ⓘ El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

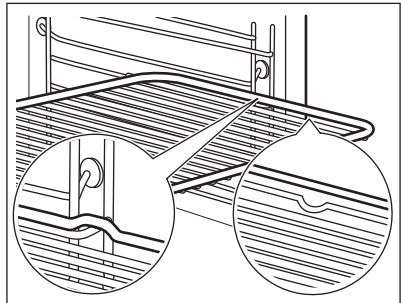
## 9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

### 9.1 Inserción de accesorios

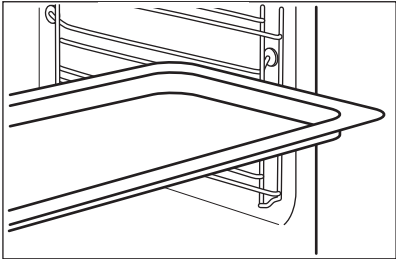
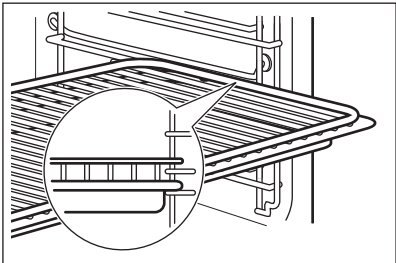
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

#### Parrilla:

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











<p><b>Bandeja / Bandeja honda:</b> Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>	
<p><b>Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:</b> Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.</p>	

## 10. FUNCIONES ADICIONALES



### 10.1 Bloqueo

<p><b>Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.</b></p>		
<p>Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado. Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.</p>		
 	<p> - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.</p>	<p> - mantenga pulsado para apagarla.</p>
<p> 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.</p>		

### 10.2 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.

# CONSEJOS

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.






## 10.3 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.






# 11. CONSEJOS

## 11.1 Horneado húmedo + ventilador

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


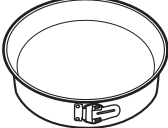


		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Base de masa brisé	molde de base sobre pa- rrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear so- bre 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 pesca- do, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
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 pie- zas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 pie- zas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pie- zas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujien- tes de masa que- brada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 pie- zas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

## 11.2 Horneado húmedo + ventilador - 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

## 11.3 Tablas de cocción para organismos de control








### Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

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

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	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.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

				 (°C)	 (min)	
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	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. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos.




## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

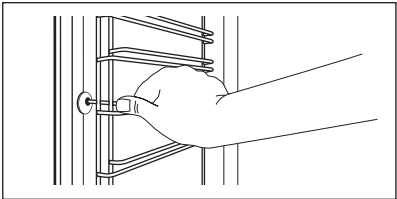
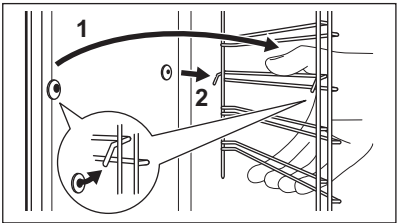
Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 Notas sobre la limpieza

 <p><b>Agentes limpiadores</b></p>	<p>Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 <p><b>Uso diario</b></p>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>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.</p>
 <p><b>Accesorios</b></p>	<p>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.</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

## 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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

## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



### 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 Limpieza pirolítica:

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.
---	--	--

### Limpieza pirolítica

<b>Paso 1</b>	Acceda al menú: Limpieza  .								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Opción</th> <th>Duración</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C1 - Limpieza ligera</td> <td>1 h</td> </tr> <tr> <td>C2 - Limpieza normal</td> <td>1 h 30 min</td> </tr> <tr> <td>C3 - Limpieza a fondo</td> <td>2 h 30 min</td> </tr> </tbody> </table>	Opción	Duración	C1 - Limpieza ligera	1 h	C2 - Limpieza normal	1 h 30 min	C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min
Opción	Duración								
C1 - Limpieza ligera	1 h								
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min								
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min								
<b>Paso 2</b>	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.								
<b>Paso 3</b>	OK - 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.</p> <p>Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .</p>									




## Cuando termina la limpieza:

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 que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

 Parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.
---	--

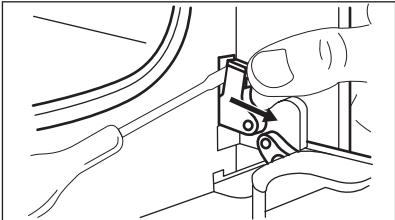
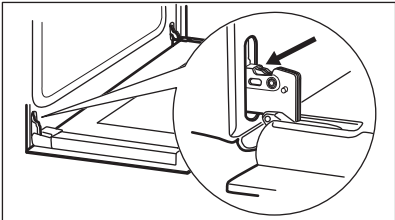
## 12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

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.

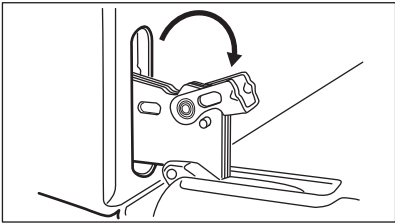
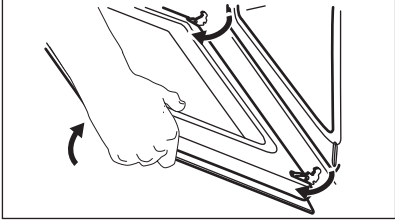
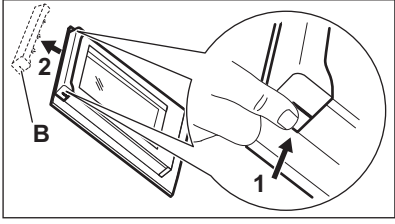
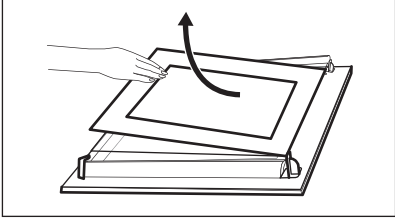



### PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

<b>Paso 1</b>	Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.	
<b>Paso 2</b>	Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.	
<b>Paso 3</b>	Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.	
<b>Paso 4</b>	Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.	

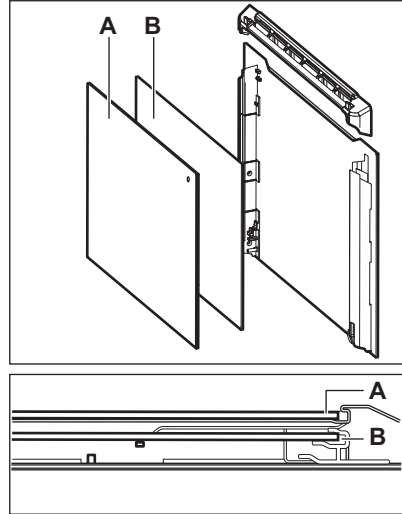
# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<b>Paso 5</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 desenganjarla.	
<b>Paso 6</b>	Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.	
<b>Paso 7</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.	
<b>Paso 8</b>	Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.	
<b>Paso 9</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.	
<b>Paso 10</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.	
<b>Paso 11</b>	Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.	

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>	Instale 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.

El horno no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
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.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.

Código de error	
00:00	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.	

## 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.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
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	EOF6P77X 949498248
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1

Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 L
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	34.0 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 de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del 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**

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.

### **Cocción con la bombilla apagada**

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.



### **Horneado húmedo + ventilador**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.




Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.







## 15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 15.1 Menú

	 - seleccione para acceder al Menú.
---	--

#### Menú estructura

Cocción asistida 	Limpieza 	Ajustes 
--	--	---



Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 	 OK	 O1 - O11	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

#### Ajustes

O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	O6	Luz	Encendido/ Apagado
O7	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado	O8	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado
O9	Modo demostración	Código de activación. 2468	O10	Versión del software	Comprobar
O11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

## 16. 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.



## 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)**



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My Electrolux Kitchen**.



## 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.

## ÍNDICE

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>42</b>	<b>2.6 Iluminação interna.....</b>	<b>48</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	42	<b>2.7 Assistência técnica.....</b>	<b>48</b>
1.2 Segurança geral.....	43	<b>2.8 Eliminação.....</b>	<b>48</b>
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>44</b>	<b>3. INSTALAÇÃO.....</b>	<b>49</b>
2.1 Instalação.....	44	3.1 Encastre.....	49
2.2 Ligação elétrica.....	45	3.2 Fixação do forno no armário.....	50
2.3 Utilização.....	46	<b>4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>51</b>
2.4 Manutenção e limpeza.....	47	4.1 Visão geral.....	51
2.5 Limpeza por pirólise.....	47	4.2 Acessórios.....	51

<b>5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO... 51</b>	<b>11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....67</b>
5.1 Botões retráteis.....51	<b>11.3 Tabelas de cozedura para testes..... 68</b>
5.2 Painel de comandos..... 52	
<b>6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....53</b>	<b>12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... 70</b>
6.1 Limpeza inicial..... 53	12.1 Notas sobre a limpeza.....70
6.2 Pré-aquecimento inicial..... 53	12.2 Como remover: Apoios para prateleiras .....71
<b>7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 53</b>	12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica..71
7.1 Como definir: Tipos de aquecimento..... 54	12.4 Aviso de limpeza.....72
7.2 Funções de aquecimento..... 54	12.5 Como remover e instalar: Porta...72
7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência..... 55	12.6 Como substituir: Lâmpada.....74
7.4 Como definir: Cozedura assistida..55	<b>13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....75</b>
7.5 Cozedura assistida..... 56	13.1 O que fazer se.....75
<b>8. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... 62</b>	13.2 Dados de assistência técnica..... 76
8.1 Funções do relógio..... 62	<b>14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....77</b>
8.2 Como definir: Funções do relógio..62	14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....77
<b>9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS..... 63</b>	14.2 Poupança de energia.....77
9.1 Inserir acessórios.....63	<b>15. ESTRUTURA DO MENU..... 78</b>
<b>10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....64</b>	15.1 Menu.....78
10.1 Bloquear..... 64	<b>16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....79</b>
10.2 Desligar automático..... 65	
10.3 Ventoinha de arrefecimento.....65	
<b>11. SUGESTÕES E DICAS.....65</b>	
11.1 Ventilado com Resistência..... 65	

## 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: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- 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

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- 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.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- 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 forno 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 ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza 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 quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade 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.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 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 debaixo 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 eléctricas 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 eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 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 eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho 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 eléctrico ou explosão.

- 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.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho 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;

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- 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.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes 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. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 3.1 Encastre

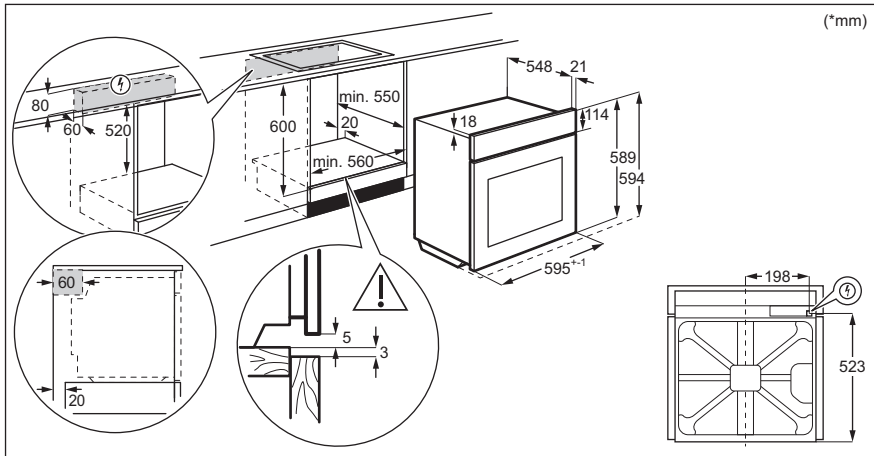


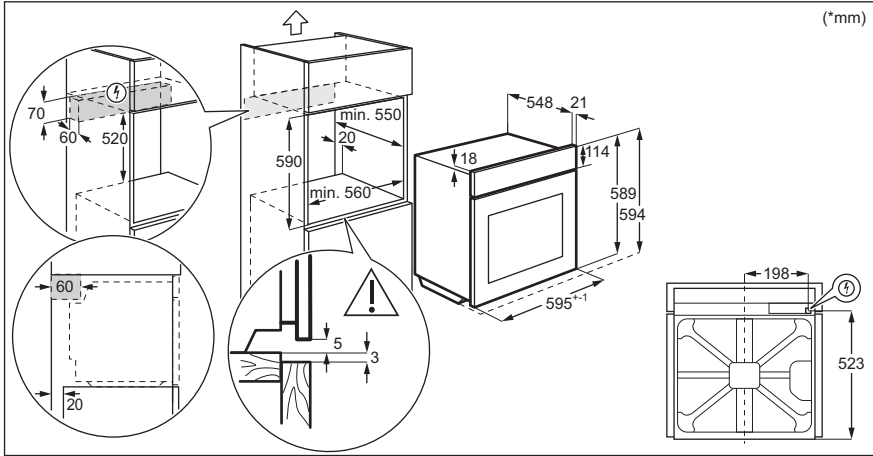
YouTube

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

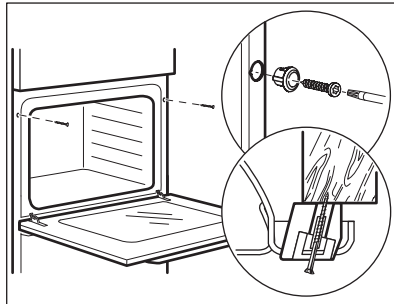
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



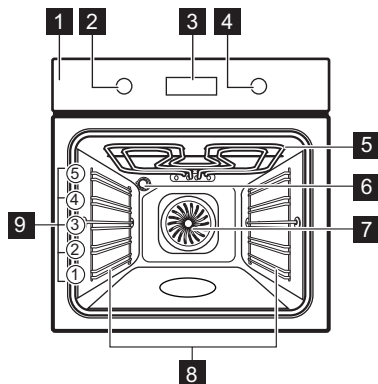


## 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de controlo
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Lâmpada
- 7** Ventilador
- 8** Apoio para prateleira, amovível
- 9** Nível das prateleiras

### 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. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

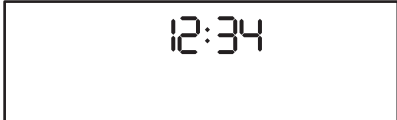

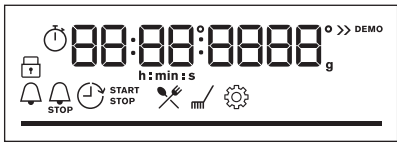
### 5.1 Botões retráteis









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

# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

## 5.2 Painel de commandos

Campos do sensor do painel de controlo					Prima o botão	Rode o botão
 Temporizador	 Aquecimento rápido	 Luz	 Bloquear	OK		
Selecione um tipo de aquecimento para ligar o forno.						
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.						

	Quando o botão das funções de aquecimento estiver na posição Off (desligado), o visor entra em espera (standby).
	Quando cozinha, o visor apresenta a temperatura, a hora do dia e outras opções disponíveis.
	O visor com o número máximo das definições das funções.

Indicadores do visor				
 Bloquear	 Cozedura assistida	 Limpeza	 Definições	 Aquecimento rápido
<b>Indicadores do temporizador:</b>		 STOP		

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Barra de progresso - para temperatura ou tempo.



## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo:



00:00

Acertar as horas. Premir OK.


### 6.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

**Passo 1** Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

**Passo 2** Regule a temperatura máxima para a função.   
Deixe o forno funcionar durante 1 hora.

**Passo 3** 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: Tipos de aquecimento

Começar a cozinhar	
Passo 1	Passo 2
	
Definir uma função de aquecimento.	Defina a temperatura.

## 7.2 Funções de aquecimento

### Tipos de aquecimento normal

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p><b>Ventilado + Resistência Circ</b></p>	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 Calor superior/inferior.
 <p><b>Calor superior/inferior</b></p>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <p><b>Congelados</b></p>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 <p><b>Função Pizza</b></p>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 <p><b>Aquecimento inferior</b></p>	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelamento depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 <b>Ventilado com Resistência</b>	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.
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventilado</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Menu</b>	Para entrar no Menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

## 7.3 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.




## 7.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.



Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso automático</li> </ul>
---	---

Cozedura assistida - utilize-o para preparar rapidamente um prato com as definições padrão:			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Entre no menu.	Selecione Cozedura assistida. Prima <b>OK</b> .	Selecione o prato. Premir <b>OK</b> .	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.







## 7.5 Cozedura assistida

Legenda	
	Peso automático disponível.
	Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.














	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
<b>Carne de vaca</b> 				
<b>P1</b>	<b>Carne assada, mal passada</b>	1 - 1,5 kg; pedaços com 4 - 5 cm de espessura	 <b>2; tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	40 min
<b>P2</b>	<b>Carne assada, média</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Carne assada, bem passada</b>			60 min
















	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
P4	<b>Bife, médio</b>	180 - 220 g por peça; fatias com 3 cm de espessura	  3; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	15 min
P5	<b>Carne assada/ estufada</b> (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso)	1,5 – 2 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no forno.	120 min
P6	<b>Carne assada, mal passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1,5 kg; pedaços com 4 - 5 cm de espessura	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	75 min
P7	<b>Carne assada, média</b> (aquecimento a baixa temperatura)			85 min
P8	<b>Carne assada, bem passada</b> (aquecimento a baixa temperatura)			130 min
P9	<b>Filete, mal passado</b> (aquecimento a baixa temperatura)	0,5 - 1,5 kg; pedaços com 5 - 6 cm de espessura	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	75 min
P10	<b>Filete, médio</b> (aquecimento a baixa temperatura)			90 min
P11	<b>Filete, concluído</b> (aquecimento a baixa temperatura)			120 min


















# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
<b>Vitela</b> 🐷				
P12	<b>Vitela assada</b> (p. ex., pá)	0,8 - 1,5 kg; pedaços com 4 cm de espessura	☐☐ 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.	80 min
<b>Porco</b> 🐷 🐷				
P13	<b>Cachaço ou pá de porco assada</b>	1,5 – 2 kg	☐☐ 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	120 min
P14	<b>Porco assado</b> (aquecimento a baixa temperatura)	1,5 – 2 kg	☐☐ 2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.	215 min
P15	<b>Lombo, fresco</b>	1 - 1,5 kg; peças com 5 - 6 cm de espessura	☐☐ 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	55 min
P16	<b>Entrecosto</b>	2 - 3 kg; utilizar entrecosto com 2 - 3 cm de espessura	☐☐☐ 3; <b>tabuleiro para grelhar</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	90 min
<b>Borrego</b> 🐷				
P17	<b>Perna de borrego com ossos</b>	1,5 - 2 kg; peças com 7 - 9 cm de espessura	☐☐ 2; assadeira no <b>tabuleiro para assar</b> Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	130 min
<b>Aves</b> 🐔				

	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
P18	Frango inteiro	1 - 1,5 kg; fresco	  2; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.	60 min
P19	Meio frango	0,5 - 0,8 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	40 min
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	  2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.	25 min
P21	Pernas de frango, frescas	-	 3; <b>tabuleiro para assar</b> Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.	30 min
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.	100 min
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  2; <b>tabuleiro para grelhar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.	110 min
<b>Outro</b> 				
P24	Rolo de Carne	1 kg	 2; <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	60 min
<b>Peixe</b> 				





# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
P25	Peixe inteiro, grelhado	0,5 - 1 kg por peixe	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.	30 min
P26	Filete de peixe	-	 3; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.	20 min
<b>Assados doces / sobremesas</b> 				
P27	Cheesecake	-	 2; forma de mola $\emptyset$ de 28 cm na <b>prateleira em grelha</b>	90 min
P28	Bolo de maçã	-	 3; <b>tabuleiro para assar</b>	45 min
P29	Tarte de maçã coberta	-	 2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>	40 min
P30	Tarte de maçã	-	 1; forma de tarte $\emptyset$ de 22 cm na <b>prateleira em grelha</b>	60 min
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b>	30 min.
P32	Queques de chocolate	-	 3; tabuleiro de queques na <b>prateleira em grelha</b>	25 min
P33	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>	50 min
<b>Vegetais / acompanhamentos</b> 				
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.	50 min
P35	Batatas em forma de cunha	1 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.	35 min.




	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
P36	Legumes misturados	1 – 1,5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.	30 min.
P37	Crequetes congelados	0,5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>	25 min
P38	Batatas congeladas	0,75 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>	25 min
Gratinados, pão e pizza   				
P39	Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca	1 – 1,5 kg	 2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>	45 min
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 – 1,5 kg	 1; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Rode o prato após metade do tempo de cozedura.	50 min
P41	Pizza fresca, fina	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal	15 min
P42	Pizza fresca, grossa	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma de assar na <b>prateleira em grelha</b>	45 min
P44	Baguete/Ciabatta/Pão branco	0,8 kg	  3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.	30 min.
P45	Pão integral/centeio/escuro integral em forma de pão	1 kg	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal / <b>prateleira em grelha</b>	60 min







## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Funções do relógio







Funções do relógio	Aplicação
	Conta-minutos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
	Tempo para cozinhar. Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
	Atraso do temporizador. Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
	Temporizador crescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente seleccione: Menu, Definições.

### 8.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Para alterar a hora do dia, introduza o menu e seleccione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.










Como definir: Conta-minutos			
Passo 1	O visor mostra: 0:00 	Passo 2	Passo 3
			
Premir: 		Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
<p> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.</p>			

## Como definir: Tempo para cozinhar

Passo 1	Passo 2	O visor mostra: 0:00 	Passo 3	Passo 4	
					
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: 			Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.

**i** O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

## Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1	Passo 2	O visor apresenta: hora do dia.  INICIAR	Passo 3	Passo 4	O visor mostra: --:--  PARAR	Passo 5	Passo 6		
									
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 			Defina a hora de início.		Premir: OK.		Defina a hora de fim.	Premir: OK.

**i** O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

## 9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

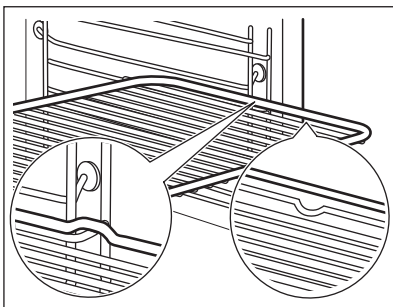
### 9.1 Inserir acessórios

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

# FUNÇÕES ADICIONAIS

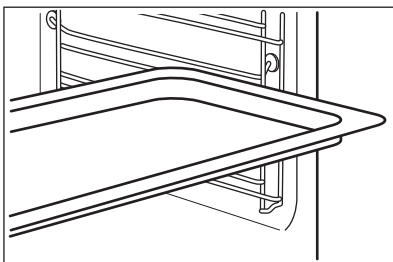
## Prateleira em grelha:

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



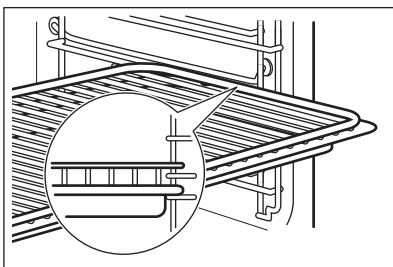
## Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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.



## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Bloquear

**Esta função evita uma alteração acidental da função do forno.**

Ligá-la com o forno a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de controlo fica bloqueado.

Ligá-la com o forno desligado – não é possível ligar o forno, o painel de controlo está bloqueado.



**Esta função evita uma alteração acidental da função do forno.**



- mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro.

- mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

## 10.2 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

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Atraso do temporizador.

## 10.3 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.






# 11. SUGESTÕES E DICAS

## 11.1 Ventilado com Resistência

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

# SUGESTÕES E DICAS

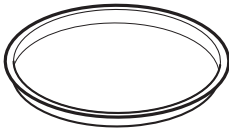
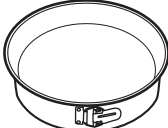

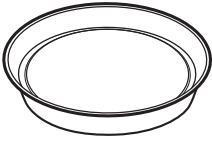
		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar 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 flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	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, 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

		 (°C)		 (min.)
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 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, escalfados, 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

## 11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

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








# SUGESTÕES E DICAS

 <p><b>Forma para pizza</b></p>	 <p><b>Assadeira</b></p>	 <p><b>Formas individuais</b></p>	 <p><b>Forma com base para flan</b></p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>








## 11.3 Tabelas de cozedura para testes

### Informação para institutos de teste








Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
<p>Bolos pequenos, 20 por tabuleiro</p>	<p>Calor superior/inferior</p>	<p>Tabuleiro para assar</p>	<p>3</p>	<p>170</p>	<p>20 - 30</p>	<p>-</p>
<p>Bolos pequenos, 20 por tabuleiro</p>	<p>Ventilado + Resistência Circ</p>	<p>Tabuleiro para assar</p>	<p>3</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Bolos pequenos, 20 por tabuleiro</p>	<p>Ventilado + Resistência Circ</p>	<p>Tabuleiro para assar</p>	<p>2 e 4</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm</p>	<p>Calor superior/inferior</p>	<p>Prateleira em grelha</p>	<p>2</p>	<p>180</p>	<p>70 - 90</p>	<p>-</p>

## SUGESTÕES E DICAS

				 (°C)	 (min)	
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
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.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

				 (°C)	 (min)	
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

 <b>Agentes de limpeza</b>	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.
 <b>Utilização diária</b>	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Podem 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.

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

## 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.



### 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 Limpeza pirolítica:

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.
--	-----------------------------	--

Limpeza pirolítica	
<b>Passo 1</b>	Aceda ao menu: Limpeza  .
Opção	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	2 h 30 min
<b>Passo 2</b>	OK – prima para seleccionar o programa de limpeza.
<b>Passo 3</b>	OK – prima para iniciar a limpeza.
<b>Passo 4</b>	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
 Durante a limpeza, a luz do forno está apagada.	
Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta:  .	

Quando a limpeza termina:		
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 avisa quando for necessário limpá-lo com a limpeza pirolítica.	
 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.	Para desligar o aviso, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza.

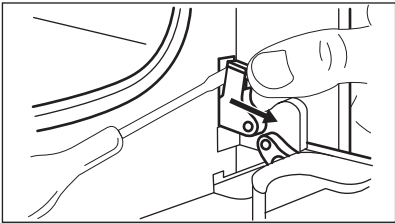
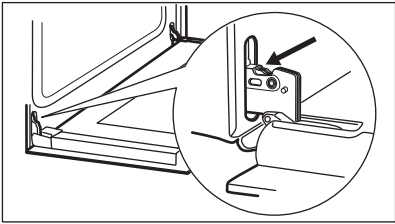
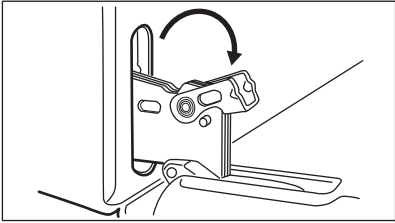
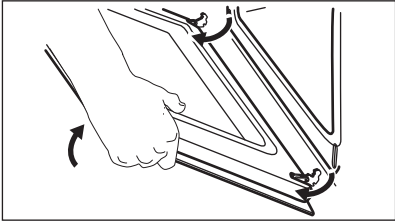
## 12.5 Como remover e instalar: Porta

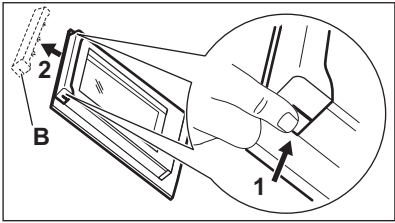
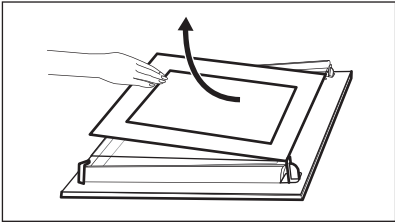
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.



**CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

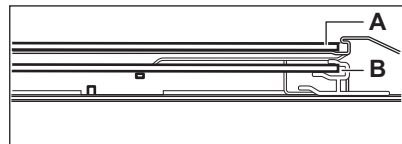
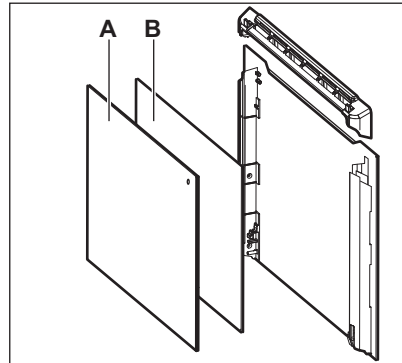
<b>Passo 1</b>	Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.	
<b>Passo 2</b>	Utilize uma chave de fendas para levantar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.	
<b>Passo 3</b>	Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.	
<b>Passo 4</b>	Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.	
<b>Passo 5</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.	
<b>Passo 6</b>	Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.	
<b>Passo 7</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.	
<b>Passo 8</b>	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	

<b>Passo 9</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.	
<b>Passo 10</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.	
<b>Passo 11</b>	Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.	

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 corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos respetivos encaixes.



## 12.6 Como substituir: Lâmpada



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halógeno 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 cobertura 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 cobertura 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 não está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.

Componentes	
Problema	Verificar se...

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

---

Componentes	
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...
Err C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do forno está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	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.

## 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.

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

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto\*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOF6P77X 949498248
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 padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	34.0 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 de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o 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.

# ESTRUTURA DO MENU

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

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.

## Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.



## Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.




Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.






## 15. ESTRUTURA DO MENU

### 15.1 Menu

	 - seleccione para entrar no Menu.
---	---



#### Menu estrutura.

Cozedura assistida 	Limpeza 	Definições 
--	---	--

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
 	 OK	 O1 - O11	 OK	
Selecione o Menu, Definições.	Confirme a definição.	Selecione a definição.	Confirme a definição.	Ajuste o valor e prima OK.

Definições					
O1	Hora	Alterar	O2	Brilho do visor	1 - 5
O3	Sons “teclado”	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	O4	Volume do alarme	1 - 4
O5	Temporizador crescente	Ligado/ Desligado	O6	Luz	Ligado/Desligado
O7	Aquecimento rápido	Ligado/ Desligado	O8	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
O9	Modo Demo	Código de ativação: 2468	O10	Versão do software	Verificar
O11	Restaurar configurações	Sim / Não			

## 16. 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)



867369458-A-1 12022

