

*Thinking of you*

 **Electrolux**



EOC55200

EOC56200

**EN** OVEN

**FR** FOUR

**PT** FORNO

**ES** HORNO

USER MANUAL

NOTICE D'UTILISATION

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUAL DE  
INSTRUCCIONES

2

21

40

59

QUELFOUR.COM

## Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## CONTENTS

Safety information	2	Additional functions	10
Product description	5	Helpful hints and tips	10
Before first use	5	Care and cleaning	14
Daily use	6	What to do if...	17
Clock functions	7	Installation	18
Using the accessories	8	Environment concerns	20

Subject to change without notice.



## SAFETY INFORMATION

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your personal safety and the safety of your property
- For the respect of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.

The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

### CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- **WARNING:** Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in the operation, because it becomes hot. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child Lock or Key Lock (Control Lock) function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

### GENERAL SAFETY

- Do not change the specifications of this appliance. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Switch off the appliance after each use.

### INSTALLATION

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation.
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a

contact opening width of minimum 3 mm.

- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Some parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture and make sure that there are no free spaces. It prevents electrical shock because you cannot accidentally touch dangerous parts.
- Before the installation, make sure that the kitchen cabinet has the recess dimensions applicable.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Install the appliance with its back and one side close to the higher appliance. The other side must be close to appliance with the same height.
- The appliance cannot be positioned on a base.

## ELECTRICAL CONNECTION

- The appliance must be earthed.
  - Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
  - Information on the voltage is on the rating plate.
  - Always use a correctly installed shock-proof socket.
  - When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
  - Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is the risk of fire.
  - Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.
  - Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
  - Make sure that the mains connection is accessible after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug – if applicable.

## USE

- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is the risk of explosion or fire.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is the risk of burns. Do not touch the heating elements in the appliance. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is the risk of skin burns.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance so it is not a defect in the sense of the warranty law.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - Do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil.
  - Do not put water directly into the hot appliance.
  - Do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not apply pressure on the open door.
- Always close the appliance door when you cook, even while grilling.

## CARE AND CLEANING

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the appliance from the power supply.
- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is the risk of burns. There is the risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating
- Use a deep baking tray for very moist cakes to prevent that fruit juices cause stains that can be permanent.
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and a soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer.
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Do not clean catalytic enamel (if applicable).

## PYROLYTIC CLEANING

 **Warning!** Risk of burns.

- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
- Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the oven location during

and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.

- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.

## RISK OF FIRE

- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.
- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance.

## OVEN LAMP

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for household lighting.
- If it becomes necessary to replace the lamp, use one of the same power and specifically designed for household appliances only.
- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock.

## SERVICE CENTRE

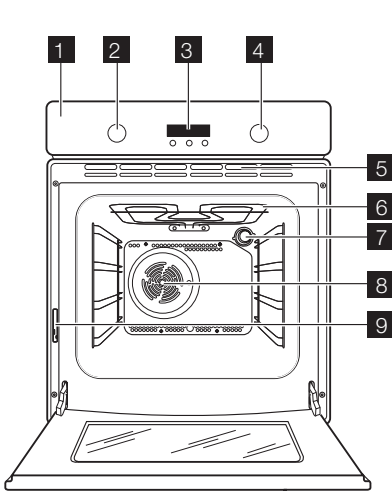
- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE

- To prevent the risk of physical injury or damage
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable and discard it.
  - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is the risk of suffocation.

## PRODUCT DESCRIPTION

### GENERAL OVERVIEW




- 1 Control panel
- 2 +/- knob
- 3 Electronic programmer
- 4 Knob for the oven functions
- 5 Ventilation openings
- 6 Grill
- 7 Oven lamp
- 8 Fan
- 9 Rating plate

### OVEN ACCESSORIES

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray (if present)**  
For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Removable telescopic runners**  
To put shelves or trays on it.

### BEFORE FIRST USE

**Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

1. When you connect the appliance to the electrical supply or in case of a power cut, the function indicator Time of day  flashes automatically.

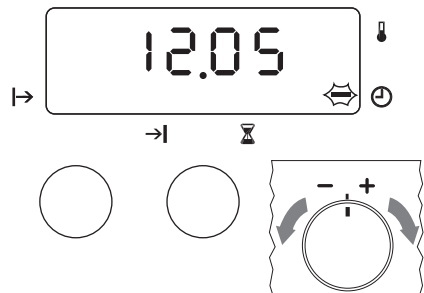
### INITIAL CLEANING

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

**Important!** Refer to chapter "Care and Cleaning".

### SETTING THE TIME


- i** The oven operates only after the time is set.



- Use the "+ / -" knob to set the time. After approximately 5 seconds, the flashing stops and the display shows the set time of day. The appliance is now ready to use.
- To change the time push the Selection button (refer to section "Clock function") again and again until the function indicator Time of day ⌚ flashes. Use the "+ / -" knob to set the time.

**i** You can change the time only when the appliance is deactivated. Make sure that the Child lock is not set.

**PRE-HEATING**

- Set function  and maximum temperature.

**DAILY USE**

**!** **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

**i** To use the oven, push the retractable knob. The knob then comes out.

**ACTIVATING THE APPLIANCE**



Turn the knob for oven functions to an oven function. The display shows the suggested temperature for the oven function. The oven starts to heat up. When the appliance is at the set temperature, an acoustic signal sounds.

**CHANGING THE OVEN TEMPERATURE**

Turn the + / - knob to raise or lower temperature. The setting changes in 5°C steps.

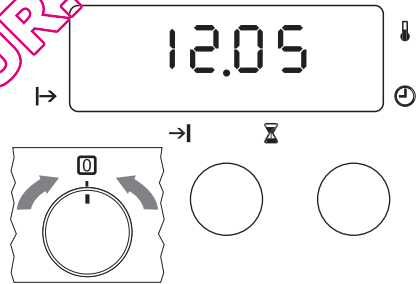
**CONTROLLING THE TEMPERATURE**

Push the temperature check button (refer to "Clock functions"). The temperature display shows the current oven temperature.

- Let the appliance operate without the food for approximately 1 hour.
- Set function  and maximum temperature.
- Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.
- Set function  and maximum temperature.
- Let the appliance operate without the food for approximately 10 minutes.

This is to burn off the residue in the appliance. The accessories can become more hot than usually. When you pre-heat the appliance for the first time, the appliance can make an odour and smoke. This is the usual effect. Make sure the airflow is sufficient.

**SWITCHING THE OVEN OFF**



Turn the oven functions control knob to the OFF position.

**HEAT- UP INDICATOR**









If you switch on an oven function, the bars on the display come on one by one. The bars show that the oven temperature increases.

**RESIDUAL HEAT INDICATOR**

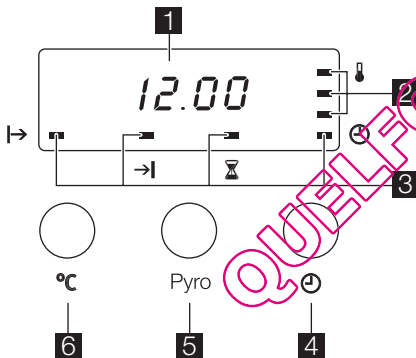
When you switch off the oven, the bars on the display show the residual heat.

**Oven Functions**

Oven function	Application
<b>0</b> OFF position	The appliance is OFF.

Oven function		Application
	Oven lamp	To light up the oven interior, e.g. for cleaning.
	Conventional cooking	To bake and roast on one oven level.
	Fan cooking	To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.
	Grill	To grill flat food in the middle of the grill and to toast.
	Dual grill	To grill flat food in large quantities and to toast.
	Thermal grilling	To roast larger joints of meat or poultry on one level. Also to gratinate and brown.
	Defrost	To thaw frozen food.
	Pyrolytic cleaning	For automatic pyrolytic cleaning of the oven. It burns off residual dirt in the oven. The oven heats up to approximately 500°C.


## ELECTRONIC PROGRAMMER



- 1 Temperature / Time display
- 2 Heat indicator
- 3 Clock function indicators
- 4 Selection button
- 5 Pyrolyse function button
- 6 Temperature check button

## CLOCK FUNCTIONS





### SETTING THE CLOCK FUNCTIONS

1. Set an oven function and temperature (not necessary for Time of day and Minute Minder).
2. Push the Selection button again and again until the desired function indicator flashes.
3. To set the time for Minute Minder  , Duration  $\rightarrow$  or End  $\rightarrow$ I , use the + / - knob. The related function indicator comes on. When the time period is completed, the related function indicator flashes, the display shows 0.00 and an acoustic signal sounds.

4. To stop the signal and the flashing:
  - with Minute Minder push a button
  - with Duration and End turn the oven functions selector to the position Off.

**i** With the functions Duration |→ and End →| the oven switches off automatically.

**i** With Minute Minder an acoustic signal also sounds when 90% of the time period is completed.

Clock function		Application
	Time of day	Shows the time. To set, change or check the time.
	Minute Minder	To set a countdown time. A signal sounds, after the time period is completed. This function has no effect on the operation of the oven.
	Duration	To set how long the oven has to be in operation.
	End	To set the switch-off time for an oven function.

**i** Duration |→ and End →| can be used at the same time, if the oven is to be switched on and off automatically later. First set Duration |→, then End →|.

2. Turn and hold "+/-" control knob. After some seconds the clock function goes out.

**i** In case of a power cut, most of the settings are cancelled. Reset the settings when the power supply is restored.

### CANCELLING THE CLOCK FUNCTIONS

1. Push the Selection button again and again until necessary function indicator flashes.

### USING THE ACCESSORIES

**Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

### TELESCOPIC RUNNERS

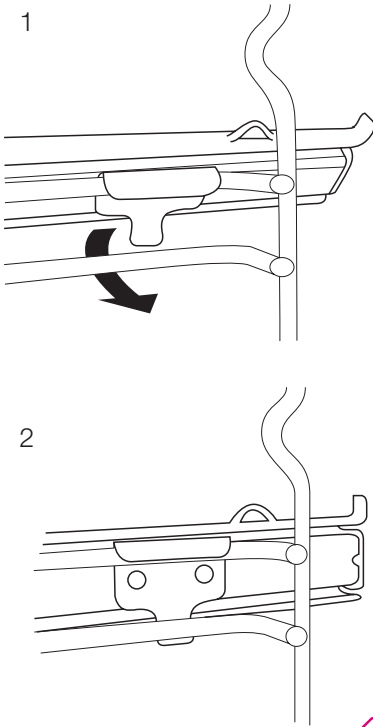
#### Installing telescopic runners

You can put the telescopic runners on each level.

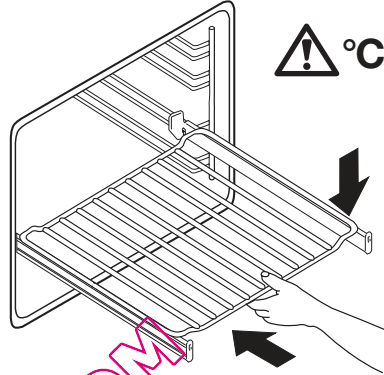
Make sure that the two telescopic runners are on the same level.

The stop element that is at one end of the telescopic runner must point up.





- Put the oven shelf on the telescopic runners and carefully push them in the appliance. Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

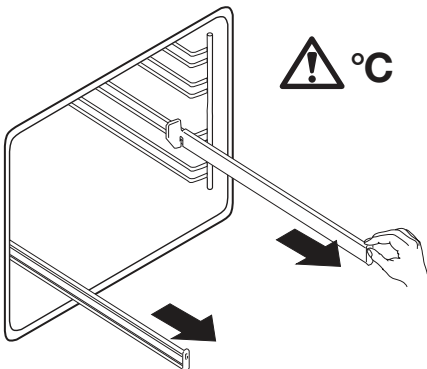


- Caution!** Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

### Using telescopic runners

With telescopic runners you can put and remove the shelves more easily.

- Pull out the right and left hand telescopic runners.



## ADDITIONAL FUNCTIONS

### CHILD LOCK

When the child lock is on, you cannot operate the oven.

It makes sure that children do not accidentally switch on the appliance.

**Important!** Do not set an oven function.

#### Switching on the child lock:

1. Turn + / - control knob to the left and hold it.
2. Push Selection button until the display shows "SAFE".

The child lock device is on.

To switch off the child lock repeat the same procedure as for switching on the child lock.

### COOLING FAN

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan continues to operate until the appliance cools down.

### SAFETY THERMOSTAT

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

### OVEN AUTOMATIC SWITCH-OFF

**i** The appliance deactivates automatically after some time:

- If you do not deactivate the appliance
- If you do not change the oven temperature.

#### The oven deactivates when the oven temperature is:

under 120 °C	after	12.0 hours
120 - 195 °C	after	8.5 hours
200 - 245 °C	after	5.5 hours
250 °C — max	after	3.0 hours

To operate the appliance after an automatic switch-off, first deactivate the appliance fully.

**i** The automatic switch-off is cancelled if you set the clock function Duration |→| or End →|.

### ERROR CODE

If some parameters are not correct, the control unit stops the functions which operate and the display shows the related error code. Refer to "What to do if" chapter.

## HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can to cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

### BAKING CAKES

- The best temperature for baking cakes is between 150°C and 200°C.



- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.
- For white meat, poultry and fish, set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent smoke condensation, add water each time after it dries up.



## COOKING MEAT AND FISH

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- To keep the red meat well-cooked outside and juicy inside set the temperature between 200°C-250°C.

## BAKING AND ROASTING TABLE



### CAKES

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time (min)	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	2 (1 and 3)	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)	160	24-34	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	170	2	160	60-80	In cake mould 26 cm
Apple cake (Apple pie)	1	170	2 (1 and 3)	160	100-120	2 cake moulds of 20 cm on a wire shelf
Strudel	2	175	2	150	60-80	On baking tray
Jam-tart	2	170	2	160	30-40	In cake mould 26 cm
Fruit cake	2	170	2	155	60-70	In cake mould 26 cm
Sponge cake (Fatless sponge cake)	2	170	2	160	35-45	In cake mould 26 cm
Christmas cake/Rich fruit cake	2	170	2	160	50-60	In cake mould 20 cm
Plum cake	2	170	2	160	50-60	In bread tin <sup>1)</sup>
Small cakes	3	170	3 (1 and 3)	160	20-30	On flat baking tray
Biscuits	3	150	3	150	20-30	On flat baking tray <sup>1)</sup>
Meringues	3	100	3	100	90-120	On flat baking tray
Buns	3	190	3	180	15-20	On flat baking tray <sup>1)</sup>
Choux	3	190	3	180	25-35	On flat baking tray <sup>1)</sup>
Plate tarts	3	180	2	170	45-70	In cake mould 20 cm

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Victoria sandwich	1 or 2	180	2	170	40-55	Left + right in cake mould 20 cm

1) Preheat for 10 minutes.

## BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60-70	1-2 pieces, 500 gr one piece <sup>1)</sup>
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	190	2 (1 and 3)	180	25-40	6-8 rolls on flat baking tray <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	On deep roasting pan <sup>1)</sup>
Scones	3	200	2	190	10-20	On flat baking tray <sup>1)</sup>



1) Preheat for 10 minutes.



## FLANS

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Pasta flan	2	180	2	180	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45-60	In mould
Quiches	1	190	1	190	40-50	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In mould
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	In mould
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 pudding mould <sup>1)</sup>



1) Preheat for 10 minutes.

## MEAT


TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50-70	On a wire shelf and deep roasting pan
Pork	2	180	2	180	90-120	On a wire shelf and deep roasting pan
Veal	2	190	2	175	90-120	On a wire shelf and deep roasting pan



TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
English roast beef rare	2	210	2	200	44-50	On a wire shelf and deep roasting pan
English roast beef medium	2	210	2	200	51-55	On a wire shelf and deep roasting pan
English roast beef well done	2	210	2	200	55-60	On a wire shelf and deep roasting pan
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	On deep roasting pan
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces on deep roasting pan
Lamb	2	190	2	190	110-130	Leg
Chicken	2	200	2	200	70-85	Whole on deep roasting pan
Turkey	1	180	1	160	210-240	Whole on deep roasting pan
Duck	2	175	2	160	120-150	Whole on deep roasting pan
Goose	1	175	1	160	150-200	Whole on deep roasting pan
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole on deep roasting pan


## FISH

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level 	Temp [°C]	Level 	Temp [°C]		
Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)	175	35-60	4-6 fillets


## GRILLING


 Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes 	
	Pieces	g	level 	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beef steaks	4	600	3	250	10-12	6-8


TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes ⌚	
	Pieces	g	level 	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Sausages	8	/	3	250	12-15	10-12
Pork chops	4	600	3	250	12-16	12-14
Chicken (cut in 2)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Breast of chicken	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fish Fillet	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasted sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

### THERMAL GRILLING

 **Warning!** Use this function with a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes ⌚	
	Pieces	g	level 	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Rolled joints (turkey)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Chicken (cut in two)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Chicken drumsticks	6	-	3	200	15-20	15-18
Quail	4	500	3	200	25-30	20-25
Vegetable gratin	-	-	3	200	20-25	-
pieces. Scallops	-	-	3	200	15-20	-
Mackerel	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Fish slices	4-6	800	3	200	12-15	8-10

### CARE AND CLEANING

 **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

**i** **Stainless steel or aluminium appliances:**


Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions

## PYROLYTIC CLEANING

1. Remove all removable parts and excess spillage from the oven.

**i** If you do not remove the shelf support rails, the clock display shows "**AS**" and the pyrolytic cleaning procedure cannot start.

2. Remove the worst residual dirt manually.
3. Turn the knob for the oven functions to .
  - "**Pyro**" appears on the display,
  - Duration |→ flashes for approximately 5 seconds.

**i** The pyrolytic cleaning process lasts approximately 2 h 30 min. If you want it to end at a specific time, press the Selection button until the End →| function indicator flashes. Use the + / - control knob to set the end time for the procedure. The function calculates the start time based on the end time you specify. The pyrolytic cleaning then starts and ends at the required time.

4. Press the **Pyro** button. The pyrolytic cleaning starts.
5. At the end of the process, an acoustic signal sounds and "**0.00**" appears on the display. Duration |→ flashes for approximately 5 seconds. Turn the oven control knob to **0**.

**i** During the pyrolytic cleaning the light does not operate. When the oven reaches the set temperature, the door locks. The bars of the heat indicator come up until the door unlocks again.

## PYRO REMINDER

The reminder function tells the user when pyrolytic cleaning is necessary.

An acoustic signal sounds and the display shows "**Pyro**" for approximately 15 seconds.

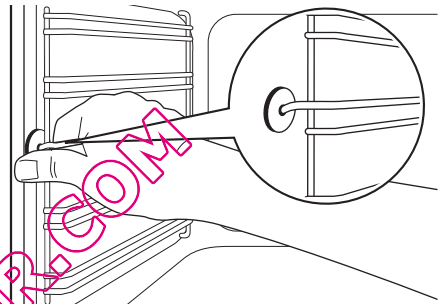
Set the Pyrolytic cleaning function.

**i** The display shows the reminder message when the appliance is off until you clean the appliance with the Pyrolytic cleaning.

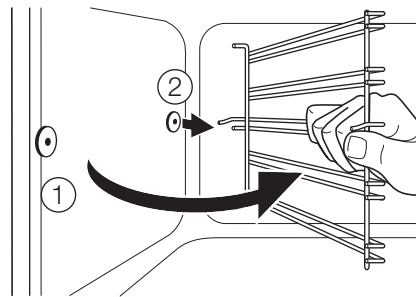
## SHELF SUPPORT RAILS

### Removing the shelf support rails

1. Pull the front of the shelf support rail away from the side wall.



2. Pull the rear shelf support rail away from the side wall and remove it.



### Installing the shelf support rails

Install the shelf support rails in opposite sequence.

**i** The rounded ends of the shelf support rails must point to the front!

## OVEN LAMP

**Warning!** Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

### Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

**i** Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb.  
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

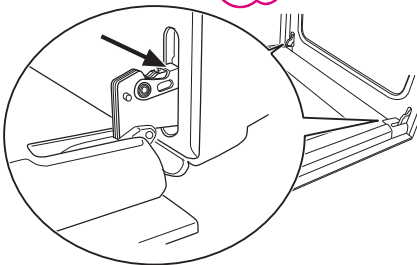
## CLEANING THE OVEN DOOR

The oven door has three panels of glass. You can remove the oven door and the internal panels of glass to clean them.

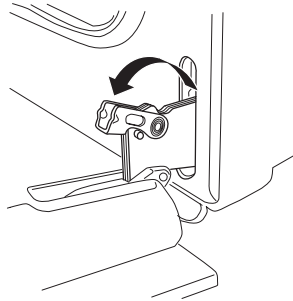
**i** The oven door can close if you try to remove the panels of glass before you remove the oven door.

### Removing the oven door and the glass panel

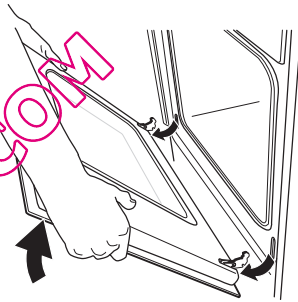
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



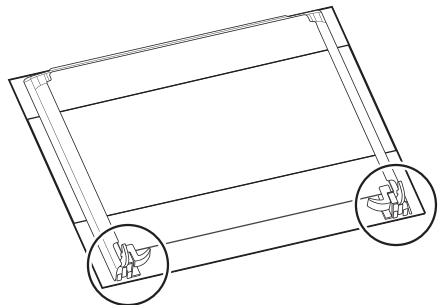
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.

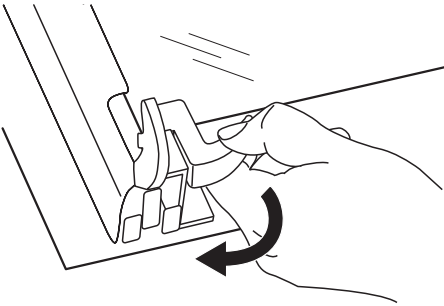


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

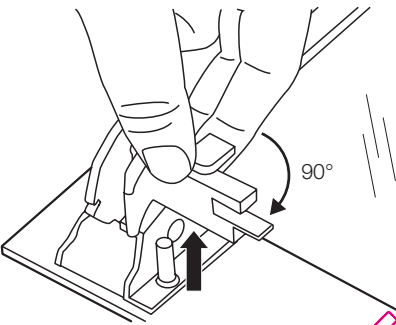




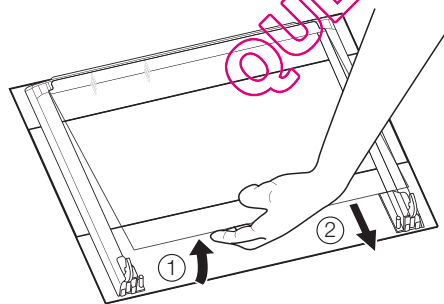
5. Release the locking system to remove the panels of glass.



6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the panels of glass one by one. Start from the top panel of glass.



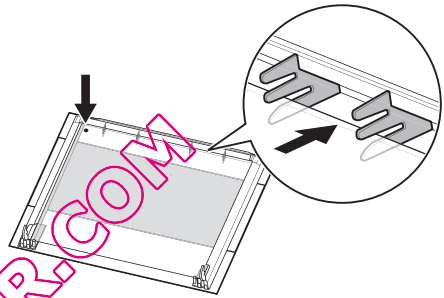
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

### Installing the door and the glass panels

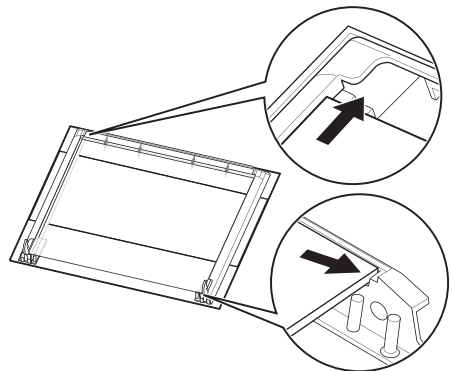
When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

The middle panel has a decorative frame. When you install this panel, make sure that the screen-printing zone looks to the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).



Make sure that you install the top panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).



### WHAT TO DO IF...

**Warning!** Refer to "Safety information" chapter.


Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up	The oven is not switched on	Activate the appliance
The appliance does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The appliance does not heat up	The necessary settings are not set	Control the settings
The appliance does not heat up	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
The pyrolysis function does not operate (the time display shows "AS")	Shelf support rails/oven shelf runners are not removed	Remove shelf support rails / oven shelf runners
The time display shows "Pyro"	The oven needs pyrolytic cleaning	Start the pyrolytic cleaning process
The time display shows an error code	Electronic error	Switch the appliance off and on again through the fuse or the safety switch in the fuse box. If the display shows the error message again, refer to the Service Force Centre
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends

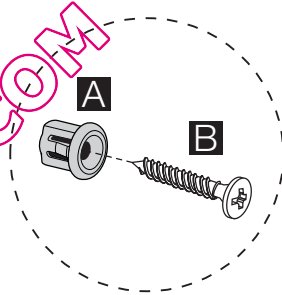
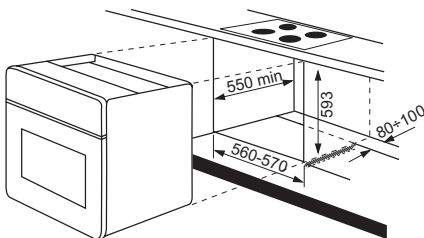
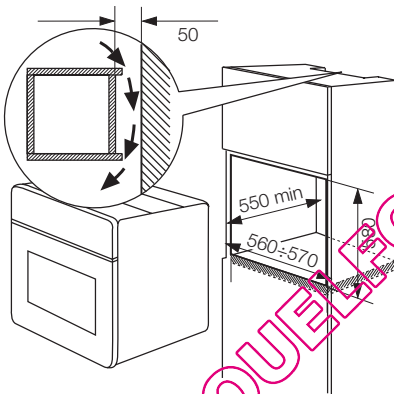
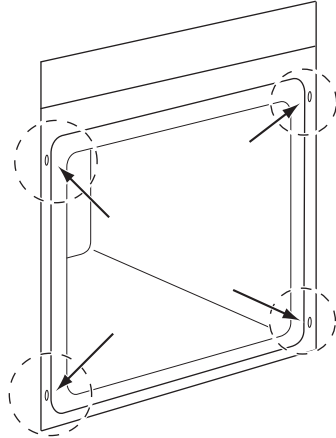
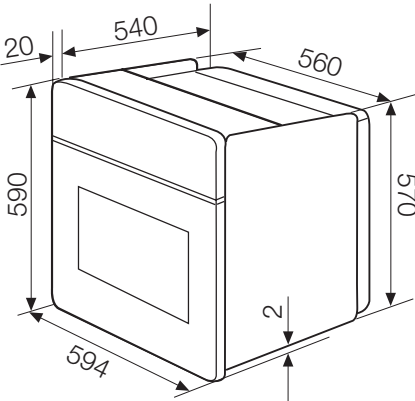
If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre. The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....  
 Product number (PNC) .....  
 Serial number (S.N.) .....

## INSTALLATION

 **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

**BUILDING IN****ELECTRICAL INSTALLATION**

**!** **Warning!** Only a qualified and competent person must do the electrical installation.

**i** The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from chapter "Safety Information".

This appliance is only supplied with a main cable.

**THE CABLE**


Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

The hearth cord (green/yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

## ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information

about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



### Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

QUELFOR.COM

## Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## SOMMAIRE

Consignes de sécurité	21	Conseils utiles	29
Description de l'appareil	24	Entretien et nettoyage	33
Avant la première utilisation	25	En cas d'anomalie de fonctionnement	37
Utilisation quotidienne	25	Installation	38
Fonctions de l'horloge	27	En matière de protection de	
Utilisation des accessoires	28	l'environnement	39
Fonctions supplémentaires	29		

Sous réserve de modifications.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour le respect de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous venez à le déplacer ou à le vendre.

Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

## SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- **AVERTISSEMENT :** Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant le fonctionnement de l'appareil, car il devient chaud. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.

- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

## INSTALLATION

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre fournisseur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).

- Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est débranchée au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. Cet appareil est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les accessoires dangereux.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre alimentation électrique.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une rallonge, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si présente).

## UTILISATION

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- En cours d'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écarter-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.

- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - Ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne le recouvrez pas de papier aluminium.
  - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez un plateau de cuisson profond pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. La surface résistante à la chaleur du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Lorsque les panneaux de verre de la porte sont endommagés, ils perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (si présent).

## NETTOYAGE PAR PYROLYSE

 **Avertissement** Risque de brûlures.

- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité du four pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.

## RISQUE D'INCENDIE.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

## ÉCLAIRAGE DU FOUR

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers afin de remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

## SERVICE APRÈS-VENTE

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil doit uniquement être effectuée

par un professionnel qualifié. Faites appel à votre service après vente.

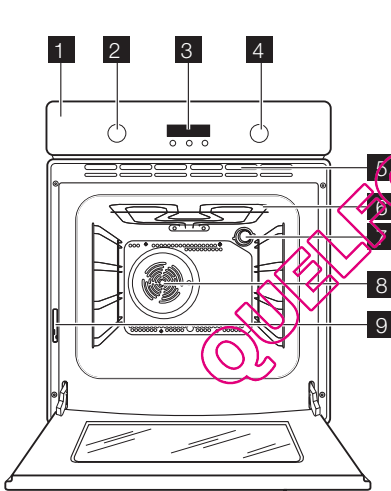
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
  - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Mettez au rebut le dispositif de verrouillage de porte. Cela évitera que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### VUE D'ENSEMBLE



- 1 Bandeau de commande
- 2 Sélecteur +/-
- 3 Programmateur électronique
- 4 Sélecteur des fonctions du four
- 5 Orifices d'aération
- 6 Gril
- 7 Éclairage du four
- 8 Ventilateur
- 9 Plaque signalétique

### ACCESSOIRES DU FOUR

- **Grille métallique**  
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages (si présent)**  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Lèche-frite**  
Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.
- **Glissières télescopiques amovibles**  
Pour grilles ou plaques de four



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».


### PREMIER NETTOYAGE

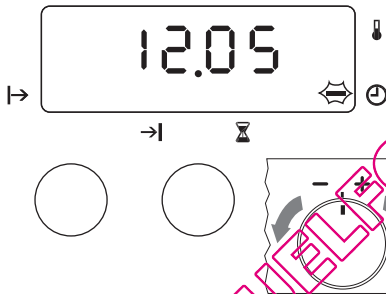
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

**Important** Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».


### RÉGLAGE DE L'HEURE

**i** Le four ne fonctionne que si l'heure est réglée.

1. Lorsque vous branchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, le voyant de la fonction Heure du jour  clignote automatiquement.






2. Réglez l'heure à l'aide de la molette « + / - ». Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche. L'appareil est désormais prêt à être utilisé.

3. Pour modifier l'heure, appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection (reportez-vous au chapitre « Fonction Horloge ») jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure du jour  clignote. Réglez l'heure à l'aide de la molette « + / - ».

**i** Vous ne pouvez modifier l'heure que lorsque l'appareil est éteint. Assurez-vous que la Sécurité enfants n'est pas activée.

### PRÉCHAUFFAGE

1. Fonction de réglage  et température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.
3. Fonction de réglage  et température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
5. Fonction de réglage  et température maximale.
6. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.

Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

**i** Pour utiliser le four, enfoncez la manette rétractable. La manette ressort.

### ACTIVATION DE L'APPAREIL

Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four sur la fonction désirée. L'affichage indique la température recommandée pour la fonction du four. Le four com-

mence à chauffer. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

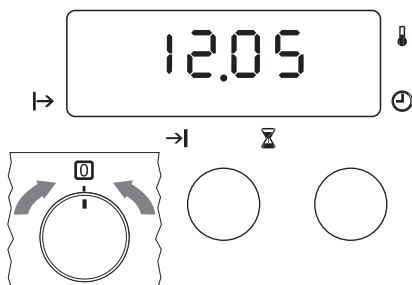
### MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Tournez la manette + / - pour augmenter ou baisser la température. Le réglage se fait par paliers de 5°C.

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Appuyez sur le sélecteur de température (reportez-vous au paragraphe « Fonctions de l'horloge »). L'affichage de la température indique la température actuelle du four.

## METTRE LE FOUR À L'ARRÊT



Tournez la manette du four sur OFF.

## INDICATEUR DE CHAUFFE

Si vous activez une fonction du four, les segments apparaissent un à un à l'afficheur. Les segments indiquent que la température du four augmente.

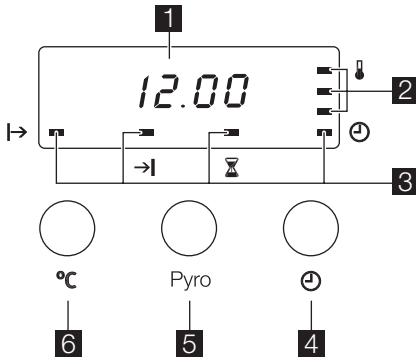
## INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque vous mettez le four à l'arrêt, les barres affichées indiquent la chaleur résiduelle.

## Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position ARRÊT	Le four est à l'arrêt.
	Éclairage du four	Pour éclairer l'intérieur du four, pour le nettoyer par exemple.
	Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Chaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et faire des toasts.
	Double gril	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire des toasts.
	Gril thermique	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et dorer.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Elle brûle les saletés résiduelles dans le four. Le four chauffe jusqu'à la température d'environ 500 °C.

## PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE





- 1 Indicateur de température / d'heure
- 2 Indicateur de chauffage
- 3 Indicateurs de fonctions Horloge
- 4 Touche de sélection
- 5 Touche de fonction de nettoyage par pyrolyse
- 6 Touche de vérification de la température


## FONCTIONS DE L'HORLOGE

### RÉGLAGE DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Réglez une fonction et la température du four (pas nécessairement pour l'heure et le minuteur)
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
3. Pour régler le minuteur, ⌚, Durée |→ ou Fin →|, utilisez la manette + / - . Le voyant de la fonction correspondante s'allume.  
Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote, « 0.00 » s'affiche et un signal sonore retentit.

4. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement :
  - Avec Minuteur, appuyez sur une touche
  - Avec Durée et Fin, mettez le sélecteur de fonction sur la position Arrêt.
-  Avec Minuteur, un signal sonore retentit également lorsque 90% de la durée s'est écoulée.
-  Avec les fonctions Durée |→ et Fin →|, le four se met à l'arrêt automatique.

Fonction de l'horloge		Utilisation
🕒	Heure	Affiche l'heure. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
⌚	Minuteur	Pour régler un décompte. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
→	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
→	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four.

-  Les fonctions Durée |→ et Fin →| peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Réglez d'abord la fonction Durée |→, puis la fonction Fin →|.

### ANNULATION DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Sélection jusqu'à ce que le voyant de fonctions clignote.
2. Tournez en appuyant sur la manette de commande "+/-".  
Au bout de quelques secondes, la fonction horloge disparaît.

**i** En cas de panne de courant, la plupart des réglages sont annulés. Réinitialisez

tous les réglages une fois le courant rétabli.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES

**!** **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

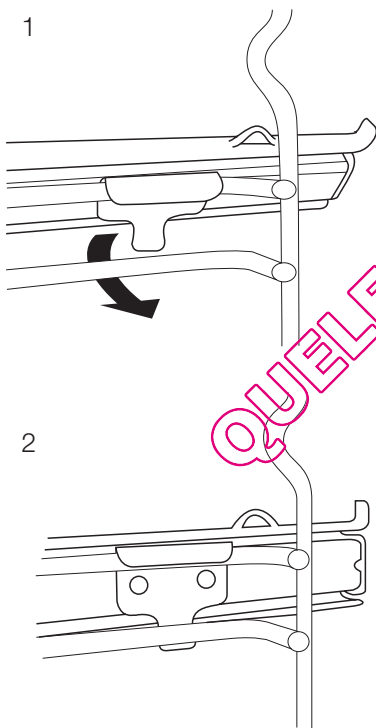
### RAILS TÉLESCOPIQUES

#### Installation des rails télescopiques

Vous pouvez mettre les rails télescopiques à chaque niveau.

Assurez-vous d'installer les deux rails télescopiques sur le même niveau.

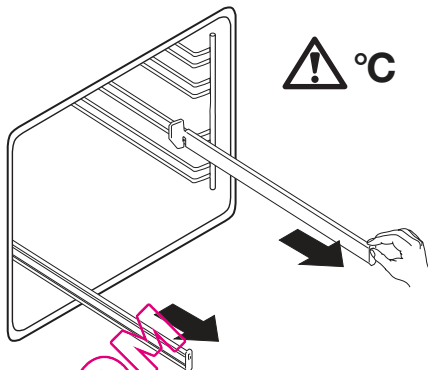
L'élément d'arrêt situé à une extrémité du rail télescopique doit être pointé vers le haut.



#### Utilisation de rails télescopiques

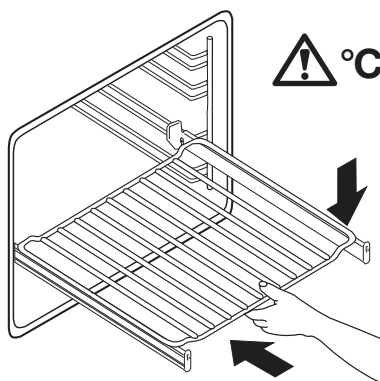
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

1. Tirez les rails télescopiques de droite et de gauche comme indiqué.



2. Placez la grille du four sur les rails télescopiques, puis poussez délicatement ces derniers afin de faire entrer la grille à l'intérieur du four.

Assurez-vous de bien enfoncer entièrement les rails télescopiques dans l'appareil avant de refermer la porte.



- !** **Attention** Les glissières télescopiques ne doivent pas être nettoyées dans un lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les glissières télescopiques.

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### SÉCURITÉ ENFANTS

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner. Cette fonction empêche les enfants de mettre involontairement l'appareil en fonctionnement.

**Important** Ne sélectionnez aucune fonction du four.

#### Activation de la sécurité enfants :

1. Tournez la manette de commande + / - vers la gauche et maintenez-la dans cette position.
2. Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à l'affichage du message « SAFE ». La sécurité enfants est activée. Pour désactiver la sécurité enfants, effectuez la même procédure que pour son activation.

### VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en fonctionnement pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque vous le mettez à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonc-

tionnement en cas de baisse de température.

### COUPURE AUTOMATIQUE DU FOUR

- i** L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps :
- si vous ne mettez pas à l'arrêt l'appareil
  - si vous ne modifiez pas la température du four.

#### Le four s'arrête à une température :

inférieure à 120 °C	après	12,0 heures
de 120 - 195 °C	après	8,5 heures
de 200 - 245 °C	après	5,5 heures
250 °C max	après	3,0 heures

Pour faire fonctionner l'appareil après un arrêt automatique, vous devez d'abord complètement arrêter l'appareil.

- i** Si vous réglez les fonctions de l'horloge Durée  $\rightarrow$  ou Fin  $\rightarrow$ , l'arrêt automatique est annulé.

### CODE ERREUR

Si certains paramètres sont incorrects, les fonctions en cours sont désactivées et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement..."

## CONSEILS UTILES

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directe-

ment en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### CUISSON DE GÂTEAUX



- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.



### CUISSON DE LA VIANDE ET DU POISSON

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.

- Pour que vos viandes rouges soient bien cuites à l'extérieur et bien juteuses à l'intérieur, réglez une température comprise entre 200 °C et 250 °C.
- Pour les viandes blanches, la volaille et le poisson, réglez une température comprise entre 150 °C et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbibber de jus.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

### TABLEAU DE RÉFÉRENCE POUR RÔTIR ET CUIRE GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	160	45-60	Dans un moule à gâteaux
Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	24-34	Dans un moule à gâteaux
Gâteau au fromage blanc avec babeurre	1	170	2	160	60-80	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	2 (1 et 3)	160	100-120	2 moules à gâteaux de 20 cm sur la grille métallique
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2	160	30-40	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Cake aux fruits secs	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Savoie (gâteau sans matières grasses)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Noël/gâteau riche en fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Plum cake	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à pain <sup>1)</sup>
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	160	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3	150	20-30	Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>
Meringues	3	100	3	100	90-120	Sur la plaque à gâteaux
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>
Choux	3	190	3	180	25-35	Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>
Tartelettes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Sandwich Victoria	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droite dans un moule à gâteaux de 20 cm



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

## PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité <sup>1)</sup>
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6-8 petits pains sur plaque de cuisson <sup>1)</sup>
Pizzas	1	190	1	190	20-30	Sur la lèchefrite <sup>1)</sup>
Petits pains au lait	3	200	2	190	10-20	Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

## FLANS



TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Gratin de pâtes	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin de légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 moules à pudding <sup>1)</sup>

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.


## VIANDES

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Viande de bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille métallique et au-dessus de la lèchefrite
Viande de porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille métallique et au-dessus de la lèchefrite
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille métallique et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise, bleu	2	210	2	200	44-50	Sur la grille métallique et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise, saignant	2	210	2	200	51-55	Sur la grille métallique et au-dessus de la lèchefrite
Rôti de bœuf à l'anglaise bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille métallique et au-dessus de la lèchefrite
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèchefrite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux sur la lèchefrite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Le tout sur la lèchefrite
Dinde	1	180	1	180	210-240	Le tout sur la lèchefrite
Canard	2	175	2	160	120-150	Le tout sur la lèchefrite
Oie	1	175	1	160	150-200	Le tout sur la lèchefrite
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Le tout sur la lèchefrite

## POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin 	Temp [°C]	Gradin 	Temp [°C]		
Truite/Daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	40-55	3-4 poissons
Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4-6 filets

## CUISSON AU GRIL

-  Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.



TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Pièces	g	Niveau de gradin 📊	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

## GRIL À CHALEUR TOURNANTE

 **Avertissement** Utilisez cette fonction avec une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes 🕒	
	Pièces	g	niveau 📊	Temp. (°C)	1e face	2e face
Rôti roulé (dinde)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Cuisses de poulet	6	-	3	200	15-20	15-18
Caille	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin de légumes	-	-	3	200	20-25	-
pièces. Pétoncles	-	-	3	200	15-20	-
Maquereau	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranches de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.

- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.

- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

### **i** Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :


Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

## NETTOYAGE PAR PYROLYSE

1. Retirez tous les éléments amovibles du four ainsi que le plus gros des salissures.

**i** Si vous ne retirez pas les glissières, l'horloge indique « **AS** » et la procédure de nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer.

2. Retirez les plus grosses salissures à la main.
3. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur .
  - "Pyro" s'affiche,
  - La durée  $\rightarrow$  clignote pendant environ 5 secondes.

**i** Le nettoyage par pyrolyse dure environ 2 h 30 min. Si vous souhaitez qu'il se termine à une heure donnée, appuyez sur la touche de sélection jusqu'à ce que le voyant de la fonction Fin  $\rightarrow$  clignote. Utilisez la manette de commande + / - pour régler l'heure de fin de la procédure. Cette fonction calcule alors l'heure de départ en fonction de l'heure de fin spécifiée. Le nettoyage par pyrolyse démarre et s'arrête aux heures souhaitées.

4. Appuyez sur la touche **Pyro**. Le nettoyage par pyrolyse démarre.
5. Une fois le processus terminé, un signal sonore retentit et « **0.00** » s'affiche. La durée  $\rightarrow$  clignote pendant environ 5 secondes. Tournez la manette de commande du four sur **0**.

**i** L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant le nettoyage par pyrolyse. Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Les segments de l'indicateur de chaleur s'allument jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

## RAPPEL PYROLYSE

La fonction de rappel indique à l'utilisateur à quel moment un nettoyage par pyrolyse est nécessaire.

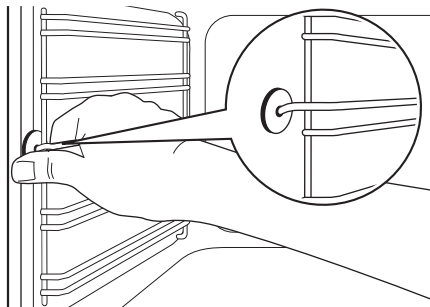
Un signal sonore retentit et l'écran affiche « **Pyro** » pendant environ 15 secondes. Réglez la fonction du nettoyage par pyrolyse.

**i** Le message de rappel s'affiche lorsque l'appareil est éteint, jusqu'à ce que vous ayez nettoyé l'appareil par pyrolyse.

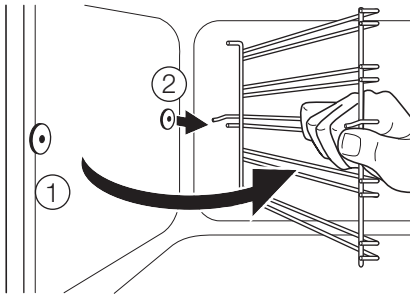
## GLISSIÈRES

### Retrait des glissières

1. Ecartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



2. Ecartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.



### Remontage des glissières

Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

- i** Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

### ÉCLAIRAGE DU FOUR

- !** **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

#### Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
  - Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
- i** Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.
1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
  2. Nettoyez-le.
  3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
  4. Remplacez le diffuseur en verre.

### NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

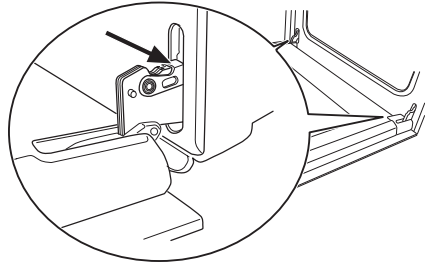
La porte du four est dotée de trois panneaux vitrés. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux internes vitrés afin de les nettoyer.

- i** Si vous tentez d'extraire les panneaux internes vitrés sans avoir au préalable

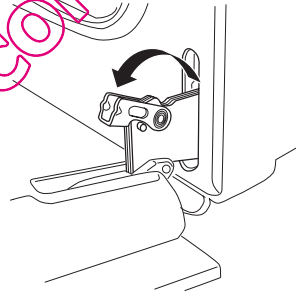
retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

### Retrait de la porte du four et de la vitre

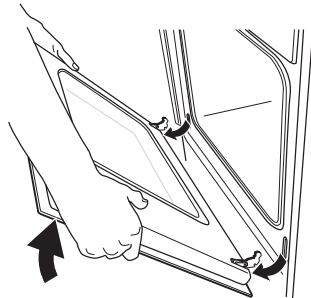
1. Ouvrez entièrement la porte et tenez les deux charnières.



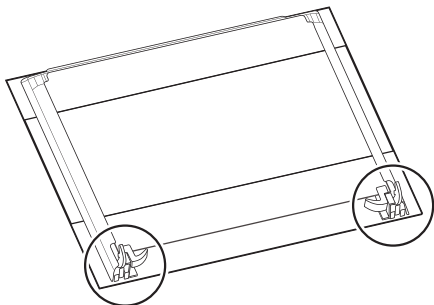
2. Soulevez le levier sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.



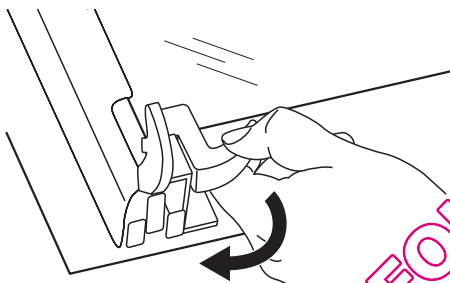
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (à mi-chemin). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



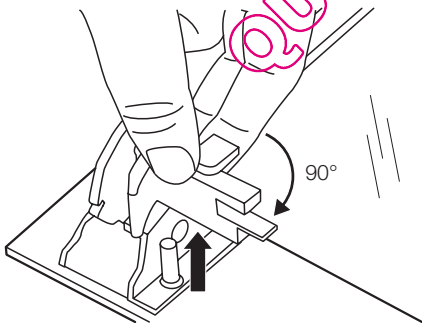
4. Déposez la porte sur un support stable non abrasif, par exemple sur une table recouverte d'un tissu doux, afin d'éviter tout risque de rayure.



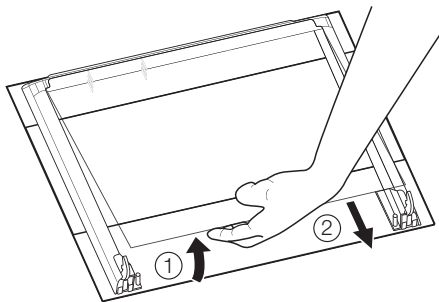
5. Libérez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux internes vitrés.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.



7. Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) un par un les panneaux internes vitrés. Commencez par le panneau interne vitré du haut.



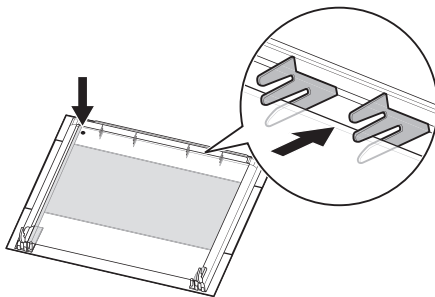
Lavez les panneaux internes vitrés avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux internes vitrés.

### Réinstallation de la porte et des vitres

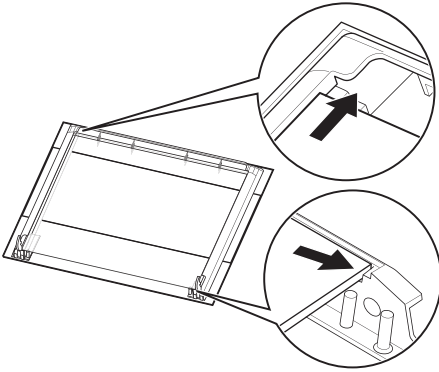
Une fois le nettoyage terminé, remplacez les panneaux internes vitrés et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La vitre du milieu est décorée d'un motif ornemental. Lorsque vous installez cette vitre, vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface de la zone décorée est lisse au toucher (le côté rugueux doit être de l'autre côté).

Veillez à poser correctement le panneau vitré du milieu dans son logement respectif (voir l'illustration).



Veillez à poser correctement le panneau supérieur vitré dans son logement respectif (voir l'illustration).



## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas en fonctionnement.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
La fonction de nettoyage par pyrolyse ne fonctionne pas (le bandeau de l'horloge affiche la mention « AS »)	Les glissières/gradins n'ont pas été enlevés.	Enlevez les glissières/gradins.
Le bandeau de l'horloge affiche la mention « Pyro ».	Le four nécessite un nettoyage par pyrolyse.	Entamez un processus de nettoyage par pyrolyse.
L'affichage de l'horloge indique un code d'erreur	Problème électronique	Déconnectez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusible, puis reconnectez-le. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez votre service après-vente.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

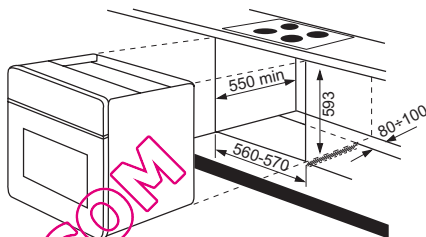
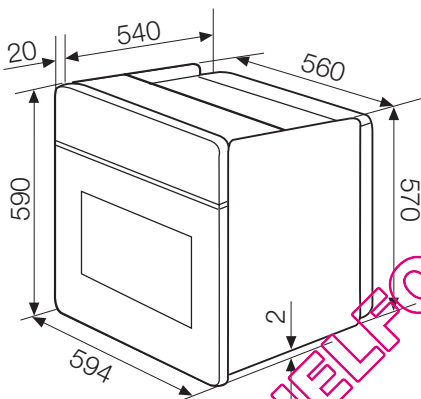
Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

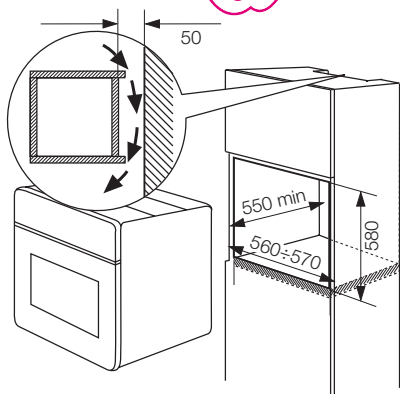
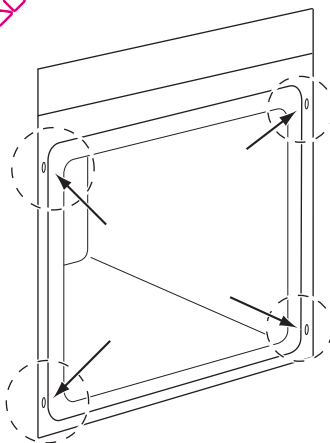
## INSTALLATION

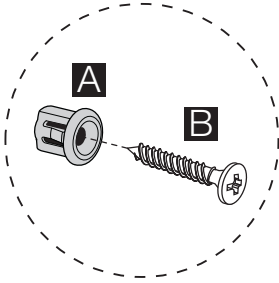
**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### ENCASTREMENT



QUELFOUR.COM





L'appareil est fourni avec un câble seulement.

### CÂBLE D'ALIMENTATION

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximum 2 300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>


Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

### INSTALLATION ÉLECTRIQUE

**!** **Avertissement** L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

**i** Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

### EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec

les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

**♻** **Emballage**

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

## Electrolux. Thinking of you.

Saiba mais sobre a nossa filosofia em [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## ÍNDICE

Informações de segurança	40	Funções adicionais	48
Descrição do produto	43	Sugestões e conselhos úteis	48
Antes da primeira utilização	43	Manutenção e limpeza	52
Utilização diária	44	O que fazer se...	56
Funções de relógio	46	Instalação	57
Utilizar os acessórios	47	Preocupações ambientais	58

Sujeito a alterações sem aviso prévio.



## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização, leia atentamente este manual:

- Para a sua segurança pessoal e para a segurança do seu aparelho
- Para respeitar o meio ambiente
- Para o funcionamento correcto do aparelho.

Guarde este manual juntamente com o aparelho, mesmo que este seja transferido ou vendido.

O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de uma instalação e utilização incorrectas.

**SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos pessoais.
- **AVISO:** Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando a porta estiver aberta ou quando o aparelho estiver em funcionamento, porque o aparelho aquece. Existe o risco de lesões ou incapacidade permanente.
- Se o aparelho possuir a função de Bloqueio de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções (Bloqueio dos Co-

mandos), utilize-a. Esta evita que as crianças e animais utilizem acidentalmente o aparelho.

**SEGURANÇA GERAL**

- Não altere as especificações deste aparelho. (Existe o risco de ferimentos e danos no aparelho.)
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue o aparelho após cada utilização.

**INSTALAÇÃO**

- Apenas um electricista qualificado pode instalar e ligar o aparelho. Contacte um centro de assistência aprovado. Este procedimento pretende evitar riscos de danos estruturais ou ferimentos pessoais.
- Certifique-se de que o aparelho não ficou danificado durante o transporte. Não ligue o aparelho se estiver danificado. Se necessário, contacte o fornecedor.
- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez. Não retire a placa de características. Este procedimento pode invalidar a garantia.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica ou de gás, etc.).
- Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação eléctrica durante a instalação.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho. O aparelho é pesado. Utilize sempre



luvas de protecção. Não puxe o aparelho pela pega.

- 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.
- Deve dispor de dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.
- As peças de protecção contra choques eléctricos devem estar fixas de modo a que não possam ser retiradas sem ferramentas.
- Algumas peças do aparelho transportam corrente eléctrica. Feche o aparelho num armário, certificando-se de que não existem folgas. Assim evita os choques eléctricos, uma vez que não pode tocar acidentalmente nas peças perigosas.
- Antes da instalação, certifique-se de que o armário da cozinha possui as dimensões da cavidade aplicáveis.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado sob e ao lado de estruturas seguras.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Instale o aparelho com a parte posterior e um dos lados próximos do aparelho mais elevado. O outro lado deve estar junto a um aparelho com a mesma altura.
- O aparelho não pode ser colocado numa base.

## LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os dados eléctricos na placa de características estão em conformidade com a alimentação eléctrica doméstica.
- A informação relativa à voltagem encontra-se na placa de características.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Quando ligar aparelhos eléctricos em tomadas, não deixe que os cabos toquem

ou se aproximem da porta quente do aparelho.

- Não utilize tomadas, conectores ou cabos de extensão de múltiplas ligações. Existe o risco de incêndio.
- Não substitua ou altere o cabo de alimentação. Contacte o Centro de Assistência.
- Certifique-se de que não esmaga nem provoca danos na ficha (se aplicável) e no cabo atrás do aparelho.
- Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação eléctrica, se aplicável.

## UTILIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para fins comerciais e industriais.
- Utilize o aparelho exclusivamente para tarefas de cozedura domésticas. Deste modo, evitará ferimentos pessoais em pessoas ou danos materiais.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis e/ou objectos fundíveis (em plástico ou alumínio) no, ao lado ou em cima do aparelho. Existe o risco de explosão ou incêndio.
- O interior do aparelho aquece durante a utilização. Existe o risco de queimaduras. Não toque nos aquecimentos do aparelho. Utilize luvas quando colocar ou retirar um acessório ou tacho.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios para evitar danos no esmalte do forno.
- Mantenha-se afastado do aparelho sempre que abrir a porta enquanto este estiver em funcionamento. Pode ser libertado vapor quente. Existe o risco de queimaduras na pele.
- A descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho, logo, tal não representa qualquer defeito em termos de direito à garantia.
- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:

- Não coloque quaisquer objectos directamente na parte inferior do aparelho, nem a cubra com folha de alumínio.
- Não verta água directamente sobre o aparelho quando este estiver quente.
- Não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Não utilize este aparelho se este estiver em contacto com água. Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.
- Não aplique pressão na porta aberta.
- Feche sempre a porta do aparelho quando estiver a cozinhar, mesmo no caso de grelhados.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Antes da manutenção, desactive o aparelho e desligue-o da corrente.
- Antes da manutenção, certifique-se de que o aparelho não está quente. Existe o risco de queimaduras. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Mantenha o aparelho sempre limpo. A acumulação de gordura ou outros alimentos pode originar um incêndio.
- A limpeza regular do aparelho evita a deterioração do material da superfície
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos para evitar que os sumos de fruta provoquem nódoas permanentes.
- Para a sua segurança pessoal e para a segurança do seu aparelho, limpe o aparelho exclusivamente com água e sabão. Não utilize produtos inflamáveis ou produtos que possam causar corrosão.
- Não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor, agentes de limpeza de alta pressão, objectos pontiagudos, agentes de limpeza abrasivos, esponjas abrasivas e tira-nódoas
- Se utilizar um spray de limpeza de forno, siga as instruções do fabricante.
- Não limpe a porta de vidro com agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos. A superfície do vidro interno, resistente ao calor, pode partir e estilhaçar.
- Se os painéis de vidro da porta forem danificados, tornam-se fracos e podem partir. É necessário proceder à sua substituição. Contacte o Centro de Assistência.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!

- Não limpe esmalte catalítico (se aplicável).

## LIMPEZA PIROLÍTICA

 **Advertência** Risco de queimaduras.

- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente.
- Providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
- Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do forno durante e após a limpeza pirolítica e a primeira utilização à temperatura máxima.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.

## PERIGO DE INCÊNDIO

- Abra a porta com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar. Existe o risco de incêndio.
- Quando abrir a porta, evite a existência de faíscas ou chamas perto do aparelho.
- Não coloque produtos inflamáveis, artigos embebidos em produtos inflamáveis e/ou objectos que derretam (feitos de plástico ou alumínio) dentro, perto ou sobre o aparelho.

## LÂMPADA DO FORNO

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Se for necessário substituir a lâmpada, utilize uma da mesma potência e especificamente concebida para aparelhos domésticos.
- Desligue o aparelho da corrente antes de proceder à substituição da lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

## CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- Só um técnico autorizado pode efectuar trabalhos ou reparações no aparelho. Contacte um Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

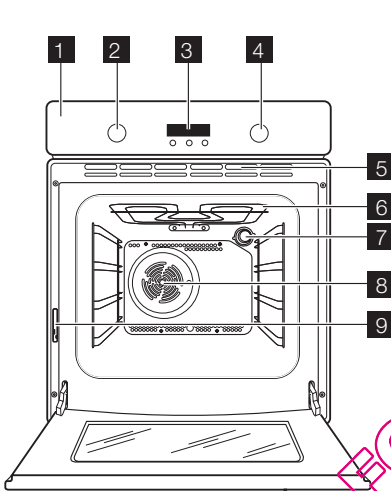
## ELIMINAÇÃO DO APARELHO

- Para evitar riscos de ferimentos pessoais ou danos
  - Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
  - Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

- Elimine o fecho da porta. Isto evita que as crianças ou animais pequenos fiquem fechados dentro do aparelho. Existe o risco de asfixia.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### DESCRIÇÃO GERAL



- 1 Painel de controlo
- 2 Botão +/-
- 3 Programador electrónico
- 4 Botão das funções do forno
- 5 Aberturas de ventilação
- 6 Grelhador
- 7 Lâmpada do forno
- 8 Ventoira
- 9 Placa de características

### ACESSÓRIOS DO FORNO

- **Grelha**  
Para tachos, formas de bolos, peças para assar.
- **Tabuleiro plano (se existir)**  
Para bolos e biscoitos.

- **Tabuleiro de assar**  
Para cozer e assar ou para recolher a gordura.
- **Calhas telescópicas amovíveis**  
Para colocar as grelhas ou tabuleiros.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**!** **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".


### LIMPEZA INICIAL

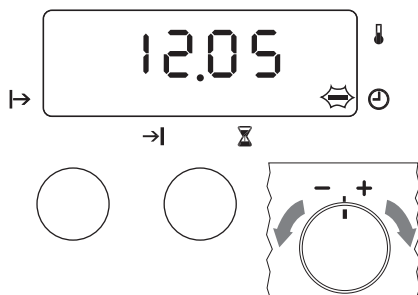
- Retire todas as partes do aparelho.
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização


**Importante** Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

### DEFINIR A HORA

- i** O forno apenas funciona depois de definir a hora.

- Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica ou em caso de falha de corrente, o indicador da função Hora do dia  pisca automaticamente.



- Utilize o botão "+/-" para definir a hora. Após cerca de 5 segundos, o indicador deixa de piscar e o display mostra a hora definida. O aparelho está pronto para ser utilizado.
- Para alterar a hora, prima o botão de selecção (consulte a secção "Função de relógio") repetidamente até o indicador de função Hora do dia  ficar intermitente. Utilize o botão "+/-" para definir a hora.

- i** Só é possível alterar a hora se o aparelho estiver desligado. Certifique-se de que o bloqueio de segurança para crianças não está activado.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA




- !** **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

- i** Para utilizar o forno, prima o botão retráctil. O botão depois sai para fora.

### ACTIVAR O APARELHO

Rode o botão das funções do forno para uma função do forno. O visor apresenta a temperatura sugerida para a função do forno. O forno começa a aquecer. Quando o aparelho alcança a temperatura definida, ouve-se um sinal sonoro.

### PRÉ-AQUECIMENTO

- Regule a função  e temperatura máxima.
- Deixe o aparelho em funcionamento sem alimentos durante aproximadamente 1 hora.
- Regule a função  e temperatura máxima.
- Deixe o aparelho em funcionamento sem alimentos durante aproximadamente 10 minutos.
- Regule a função  e temperatura máxima.
- Deixe o aparelho em funcionamento sem alimentos durante aproximadamente 10 minutos.

Isto deverá queimar os resíduos do aparelho. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. Quando pré-aquecer o aparelho pela primeira vez, o aparelho pode libertar odor e fumo. Este é um efeito normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

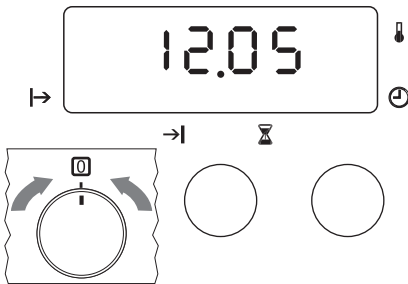
### ALTERAR A TEMPERATURA DO FORNO

Rode o botão + / - para aumentar ou reduzir a temperatura. O ajuste processa-se em passos de 5 °C.

### CONTROLAR A TEMPERATURA

Prima o botão de verificação da temperatura (consulte "Funções de relógio"). O visor da temperatura indica a temperatura actual do forno.

## DESLIGAR O FORNO



Rode o botão de controlo das funções do forno para a posição desligado.









## INDICADOR DE AQUECIMENTO

Se ligar uma função do forno, as barras no visor são apresentadas uma a uma. As barras mostram que a temperatura do forno aumenta.

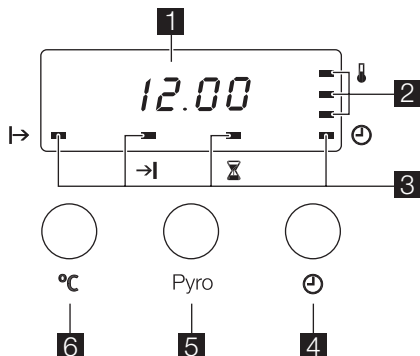
## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Ao desligar o forno, as barras no visor indicam o calor residual.

## Funções do forno

Função do forno	Aplicação
 Posição OFF	O aparelho está desligado (OFF).
 Lâmpada do forno	Para iluminar o interior do forno, por exemplo, para limpar.
 Cozedura convencional	Para cozer e assar num nível do forno.
 Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos que requerem a mesma temperatura de confeção, em vários níveis, sem transferência de sabores.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos no meio do grelhador e para tostar.
 Grelhador duplo	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar.
 Grelhador com ar quente	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões num nível. Também para gratinar e alourar.
 Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
 Limpeza pirolítica	Para a limpeza pirolítica automática do forno. Queima a sujidade residual no forno. O forno aquece até cerca de 500 °C.

## PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



- 1 Visor de temperatura/hora
- 2 Indicador de calor
- 3 Indicadores de funções de relógio
- 4 Botão de selecção
- 5 Botão de função pirólise
- 6 Botão de verificação da temperatura

## FUNÇÕES DE RELÓGIO

### REGULAR AS FUNÇÕES DE RELÓGIO

1. Defina uma temperatura e função do forno (não é necessário para Hora do dia e Cronómetro).
2. Prima o botão de selecção repetidamente até que o indicador da função desejada fique intermitente.
3. Para regular o tempo para o Cronómetro ⌚, Duração |→ ou Fim →|, utilize o botão + / -. O respectivo indicador de função acende-se. Quando o período de tempo terminar, o respectivo indicador de função fica intermitente, o visor apresenta 0.00 e é emitido um sinal sonoro.

4. Para desligar o sinal e a intermitência:
  - com o Cronómetro, prima um botão
  - com Duração e Fim, rode o selector de funções do forno para a posição de desligado.

- 1 Com o Cronómetro, é também emitido um sinal sonoro quando está decorrido 90% do tempo.
  - 2 Com as funções Duração |→ e Fim →| o forno desliga automaticamente.

Função de relógio	Ícone	Aplicação
⌚	⌚	Apresenta a hora. Para definir, alterar ou verificar a hora.
⌚	⌚	Para definir um tempo de contagem decrescente. Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal acústico. Esta função não tem qualquer efeito no funcionamento do forno.
→	→	Para definir o tempo durante o qual o forno vai ser utilizado.
→	→	Para definir o tempo de desactivação para uma função do forno.

1. Duração |→ e Fim →| podem ser utilizados em simultâneo, se o forno for ligado e desligado automaticamente mais tarde. Primeiro, defina Duração |→ e, em seguida, Fim →|.

2. Rode e mantenha o botão de controlo "+/-". Após alguns segundos, a função de relógio apaga-se.

- 1 Em caso de corte de energia, a maioria das definições é cancelada. Reponha as definições quando a alimentação for restaurada.

### CANCELAR AS FUNÇÕES DE RELÓGIO

1. Prima novamente o botão de selecção e aguarde até o indicador de função pretendo ficar intermitente.

## UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

**⚠ Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

### CALHAS TELESCÓPICAS

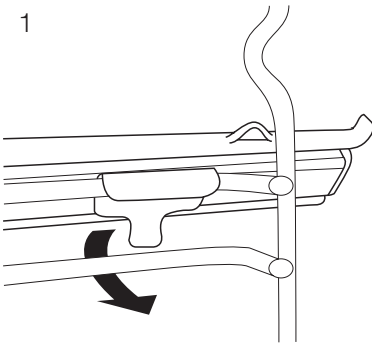
#### Instalar as calhas telescópicas

Pode colocar as calhas telescópicas em cada nível.

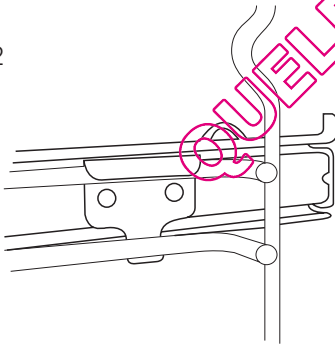
Certifique-se de que as duas calhas telescópicas estão no mesmo nível.

O batente numa das extremidades da calha telescópica deve apontar para cima.

1



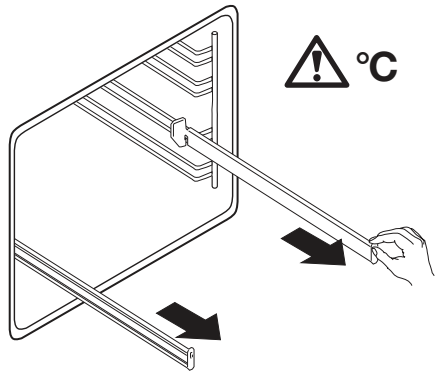
2



#### Utilizar as calhas telescópicas

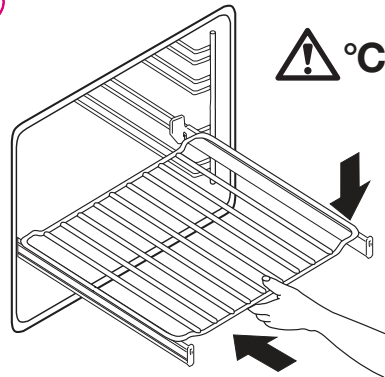
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



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

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



- ⚠ Cuidado** Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

## FUNÇÕES ADICIONAIS

### BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Quando o bloqueio de segurança para crianças está activo, o forno não pode ser operado.

Garante que as crianças não ligam o aparelho acidentalmente.

**Importante** Não regule uma função do forno.

#### Ligar o bloqueio de segurança para crianças:

1. Rode o botão + / - para a esquerda e mantenha.
2. Prima o botão de selecção até o visor apresentar "SAFE".

O dispositivo de bloqueio de segurança para crianças está activado.

Para desligar o bloqueio de segurança para crianças, repita o procedimento para ligar o bloqueio de segurança para crianças.


### VENTOINHA DE ARREFECIMENTO

Quando o aparelho está a funcionar, o ventilador de arrefecimento é activado automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, o ventilador de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

### TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Para evitar um sobreaquecimento perigoso (devido ao uso inadequado do aparelho ou a peças avariadas), o forno possui um termóstato de segurança que interrompe a alimentação de energia. O forno volta a ligar-se automaticamente quando a temperatura baixar.


### DESCONEXÃO AUTOMÁTICA DO FORNO

-  O aparelho desactiva-se automaticamente após algum tempo:
- Se não desactivar o aparelho.
  - Se não alterar a temperatura do forno.

#### O forno desactiva-se automaticamente quando a temperatura do forno é:

inferior a 120 °C	após	12,0 horas
120 - 195 °C	após	8,5 horas
200 - 245 °C	após	5,5 horas
250 °C — máx	após	3,0 horas

Para utilizar o aparelho após este se ter desactivado automaticamente, comece por desligar totalmente o aparelho.

-  A desconexão automática é cancelada se definir a função de relógio Duração |→| ou Fim →|.

### CÓDIGO DE ERRO

Se alguns parâmetros não estiverem correctos, a unidade de controlo pára as funções activadas e surge no visor o respectivo código de erro. Consulte o capítulo "O que fazer se...".

## SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

- O aparelho possui quatro níveis da grelha. Conte os níveis da grelha a partir de baixo.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nas portas de vidro. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes da cozedura.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os



componentes com folha de alumínio enquanto cozinha. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

## COZER BOLOS

- A melhor temperatura para cozer bolos encontra-se entre 150 °C e 200 °C.
- Pré-aqueça o forno durante aproximadamente 10 minutos antes de cozer.
- Não abra a porta do forno antes de se esgotarem 3/4 do tempo de confecção definido.
- Se utilizar dois tabuleiros ao mesmo tempo, deixe um nível vazio entre os tabuleiros.

## CONFECIONAR CARNE E PEIXE

- Não confeccione carne com um peso inferior a 1 kg. Confeccionar quantidades

demasiado pequenas torna a carne muito seca.

- Para manter a carne vermelha bem cozinhada por fora e succulenta por dentro, regule a temperatura entre 200 °C-250 °C.
- Para a carne branca, aves e peixe, regule a temperatura entre 150°C-175°C.
- Utilize um tabuleiro de recolha para todos os alimentos gordurosos para evitar que o forno ganhe manchas permanentes,
- Deixe a carne durante aproximadamente 15 minutos antes de trincar para que não fique seca.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro de recolha de gorduras. Para evitar a condensação de fumo, vá acrescentando água.

## TABELA PARA COZER E ASSAR BOLOS

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível 	Temp. [°C]	Nível 	Temp. [°C]		
Receitas batidas	2	170	2 (1 e 3)	160	45-60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	2	170	2 (1 e 3)	160	24-34	Em forma de bolo
Bolo de queijo	1	170	2	160	60-80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã)	1	170	2 (1 e 3)	160	100-120	2 formas de bolo de 20 cm na prateleira em grelha
Strudel	2	175	2	150	60-80	No tabuleiro
Tarte de compota	2	170	2	160	30-40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	2	170	2	155	60-70	Em forma de bolo de 26 cm
Pão-de-ló (sem gordura)	2	170	2	160	35-45	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal/ Bolo de fruta	2	170	2	160	50-60	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa	2	170	2	160	50-60	Em forma de pão <sup>1)</sup>
Bolos pequenos	3	170	3 (1 e 3)	160	20-30	No tabuleiro plano
Biscoitos	3	150	3	150	20-30	No tabuleiro plano <sup>1)</sup>

TIPO DE PRA-TO	Cozedura convencional		Cozedura ventila- lada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível 	Temp. [°C]	Nível 	Temp. [°C]		
Merengue	3	100	3	100	90-120	No tabuleiro plano
Pãezinhos	3	190	3	180	15-20	No tabuleiro plano <sup>1)</sup>
Massa para éclairs e profite-roles	3	190	3	180	25-35	No tabuleiro plano <sup>1)</sup>
Tartes	3	180	2	170	45-70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de duas camadas	1 ou 2	180	2	170	40-55	Esquerda + direita em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

## PÃO E PIZZA

TIPO DE PRA-TO	Cozedura convencional		Cozedura ventila- lada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível 	Temp. [°C]	Nível 	Temp. [°C]		
Pão branco	1	190	1	190	60-70	1-2 fatias, 500 g cada fatia <sup>1)</sup>
Pão de centeio	1	190	1	180	30-45	Em forma rectangular
Pãezinhos	2	190	2 (1 e 3)	180	25-40	6-8 pãezinhos no tabuleiro plano <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	No tabuleiro de assar <sup>1)</sup>
Scones	3	200	2	190	10-20	No tabuleiro plano <sup>1)</sup>



1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

## TORTAS

TIPO DE PRA-TO	Cozedura convencional		Cozedura ventila- lada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível 	Temp. [°C]	Nível 	Temp. [°C]		
Empadas	2	180	2	180	40-50	Em forma
Tortas de vegetais	2	200	2	175	45-60	Em forma
Quiches	1	190	1	190	40-50	Em forma
Lasanha	2	200	2	200	25-40	Em forma
Canelones	2	200	2	190	25-40	Em forma
Pudim Yorkshirre	2	220	2	210	20-30	6 formas de pudim <sup>1)</sup>

1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

## CARNE


TIPO DE PRA-TO	Cozedura convencional		Cozedura ventila- lada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível 	Temp. [°C]	Nível 	Temp. [°C]		
Carne de vaca	2	200	2	190	50-70	Na prateleira em grelha com tabuleiro de assar
Porco	2	180	2	180	90-120	Na prateleira em grelha com tabuleiro de assar
Vitela	2	190	2	175	90-120	Na prateleira em grelha com tabuleiro de assar
Carne assada à inglesa (mal passada)	2	210	2	200	44-50	Na prateleira em grelha com tabuleiro de assar
Carne assada à inglesa (média)	2	210	2	200	51-55	Na prateleira em grelha com tabuleiro de assar
Carne assada à inglesa (bem passada)	2	210	2	200	55-60	Na prateleira em grelha com tabuleiro de assar
Pá de porco	2	180	2	170	120-150	No tabuleiro de assar
Lombo de porco	2	180	2	160	100-120	2 pedaços no tabuleiro de assar
Borrego	2	190	2	190	110-130	Perna
Frango	2	200	2	200	70-85	Inteiro no tabuleiro de assar
Peru	1	180	1	160	210-240	Inteiro no tabuleiro de assar
Pato	2	175	2	160	120-150	Inteiro no tabuleiro de assar
Ganso	1	175	1	160	150-200	Inteiro no tabuleiro de assar
Coelho	2	190	2	175	60-80	Em pedaços
Lebre	2	190	2	175	150-200	Em pedaços
Faisão	2	190	2	175	90-120	Inteiro no tabuleiro de assar

## PEIXE


TIPO DE PRA-TO	Cozedura convencional		Cozedura ventila- lada		Tempo de cozedura [min.]	Notas
	Nível 	Temp. [°C]	Nível 	Temp. [°C]		
Truta/Dourada	2	190	2 (1 e 3)	175	40-55	3-4 peixes
Atum/Salmão	2	190	2 (1 e 3)	175	35-60	4-6 filetes


## GRELHAR

- i** Aqueça previamente o forno vazio durante 10 minutos, antes de cozinhar.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos ⌚	
	Peças	g	nível 	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Bifes do lombo	4	800	3	250	12-15	12-14
Bife de novilho	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Costeletas de porco	4	600	3	250	12-16	12-14
Frango (em metades)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Espetadas	4	/	3	250	10-15	10-12
Peito de frango	4	400	3	250	12-15	12-14
Hambúrguer	6	600	3	250	20-30	
Filetes de peixe	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwiches tostadas	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

## GRILL VENTILADO

 **Advertência** Utilize esta função com uma temperatura máxima de 200°C.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos ⌚	
	Peças	g	nível 	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Rolo de carne (peru)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Frango (em metades)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Coxa de frango	6	-	3	200	15-20	15-18
Codornizes	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinado de legumes	-	-	3	200	20-25	-
peças. Amêijoas	-	-	3	200	15-20	-
Cavala	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Peixe em posta	4-6	800	3	200	12-15	8-10

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

 **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

- Limpe a parte dianteira do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar superfícies metálicas, utilize um agente de limpeza normal
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, pode remover sujidade com maior facilidade, não ficando esta queimada.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno (com um pano macio, com água morna e

um agente de limpeza) após cada utilização e deixe-os secar.

- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente!

### **i** **Acessórios de aço inoxidável ou alumínio:**



Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio.


Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, pois podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno seguindo as mesmas precauções


## **LIMPEZA PIROLÍTICA**

1. Retire todas as peças amovíveis e restos derramados do forno.

**i** Se não remover os suportes para prateleiras, o display do relógio mostra "**AS**" e o procedimento de limpeza pirolítica não pode iniciar.

2. Remova os resíduos mais persistentes manualmente.
3. Rode o botão das funções do forno para .
  - "**Pyro**" surge no display.
  - O tempo de duração  pisca durante 5 segundos.

**i** O processo de limpeza pirolítica demora cerca de 2h30m. Se pretender que termine num determinado momento, prima o botão de selecção até o indicador da função Fim  ficar intermitente. Utilize o botão de controlo +/- para definir a hora final para o procedimento. A função calcula a hora de início com base na hora final especificada. A limpeza pirolítica começa e termina à hora pretendida.

4. Prima o botão **Pyro**. A limpeza pirolítica é iniciada.
5. No fim do processo, é emitido um sinal sonoro e o display mostra "**0.00**". O tempo de duração  pisca durante 5 segundos. Rode o botão de controlo do forno para a posição **0**.

**i** A luz não funciona durante a limpeza pirolítica.

Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta tranca-se.

As barras do indicador de calor acendem-se até a porta destrancar novamente.

## **AVISO DE LIMPEZA PIROLÍTICA**

A função de aviso informa o utilizador quando for necessário efectuar uma limpeza pirolítica.

É emitido um sinal sonoro e aparece "**Pyro**" no visor durante aproximadamente 15 segundos.

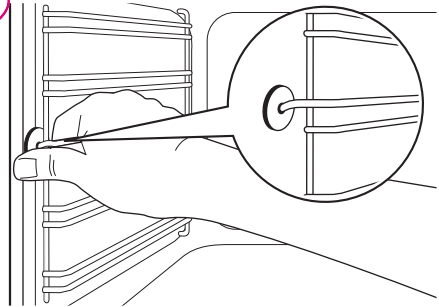
Defina a função de limpeza pirolítica.

**i** A mensagem de aviso surge no visor quando o aparelho estiver desligado, até utilizar a limpeza pirolítica no aparelho.

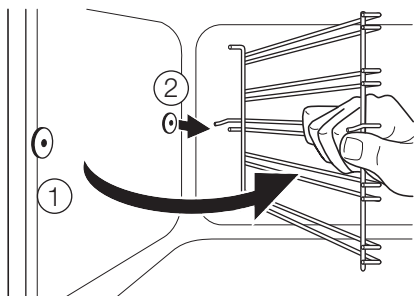
## **CALHAS DE APOIO DA GRELHA**

### **Remover as calhas de apoio da grelha**

1. Puxe a parte dianteira da calha de apoio da grelha da parede lateral.



2. Puxe a calha traseira de apoio da grelha da parede lateral e remova-a.



### Instalar as calhas de apoio da grelha

Instale as calhas de apoio da grelha na sequência inversa.

- i** As extremidades arredondadas das calhas de apoio da grelha têm de ficar viradas para a frente!

### LÂMPADA DO FORNO

**!** **Advertência** Tenha cuidado quando substituir a lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

#### Antes de substituir a lâmpada do forno.

- Desactive o forno.
- Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

**i** Coloque um pano no fundo do forno para proteger a luz do forno e a protecção de vidro.

1. Rode a protecção de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.  
Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a cobertura de vidro.

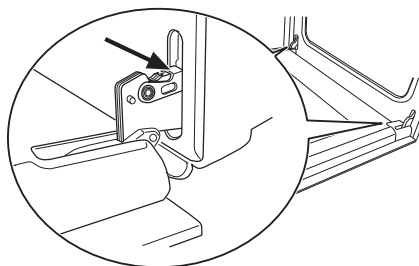
### LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

A porta do forno possui três painéis de vidro. Remova a porta do forno e os painéis internos de vidro para os limpar.

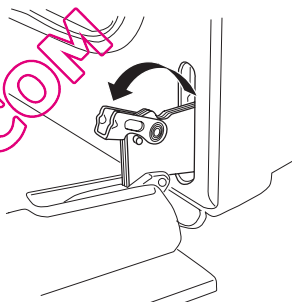
- i** A porta do forno pode fechar-se se tentar remover os painéis de vidro antes de remover a porta do forno.

### Remover a porta do forno e o painel de vidro

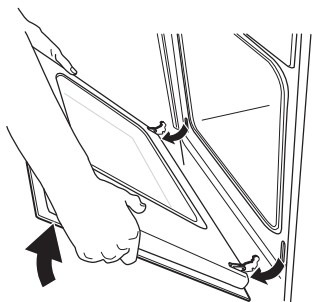
1. Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



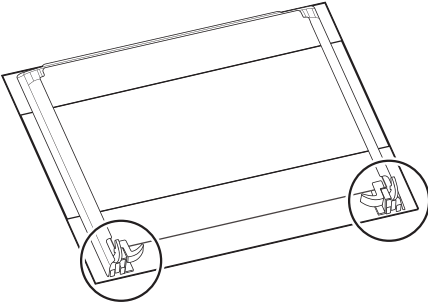
2. Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



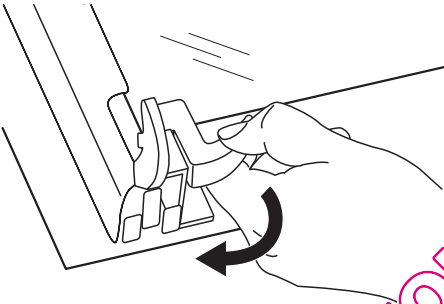
3. Feche a porta do forno para a primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



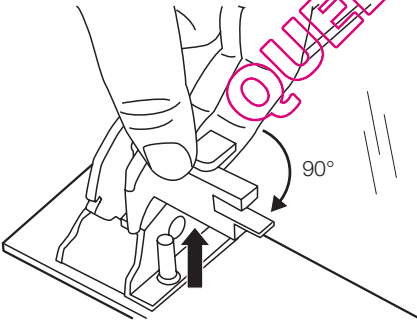
4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



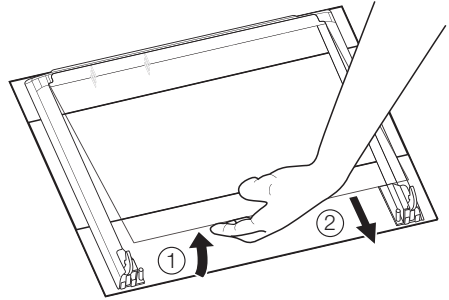
5. Solte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.



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



7. Eleve cuidadosamente (passo 1) e remova (passo 2) os painéis de vidro, um por um. Comece a partir do painel superior de vidro.



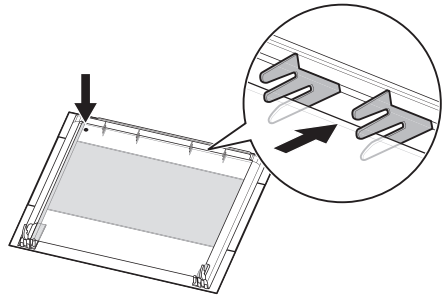
Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro.

### Instalar a porta e os painéis de vidro

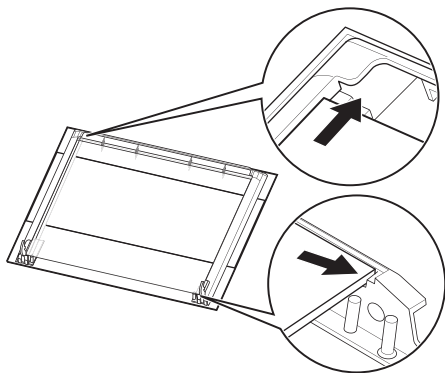
Quando a limpeza estiver concluída, introduza os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos em cima na sequência oposta.

O painel central possui uma moldura decorativa. Quando instalar este painel, certifique-se de que a serigrafia fica virada para a parte interior do forno. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não se encontra rugosa quando lhe toca.

Certifique-se de que instala o painel de vidro intermédio nos alojamentos correctos (consulte a imagem).



Certifique-se de que instala o painel de vidro superior nos alojamentos correctos (consulte a imagem).



## O QUE FAZER SE...

**⚠ Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não aquece	O forno não está ligado	Active o aparelho
O aparelho não aquece	O relógio não está regulado	Regule o relógio
O aparelho não aquece	Não está definida a regulação necessária	Regule as definições
O aparelho não aquece	O disjuntor do quadro eléctrico dispara	Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não funciona	A lâmpada do forno está avariada	Substitua a lâmpada do forno
A função de pirólise não funciona (o visor de tempo mostra "AS")	As calhas de apoio da grelha/calhas telescópicas do forno não foram removidas	Remova as calhas de apoio da grelha/calhas telescópicas do forno
O visor de tempo mostra "Pyro"	O forno precisa de uma limpeza pirolítica	Inicie o processo de limpeza pirolítica
O display da hora mostra um código de erro	Erro electrónico	Desligue e ligue novamente o aparelho através do fusível ou do disjuntor na caixa de fusíveis. Se o visor mostrar a mensagem de erro novamente, consulte o Centro de Assistência Técnica
Há acumulação de vapor e água condensada nos alimentos e na cavidade do forno	Deixou o prato no forno demasiado tempo	Não deixe os pratos no forno mais de 15-20 minutos após a conclusão do processo de cozedura

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência.

Os dados necessários para o Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa

de características. A placa de características está na moldura frontal do interior do aparelho.



Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

.....

Número do produto (PNC)

.....

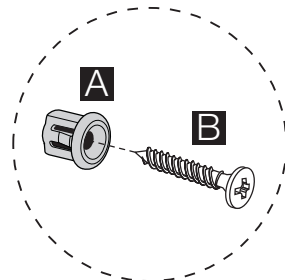
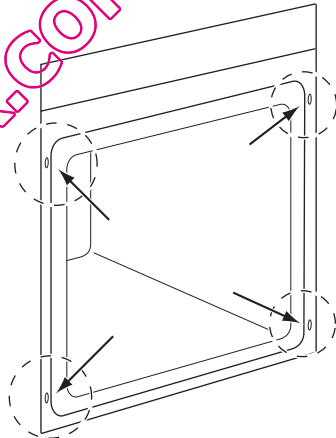
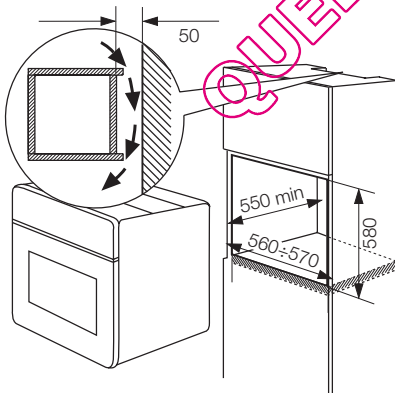
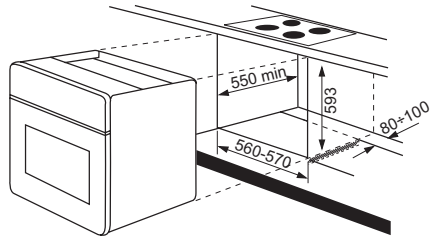
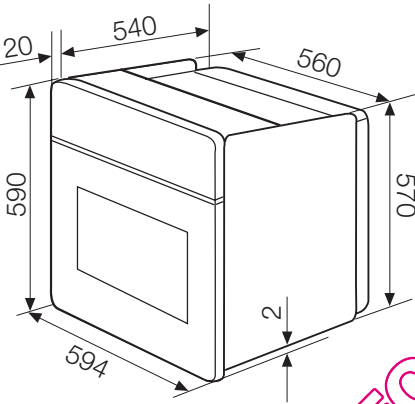
Número de série (S.N.)

.....


## INSTALAÇÃO


**!** **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

### INSTALAÇÃO



## INSTALAÇÃO ELÉCTRICA

 **Advertência** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada e competente.

 O fabricante não é responsável pelo não cumprimento das precauções de segurança do capítulo "Informações de segurança".

Este aparelho é apenas fornecido com um cabo de alimentação.

### O CABO

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05


RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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


Potência total	Secção do cabo
máximo 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
máximo 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
máximo 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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).

## PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte

os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

 **Materiais da embalagem**  
O material utilizado na embalagem é compatível com o ambiente e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com as abreviaturas internacionais, como por ex., PE, PS etc. Coloque o material da embalagem nos contentores para o efeito disponibilizados pelos serviços camarários.

## Electrolux. Thinking of you.

Conozca mejor nuestros conceptos en [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## ÍNDICE DE MATERIAS

Información sobre seguridad	59	Funciones adicionales	67
Descripción del producto	62	Consejos útiles	67
Antes del primer uso	62	Mantenimiento y limpieza	72
Uso diario	63	Qué hacer si...	75
Funciones de reloj	65	Instalación	76
Uso de los accesorios	66	Aspectos medioambientales	77

Salvo modificaciones.



## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y usar el aparato, lea atentamente este manual:

- por su seguridad personal y la seguridad de su hogar
- por respeto al medio ambiente
- Por el correcto funcionamiento del aparato.

Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende.

El fabricante no se responsabiliza por los daños y perjuicios causados por una instalación incorrecta.

### SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia y de lesiones.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y animales alejados del aparato cuando la puerta se encuentre abierta o el aparato esté funcionando, porque alcanza altas temperaturas. Existe riesgo de sufrir lesiones o incapacidad permanente.

- Si el electrodoméstico cuenta con una función de bloqueo contra la manipulación por niños o de bloqueo de teclas, utilícela. Ello evitará que los niños o los animales pongan accidentalmente el aparato en funcionamiento.

### INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- No cambie las especificaciones de este aparato. Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.

### INSTALACIÓN

- Solo un electricista cualificado puede instalar y conectar el electrodoméstico. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado. De esta manera se evitarán riesgos de daños materiales y de lesiones.
- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. Si fuera necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes de ponerlo en marcha por primera vez. No retire la placa de datos técnicos. Puede anular la garantía.
- Siga rigurosamente las leyes, órdenes, directivas y normas (por ejemplo, de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas y de gas, etc.) vigentes

en el país donde se vaya a utilizar el aparato.

- Durante la instalación, asegúrese de que el aparato no está conectado a la alimentación eléctrica.
- Tome las debidas precauciones cuando desplace el aparato. Este aparato es pesado. Utilice siempre guantes de protección. No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- 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.
- Asimismo, debe contar con los dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- Los componentes de protección contra las descargas eléctricas tienen que fijarse de forma que no puedan desmontarse sin usar herramientas.
- Algunas partes del aparato tienen corriente. Encajone el aparato en un mueble y cerciórese de que no quedan espacios libres. De esta forma evitará descargas eléctricas al no poder tocarse accidentalmente piezas peligrosas.
- Antes de la instalación, cerciórese de que el armario de la cocina tiene las dimensiones del hueco necesarias.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato con su parte posterior y un lateral adyacente a un aparato más alto. El otro lateral debe cerrar el aparato a la misma altura.
- El aparato no se puede colocar sobre una base.
- La placa de características contiene información sobre el voltaje.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Impida que los cables de conexión a red de otros aparatos eléctricos entren en contacto con la puerta del horno caliente o queden cerca de ella.
- No utilice enchufes o conectores múltiples ni cables prolongadores. Existe riesgo de incendio.
- No sustituya ni cambie el cable de suministro de red. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Asegúrese de no aplastar ni dañar el enchufe (si ello es aplicable) ni cable de conexión a la red que quedan detrás del aparato.
- Asegúrese de que se puede acceder a la conexión de red una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe (si ello es aplicable).

### USO

- Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso doméstico. No utilice el aparato con fines comerciales o industriales.
- Este electrodoméstico debe utilizarse exclusivamente para la elaboración doméstica de alimentos. Evitará lesiones personales y daños materiales.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, como tampoco objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) dentro, cerca o encima del aparato. Existe riesgo de incendio o explosión.
- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso. Existe riesgo de quemaduras. No toque las resistencias del aparato. Utilice guantes cuando introduzca o retire accesorios o recipientes.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios para no dañar el esmalte del horno.
- Manténgase siempre alejado del electrodoméstico cuando abra la puerta mien-

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa de características coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar.

tras el aparato se encuentre en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes. Existe riesgo de quemaduras.


- La decoloración del esmalte no afecta al rendimiento del aparato; por lo tanto, no se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - No coloque ningún objeto directamente sobre la base del aparato ni lo cubra con papel de aluminio.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
- No utilice este aparato si está en contacto con el agua. No utilice el aparato con las manos húmedas.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- Cierre siempre la puerta del aparato cuando cocine, incluso aunque sólo gratine alimentos.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Antes del mantenimiento, asegúrese de que está totalmente frío. Existe riesgo de quemaduras. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Mantenga el horno limpio en todo momento. La acumulación de grasas o alimentos puede provocar un incendio.
- Una limpieza periódica evita el deterioro del material de la superficie.
- Utilice una bandeja honda para pasteles muy húmedos a fin de evitar que los jugos de las frutas provoquen manchas permanentes.
- Por su seguridad y la de su hogar, utilice únicamente agua y jabón para limpiar el aparato. No utilice productos inflamables ni corrosivos.
- No limpie el aparato con limpiadores a vapor, aparatos de limpieza de alta presión, objetos punzantes, productos abrasivos, esponjas abrasivas ni quitamanchas.
- Si utiliza productos específicos para hornos, siga las instrucciones del fabricante.

- No limpie el vidrio de la puerta con productos abrasivos ni rascadores metálicos. Podría dañar la superficie especial del cristal interior.
- Cuando los paneles de cristal de la puerta están dañados, se debilitan y pueden romperse. Debe cambiarlos. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- No limpie el esmalte catalítico (si procede).

## LIMPIEZA PIROLÍTICA

 **Advertencia** Existe riesgo de quemaduras.

- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato se calienta mucho.
- Asegure una correcta ventilación durante y después de cada limpieza Pirolítica.
- Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades de la ubicación del horno durante y después de la limpieza Pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza Pirolítica.

## PELIGRO DE INCENDIO

- Abra la puerta con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire. Existe riesgo de incendio.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, como tampoco objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) dentro, cerca o encima del aparato.

## BOMBILLA DEL HORNO

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

- Si es necesario cambiar la lámpara, use una de la misma potencia y diseñada específicamente para aparatos domésticos.
- Desenchufe el aparato del suministro de red antes de cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

**SERVICIO TÉCNICO**

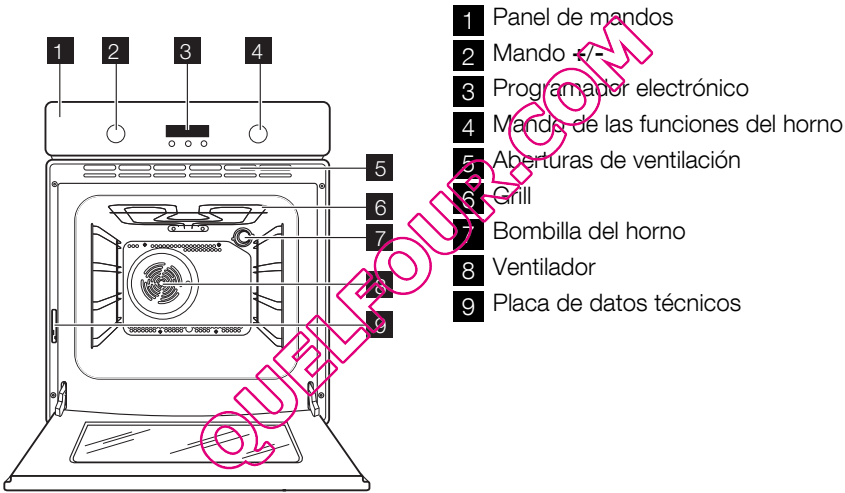
- Sólo el personal técnico autorizado puede reparar o manipular el aparato. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Utilice sólo piezas de recambio originales.

**DESECHO DEL APARATO**

- A fin de evitar riesgos de lesiones y daños
  - Desconecte el aparato de la toma de red.
  - Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
  - Deseche el cierre de la puerta. Esto evitará que los niños o los animales domésticos se queden encerrados en el interior del aparato. Existe riesgo de asfixia.

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

**DESCRIPCIÓN GENERAL**



- 1 Panel de mandos
- 2 Mando +/-
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de las funciones del horno
- 5 Aberturas de ventilación
- 6 Grill
- 7 Bombilla del horno
- 8 Ventilador
- 9 Placa de datos técnicos

**ACCESORIOS DEL HORNO**

- **Estante de rejilla**  
Para bandejas de horno, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja plana (si la hay)**  
Para pasteles y galletas.

- **Bandeja honda para asar**  
Para hornear y asar y como recoge grasas.
- **Carriles telescópicos extraíbles**  
Para colocar estantes o bandejas en ellos.

**ANTES DEL PRIMER USO**

**⚠ Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".


- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

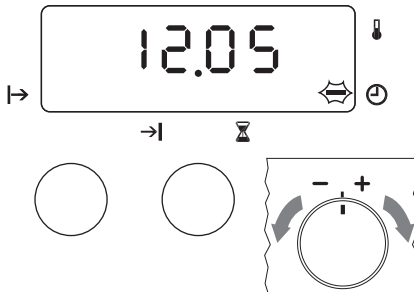
**LIMPIEZA INICIAL**


- Retire y limpie todas las piezas del aparato.

**Importante** Consulte el capítulo "Cuidado y limpieza".

## PUESTA EN HORA DEL RELOJ

- i** El horno sólo funciona después de haber ajustado el tiempo.
1. El indicador horario  parpadea automáticamente cuando se enchufa el aparato o se produce un corte en el suministro de energía eléctrica.



2. Utilice el mando "+ / -" para ajustar la hora.  
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y el reloj indica la hora ajustada. El aparato está listo para utilizarse.
3. Para cambiar la hora, pulse el botón de selección (consulte la sección "Función del reloj") varias veces hasta que el indicador horario  parpadee. Utilice el mando "+ / -" para ajustar la hora.

- i** Se puede cambiar la hora sólo cuando el horno está desactivado. Cerciñese de que el dispositivo de seguridad para niños está desactivado.

## USO DIARIO




**!** **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

- i** Para utilizar el horno, pulse el mando retráctil. El mando aparece.

## PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Gire el mando del horno a la función que desee. La pantalla muestra la temperatura propuesta para la función del horno seleccionada. El horno comienza a calentarse

## PRECALENTAMIENTO

1. Seleccione la función  y la temperatura máxima.
2. Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 1 hora.
3. Seleccione la función  y la temperatura máxima.
4. Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos.
5. Seleccione la función  y la temperatura máxima.
6. Deje el aparato en funcionamiento sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos.

Así se queman los residuos que haya en el aparato. Los accesorios pueden calentarse más de lo normal. Cuando precaliente el aparato por primera vez, se pueden producir olores y humos. Este efecto es normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Quando el aparato alcance la temperatura programada sonará una señal.

## MODIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

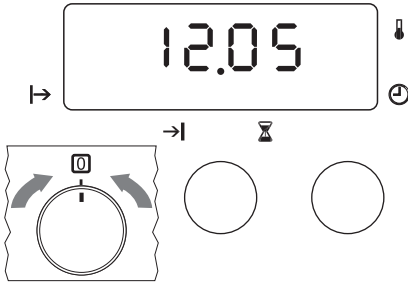
Para aumentar o reducir la temperatura, gire el mando + / -. El ajuste se realiza en tramos de 5 °C.

## CONTROL DE LA TEMPERATURA

Pulse el botón de comprobación de la temperatura (consulte la sección "Función de

reloj"). El indicador de temperatura muestra la temperatura actual del horno.

**APAGADO DEL HORNO**



Gire el mando de control de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

**INDICADOR DE CALENTAMIENTO**

Cuando se activa una función del horno, las barras del indicador se encienden de una en una. Las barras indican el aumento de la temperatura del horno.

**INDICADOR DE CALOR RESIDUAL**

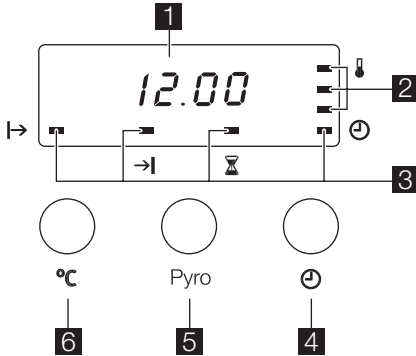
Cuando se desconecta el horno, las barras del indicador muestran el calor residual.

**Funciones del horno**

Función del horno		Aplicación
	Posición de apagado	El aparato está apagado
	Bombilla del horno	Para iluminar el interior del horno, p. ej., para la limpieza.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno.
	Turbo	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor en la rejilla central y tostar.
	Grill Grande	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar.
	Grill + ventilador	Para asar trozos grandes de carne o aves en un nivel. También para gratinar y dorar.
	Descongela	Descongela los alimentos congelados.
	Limpieza pirolytica	Para la autolimpieza pirolytica del horno. Quema los restos de suciedad en el horno. La temperatura del horno aumenta a 500 °C aproximadamente.






## PROGRAMADOR ELECTRÓNICO









- 1 Indicador de temperatura/tiempo
- 2 Indicador de temperatura
- 3 Indicadores de las funciones del reloj
- 4 Tecla de selección
- 5 Tecla de la función de pirólisis
- 6 Tecla de comprobación de temperatura





## FUNCIONES DE RELOJ

### AJUSTE DE LAS FUNCIONES DEL RELOJ

1. Seleccione una temperatura y una función del horno (no necesario para el Reloj y el Avisador).
2. Pulse el botón de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
3. Para ajustar la hora de las funciones de minuterero , duración  o fin de programa , utilice el mando + / -. Se enciende el indicador de programa correspondiente. Cuando transcurre el tiempo establecido, el indicador de la función parpadea, el indicador muestra 0.00 y se emite una señal acústica.

4. Para que la señal acústica y el parpadeo cesen:
    - Con la función de minuterero, pulse un botón.
    - Con las funciones de duración y fin de programa, gire el selector de funciones del horno hasta la posición de apagado.
- i** Con el minuterero también se emite una señal acústica al completarse el 90% del tiempo.
- i** Con las funciones duración  y fin  activas, el horno se apaga automáticamente.

Función de reloj		Uso
	Reloj	Muestra la hora. Ajustar, cambiar o comprobar la hora.
	Minuterero	Programar un temporizador. Al final de la cuenta atrás se emite una señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
	Duración	Programar el tiempo de funcionamiento del horno.
	Fin de programa	Programar la hora de desconexión de una función del horno.

- i** Duración  y Fin  se pueden utilizar al mismo tiempo si el horno se va a conectar y desconectar automáticamente. Ajuste primero la duración  y luego el fin de programa .

### CANCELACIÓN DE LAS FUNCIONES DEL RELOJ

1. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.

2. Gire y mantenga en posición el selector "+/-".

La función de reloj se apagará al cabo de varios segundos.

- i** Si se produce una interrupción del suministro eléctrico se cancelará la mayo-

ría de los ajustes. Vuelva a programarlos cuando se restablezca la corriente eléctrica.

## USO DE LOS ACCESORIOS

- !** **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

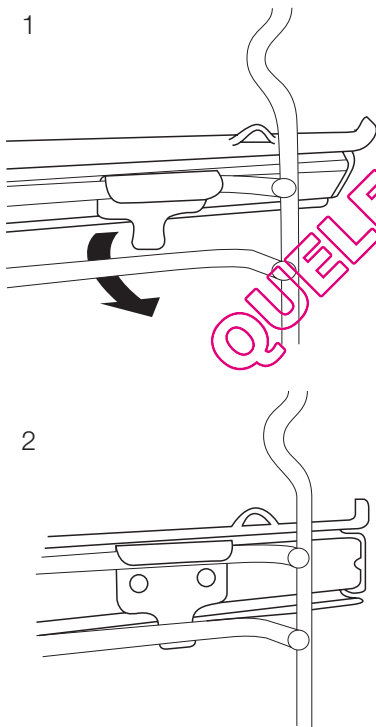
### CARRILES TELESCÓPICOS

#### Instalación de los carriles telescópicos

Puede colocar carriles telescópicos en cada nivel.

Asegúrese de que los dos carriles telescópicos están en el mismo nivel.

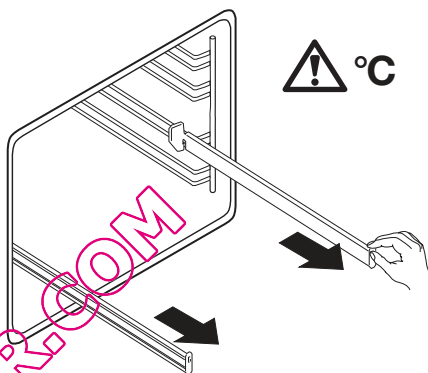
El tope de un extremo del carril telescópico debe quedar orientado hacia arriba.



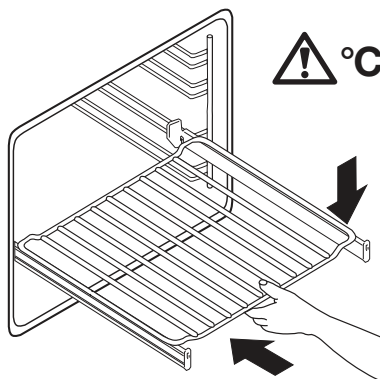
#### Utilización de los carriles telescópicos

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

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



2. Coloque la bandeja en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirla en el aparato. Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.



- !** **Precaución** No limpie las guías telescópicas en el lavavajillas. No lubrique las guías.

## FUNCIONES ADICIONALES

### BLOQUEO CONTRA LA MANIPULACIÓN POR NIÑOS

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede utilizar el horno.

El bloqueo impide que los niños puedan encender el aparato de forma accidental.

**Importante** No ajuste ninguna función del horno.

#### Para conectar el bloqueo contra la manipulación por niños:

1. Gire el mando de control + / - hacia la izquierda y manténgalo en esa posición.
2. Pulse el botón de selección hasta que "SAFE" aparezca en el indicador.

El bloqueo contra la manipulación por niños está activado.

Para desactivar el bloqueo, repita el mismo procedimiento empleado para activarlo.

### VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

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

### TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Para evitar que se produzca un calentamiento excesivo peligroso, el horno cuenta con un termostato de seguridad que interrumpe el suministro de energía eléctrica cuando se realiza un uso incorrecto del aparato o cuando hay un componente defectuoso. El horno se vuelve a conectar au-

tomáticamente cuando desciende la temperatura

### DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA DEL HORNO

- i** El aparato se apaga automáticamente al cabo de cierto tiempo:
- Si no apaga el aparato
  - Si no cambia la temperatura del horno.

#### El horno se desactiva cuando su temperatura es:

inferior a 120 °C	tras	12,0 horas
120 - 195 °C	tras	8,5 horas
200 - 245 °C	tras	5,5 horas
250 °C — max.	tras	3,0 horas

Si se desea poner el aparato en funcionamiento tras apagarse automáticamente, desactívelo completamente primero.

- i** La desconexión automática se cancela si ajusta las funciones del reloj Duración |→| o Fin →|.

### CÓDIGO DE ERROR

Cuando se detecta un parámetro incorrecto, la unidad de control detiene las funciones activas y muestra el código de error correspondiente en el indicador. Consulte el capítulo "Qué hacer si...".

## CONSEJOS ÚTILES

- El horno tiene cuatro niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exte-

rior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.

- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en las puertas de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.

- Limpie la humedad cada vez que termine de utilizar el aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el revestimiento de esmalte.
- Si desea que la carne roja quede bien hecha en el exterior y en su punto en el interior, regule la temperatura entre 200 y 250 °C.
- Para carnes blancas, aves y pescados, regule la temperatura entre 150 °C y 175 °C.
- Con alimentos muy grasos, utilice una bandeja de goteo para evitar manchas permanentes en el horno.



### PREPARACIÓN DE PASTELES

- La temperatura ideal para hornear repostería es entre 150 °C y 200 °C.
- Precaliente el horno durante aproximadamente 10 minutos.
- No abra la puerta del horno antes de que hayan transcurrido las  $\frac{3}{4}$  partes del tiempo de cocción programado.
- Si utiliza dos bandejas a la vez, deje un nivel vacío entre ellas.
- Deje reposar la carne durante unos 15 minutos antes de trincarla para que el jugo no gotee.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en el colector de la grasa. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de que se seque cada vez.

### PREPARACIÓN DE CARNE Y PESCADO

- No cocine carne que pese menos de 1 kg. La carne queda demasiado seca si se prepara en pequeñas cantidades.

### CUADRO DE ESPECIFICACIONES PARA HORNEAR Y ASAR REPOSTERÍA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Masas batidas	2	170	2 (1 y 3)	160	45-60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	2 (1 y 3)	160	24-34	En molde de repostería
Tarta de queso a base de suero de leche	1	170	2	160	60-80	En molde de repostería (26 cm)
Tarta o pastel de manzana	1	170	2 (1 y 3)	160	100-120	2 moldes de repostería de 20 cm en la parrilla
Strudel	2	175	2	150	60-80	En bandeja de horno
Tarta de mermelada	2	170	2	160	30-40	En molde de repostería (26 cm)
Tarta de frutas	2	170	2	155	60-70	En molde de repostería (26 cm)
Bizcocho (bizcocho sin grasa)	2	170	2	160	35-45	En molde de repostería (26 cm)

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Pastel de Navidad/tarta de frutas	2	170	2	160	50-60	En molde de repostería (20 cm)
Tarta de ciruelas	2	170	2	160	50-60	En molde de pan <sup>1)</sup>
Pastelillos	3	170	3 (1 y 3)	160	20-30	En bandeja de horno plana
Galletas	3	150	3	150	20-30	En bandeja de horno plana <sup>1)</sup>
Merengues	3	100	3	100	90-120	En bandeja de horno plana
Bollos	3	190	3	180	15-20	En bandeja de horno plana <sup>1)</sup>
Masa de relleno	3	190	3	180	25-35	En bandeja de horno plana <sup>1)</sup>
Tartaletas	3	180	2	170	45-70	En molde de repostería (20 cm)
Tarta Victoria	1 o 2	180	2	170	40-55	Izquierda + derecha en molde de repostería de 20 cm



1) Precalentar durante 10 minutos.



## PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Pan blanco	1	190	1	190	60-70	1-2 piezas, 500 g cada pieza <sup>1)</sup>
Pan de centeno	1	190	1	180	30-45	En molde para pan
Panecillos	2	190	2 (1 y 3)	180	25-40	6-8 panecillos en bandeja de horno plana <sup>1)</sup>
Pizza	1	190	1	190	20-30	En fuente de horno honda <sup>1)</sup>
Bollitos	3	200	2	190	10-20	En bandeja de horno plana <sup>1)</sup>

1) Precalentar durante 10 minutos.

## FLANES

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Pudin de pasta	2	180	2	180	40-50	En molde



TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Flan de verduras	2	200	2	175	45-60	En molde
Quiches	1	190	1	190	40-50	En molde
Lasaña	2	200	2	200	25-40	En molde
Canelones	2	200	2	190	25-40	En molde
Pudin Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 moldes de pudin <sup>1)</sup>

1) Precalentar durante 10 minutos.


## CARNE

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Carne de vacuno	2	200	2	190	50-70	En bandeja de horno y fuente de horno honda
Cerdo	2	180	2	180	90-120	En bandeja de horno y fuente de horno honda
Ternera	2	190	2	175	90-120	En bandeja de horno y fuente de horno honda
Rosbif poco hecho	2	210	2	200	44-50	En bandeja de horno y fuente de horno honda
Rosbif en su punto	2	210	2	200	51-55	En bandeja de horno y fuente de horno honda
Rosbif muy hecho	2	210	2	200	55-60	En bandeja de horno y fuente de horno honda
Paletilla de cerdo	2	180	2	170	120-150	En fuente de horno honda
Morcillo de cerdo	2	180	2	160	100-120	2 piezas en fuente de horno honda
Cordero	2	190	2	190	110-130	Pata
Pollo	2	200	2	200	70-85	Entero en fuente de horno honda
Pavo	1	180	1	160	210-240	Entero en fuente de horno honda
Pato	2	175	2	160	120-150	Entero en fuente de horno honda
Ganso	1	175	1	160	150-200	Entero en fuente de horno honda
Conejo	2	190	2	175	60-80	Troceada
Liebre	2	190	2	175	150-200	Troceada
Faisán	2	190	2	175	90-120	Entero en fuente de horno honda

## PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Nivel 	Temp. (°C)	Nivel 	Temp. (°C)		
Trucha/Pargo	2	190	2 (1 y 3)	175	40-55	3-4 pescados
Atún/Salmón	2	190	2 (1 y 3)	175	35-60	4-6 filetes

## ASADO A LA PARRILLA

 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos) 	
	Piezas	g	nivel 	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Filetes de ternera	4	800	3	250	12-15	12-14
Filetes de ternera	4	600	3	250	10-12	6-8
Salchichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Chuleta de cerdo	4	600	3	250	12-16	12-14
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochetas	4	/	3	250	10-15	10-12
Pechuga de pollo	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburguesa	6	600	3	250	20-30	
Filete de pescado	4	400	3	250	12-14	10-12
Sándwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostadas	4-6	/	3	250	2-4	2-3


## GRILL + VENTILADOR

 **Advertencia** Utilice esta función con una temperatura máxima de 200°C.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos) 	
	Piezas	g	nivel 	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Redondos (pavo)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pollo (cortado en dos)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Muslos de pollo	6	-	3	200	15-20	15-18
Codorniz	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinado de verduras	-	-	3	200	20-25	-
Piezas Vieiras	-	-	3	200	15-20	-
Caballa	2-4	-	3	200	15-20	10-15

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Gratinado		Tiempo de cocción (minutos) ☹	
	Piezas	g	nivel 	Temp. (°C)	1ª cara	2ª cara
Pescado en rodajas	4-6	800	3	200	12-15	8-10

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

 **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie los accesorios internos después de cada uso. Así impedirá la acumulación de residuos que podrían llegar a quemarse.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Después de cada uso, limpie todos los accesorios del horno (con un paño suave humedecido en agua caliente y jabón) y déjelos secar.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.


 **Aparatos de acero inoxidable o aluminio:**



Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.




No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones

### LIMPIEZA PIROLÍTICA


1. Retire y limpie todas las piezas desmontables y los restos de comida del horno.


-  Si no quita los soportes para rejilla, la pantalla del reloj mostrará "AS" y la limpieza pirolítica no podrá empezar.
2. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.

3. Gire el mando del horno a la función .
  - "Pyro" aparece en la pantalla,
  - La duración  parpadea durante aprox. 5 segundos.

 La limpieza pirolítica dura aproximadamente 2,5 horas. Si desea que termine a una hora específica, pulse la tecla de Selección hasta que el indicador de la función Fin  parpadee. Utilice el mando  para ajustar la hora del procedimiento. La función calcula la hora de inicio en función de la hora final especificada. La limpieza pirolítica empieza y termina a las horas deseadas.

4. Pulse la tecla **Pirólisis**. Comienza la limpieza pirolítica.


5. Al final del procedimiento, se emite una señal acústica y aparece "0.00" en la pantalla. La duración  parpadea durante aprox. 5 segundos. Gire el mando del horno hasta **0**.

 La luz no funciona durante la limpieza pirolítica. Cuando el horno alcanza la temperatura ajustada, la puerta se bloquea. Las barras del indicador de calentamiento se encienden, hasta que se desbloquea la puerta.

### SISTEMA DE RECORDATORIO

La función de aviso indica al usuario cuando se necesita una limpieza pirolítica. Se oirá una señal acústica y la pantalla indicará "Pyro" durante aproximadamente 15 segundos.

Ajuste la función de limpieza pirolítica.

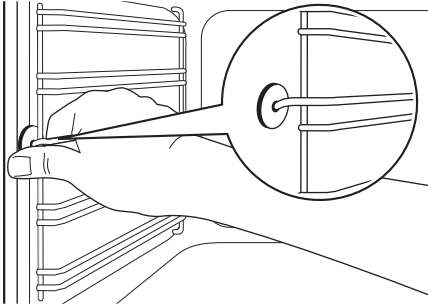
 La pantalla indica el mensaje de aviso cuando el aparato está apagado hasta que se limpia con la limpieza pirolítica.



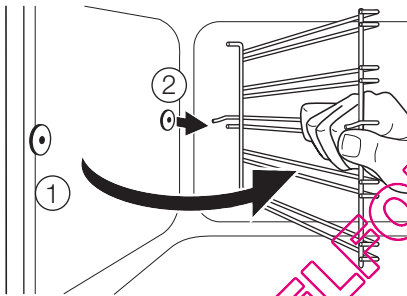
## GUÍAS DE APOYO EXTRAÍBLES

### Para retirar las guías de apoyo

1. Tire de la parte delantera de la guía para despegarla de la pared.



2. Tire de la guía de apoyo trasera para separarla de la pared y retírela.



### Para instalar las guías de apoyo

Repita las instrucciones anteriores en orden inverso.

- i** ¡Los extremos redondeados de las guías de apoyo deben quedar en la parte delantera!

## BOMBILLA DEL HORNO

**!** **Advertencia** Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

### Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

- i** Coloque un paño en el fondo del horno para evitar daños a la bombilla y la tapa de cristal.

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda y quítela.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra preparada para soportar temperaturas de hasta 300°C.  
Utilice una bombilla del mismo tipo.
4. Instale la tapa de cristal.

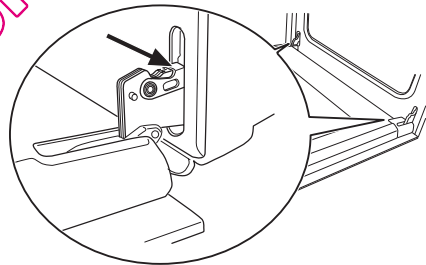
## LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos.

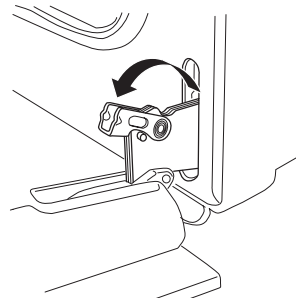
- i** La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

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

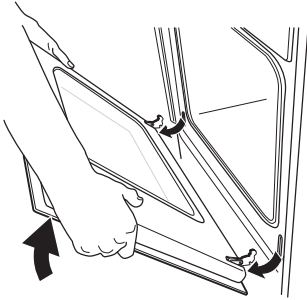
1. Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



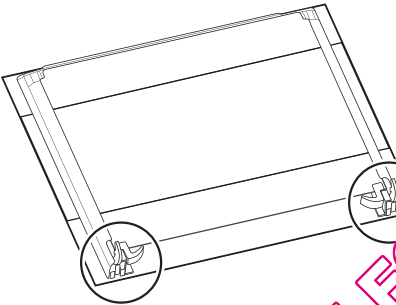
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



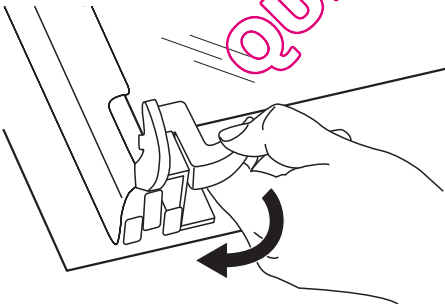
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (hasta la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desensamblarla.



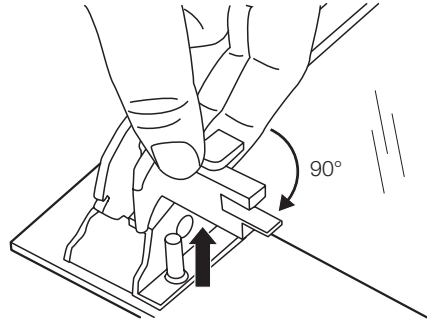
4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



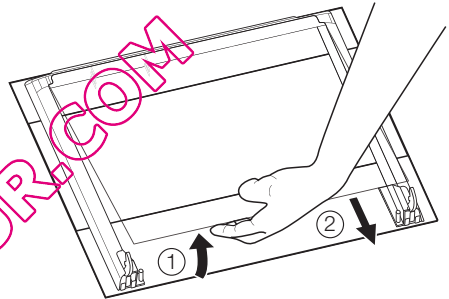
5. Suelte el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



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



7. Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empezé por el panel superior.



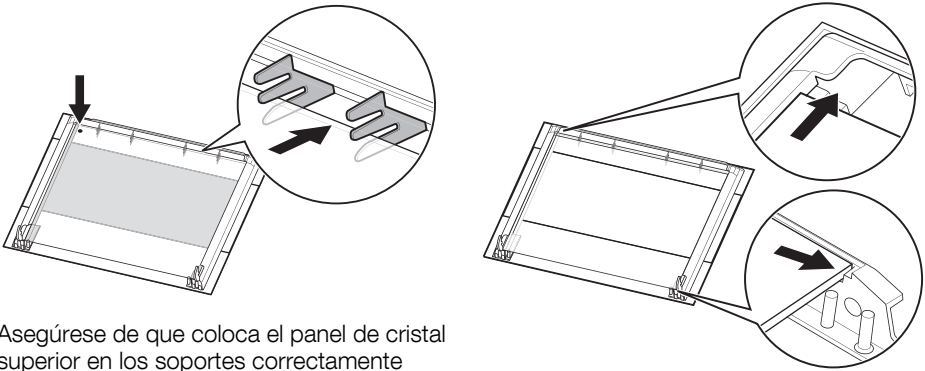
Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

### Instalación de la puerta y los paneles de cristal

Cuando haya terminado la operación de limpieza, instale los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

El panel central tiene un marco decorativo. Cuando coloque este panel, asegúrese de que la cara impresa mira hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente (consulte la figura).



Asegúrese de que coloca el panel de cristal superior en los soportes correctamente (consulte la figura).

## QUÉ HACER SI...

**!** **Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El horno no está encendido	Encienda el horno
El horno no se calienta	No se ha ajustado el reloj	Ajuste el reloj
El horno no se calienta	No se han elegido las funciones necesarias	Seleccione la función adecuada
El horno no se calienta	Se ha fundido un fusible de la instalación doméstica	Compruebe los fusibles. Si el fusible se rompe más de una vez, póngase en contacto con un profesional homologado.
La bombilla del horno no funciona	La bombilla es defectuosa	Cambie la bombilla del horno
La función pirolítica no funciona (se muestra "AS" en el indicador de tiempo)	No se han quitado los carriles de apoyo o las guías del horno	Quite los carriles de apoyo o las guías
En el indicador de tiempo aparece "Pyro"	El horno necesita una limpieza pirolítica	Inicie el proceso de limpieza pirolítica
La pantalla de tiempo muestra un código de error.	Error electrónico	Utilice el fusible o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles para apagar y encender de nuevo el aparato. Si vuelve a aparecer el mensaje de error, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el interior del horno	Los platos han permanecido en el horno durante demasiado tiempo	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción

Si no lograra subsanar el problema, póngase en contacto con el centro de servicio. Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de datos técnicos. La

placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (Mod.) .....

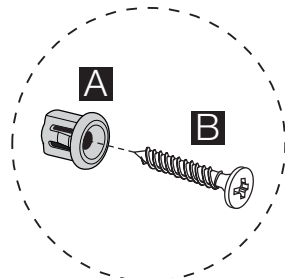
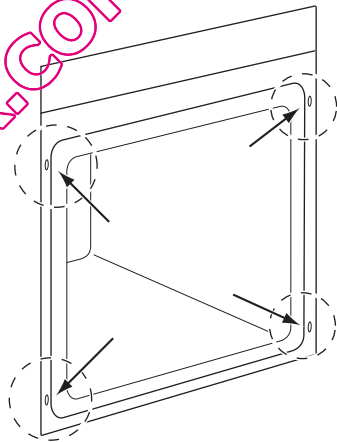
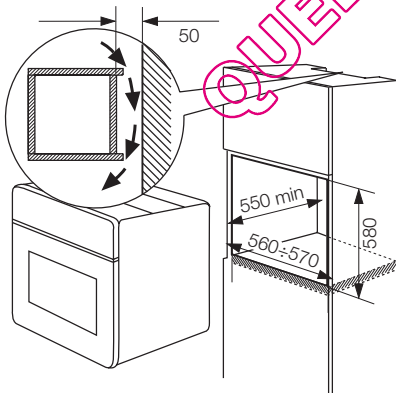
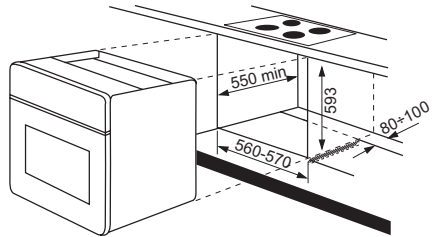
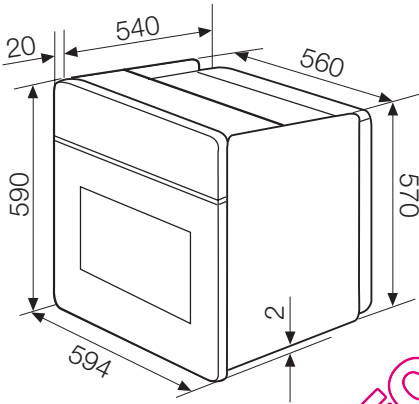
Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....


## INSTALACIÓN


**⚠ Advertencia** Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

### ENCASTRADO



## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

 **Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

 El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo "Información de seguridad".

El electrodoméstico sólo se suministra con un cable de alimentación.

### EL CABLE

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio: H07 RN-F, H05 RN-F, H05


RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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


Potencia total	Sección del cable
máximo de 1.380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
máximo de 2.300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
máximo de 3.680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma

adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, pongase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

 **Material de embalaje**

El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM



QUELFOUR.COM