

CKM806CV

CKM806CX

CA	Manual d'usuari Forn combinat microones	2
PT	Manual de instruções Microondas com grelhador	24
ES	Manual de instrucciones Horno microondas combinado	47



Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:
www.electrolux.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
6. ÚS DIARI.....	10
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	15
8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	16
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	17
10. CONSELLS.....	18
11. CURA I NETEJA.....	21
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	22
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	23
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	23

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- No activeu la funció de microones si l'aparell està buit. Les peces metàl·liques de l'interior poden crear arc elèctric.
- El recipients metàl·lics per desar aliments i begudes no es poden fer servir durant la cocció amb microones. L'única excepció és que el fabricant especifiqui la mida i la forma dels recipients metàl·lics aptes per a microones.
- AVÍS: Si la porta o les juntes de la porta estan malmeses, no feu servir l'aparell fins que no l'hagi reparat una persona qualificada.
- AVÍS: Qualsevol operació de manteniment o reparació que comporti desmuntar la coberta que protegeix de l'exposició a l'energia de les microones l'ha de realitzar una persona qualificada.
- AVÍS: No escalfeu líquids ni aliments dins de recipients tancats. Poden explotar.
- Empleu només utensilis aptes per als forns microones.
- Si escalfeu aliments dins de recipients de plàstic o paper, vigileu l'aparell, ja que el material es podria encendre.
- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixins, sabatilles, sponges, roba humida i altres elements semblants comporta un risc de ferides, ignició o incendi.
- Si l'aparell emet fum, apagueu-lo o desendollegeu-lo i mantingueu la porta tancada per tal de sufocar la possible flama.
- Quan s'escalfen líquids o begudes es pot produir una ebullició eruptiva retardada. Aneu amb compte quan manipuleu el recipient.
- Cal remenar o sacsejar els biberons i els pots de menjar per a bebès i cal comprovar la temperatura del contingut abans del consum per evitar cremades.
- No escalfeu dins l'aparell ous sencers ni ous durs, ja que poden explotar, fins i tot un cop finalitzat el procés d'escalfar.

- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Cal netejar periòdicament l'aparell i retirar les restes d'aliments.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- La manca de neteja de l'aparell pot comportar el deteriorament de la superfície, afectar negativament la durada de la seva vida útil i produir una situació de potencial perill.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.
- La unitat integrada ha de complir els requisits d'estabilitat de DIN 68930.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	444 (460) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	455 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	440 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	567 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	546 mm
Fondària amb la porta oberta	882 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm

Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	3.5x25 mm

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació n'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.

- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No feu servir la funció de forn de microones per escalfar el forn.

AVÍS!

Risc d'espatl·lar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.

- no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
- aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat i la porta després de cada ús. El vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No

utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Utilització de cristalleria

Si no aneu amb cura a l'hora de remenar cristalleria, es podrien trencar, esquarterar, petar o ratllar:

- No vesseu aigua freda ni cap altre líquid damunt la cristalleria perquè una baixada sobtada de temperatura podria fer que es trenqués el vidre. Els trossos de vidre trencat poden ser molt punxeguts i difícils de trobar.
- No deixeu la cristalleria damunt una superfície húmida o molla; col·loqueu-los directament sobre el màrmol o una superfície metàl·lica, a la pica o agafeu-los amb un drap moll si són calents.
- No feu servir ni arregleu cristalleria esquarterada, molt ratllada o clivellada.
- No deixeu caure ni golpegeu cristalleria contra un objecte dur, ni hi doneu cops amb altres utensilis.
- No escalfeu cristalleria buida o gairebé buida al forn de microones, ni sobreescalfeu oli o mantega al forn de microones (escalfeu-ho el mínim de temps).

Deixeu refredar la cristalleria calenta en una lleixa escorridora o damunt un drap sec. Assegureu-vos que la cristalleria és prou freda abans de rentar-la, posar-la a la nevera o al congelador.

Intenteu no remenar cristalleria calenta (inclosos objectes amb superfície de subjecció de silicona) sense manyoples.

Eviteu un mal ús del forn de microones (per exemple, posar-lo en marxa sense res o gairebé res a dins).

2.6 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per

aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

3.7 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.

- Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.8 Eliminació

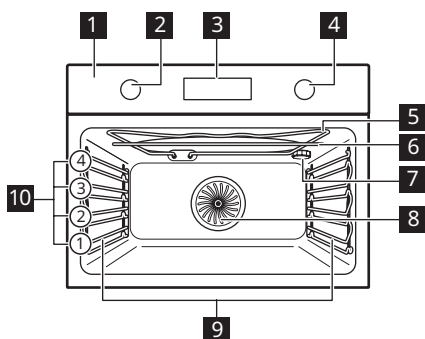
⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Regulador
- 5 Element d'escalfament
- 6 Generador de microones
- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

3.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**
Per a motlles de pastís, plats aptes per a forn, estris per a rostir al forn, estris/bateria de cuina.
Es pot fer servir amb les funcions de microones.
- **Safata de pastisseria**
Per coure pastissos humits, plats al forn, pa, rostits grans, menjars congelats i per

recollir els líquids que degoten, per exemple, el greix quan es rosteix menjar a la graella.

No es pot fer servir amb les funcions de microones.

- **Plat de vidre de la part inferior del microones**
Per preparar aliments en mode microones.

4. TAULER DE CONTROL

4.1 Encendre i apagar l'electrodomèstic

Per encendre l'aparell feu el següent:

1. Premeu els selectores. Els selectores surten.
2. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar una funció.
3. Gireu el comandament de control per ajustar la configuració.

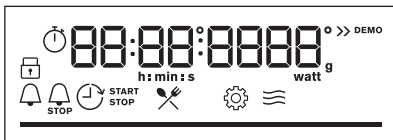
Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat



4.2 Visió general del tauler de control

	Premeu-lo per definir les funcions del temporitzador.
	Premeu per definir: escalfament ràpid.
	Premeu-lo per encendre o apagar el llum.
WATT	Premeu per definir: potència del microones.
OK	Premeu-lo per confirmar la selecció.

4.3 Indicadors de pantalla



Pantalla amb les funcions principals.

	L'electrodomèstic està bloquejat.
	Submenú: Cocció assistida.
	Submenú: Configuració
	La funció de microones està activada.
	Comptador de minuts està activat.
	Temps de cocció està activat.
	Inici retardat està activat.
	Temporitzador està activat.
	Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de cocció ha arribat al final.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: **"00:00"**.

1. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
2. Premeu **OK**.

5.2 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'aparell abans del primer ús i de contacte amb el menjar. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu la sala durant el preescalfat.

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.

3. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
4. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
5. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Funcions d'escalfament

Funcions estàndard d'escalfament



Aire calent

Per rostir carn i enforar pastissos. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocció convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn.



Cocció convencional

Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.



Funció pizza

El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.



Graella turbo

Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.

Funcions de microones



Descongelar

Descongelació de diferents tipus d'aliments, marge de potència: 100 - 200 W



Escalfar

Escalfar plats precuinats; intervals de potència: 300 - 700 W



Microones

Escalfar i coure; nivells de potència: 100-1000 W

Funcions Combi del microones



Turbogrill + microones

Per rostir trossos grossos de carn en un sol nivell. Per gratinar i daurar. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.



Cocció Turbo PLUS + MW

Enforar a un nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.



El llum es pot desactivar automàticament a temperatures inferiors als 80 °C durant algunes funcions de cocció.

Hi ha funcions de cocció addicionals al submenú: Cocció assistida. Vegeu el capítol "Ús diari", Cocció assistida.

Per conèixer les recomanacions d'estalvi energètic, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Consells per estalviar energia.

6.2 Posició: Funcions d'escalfament

1. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
 2. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.
 3. Premeu OK.
-  Escalfament ràpid: mantingueu-lo premut per escurçar el temps d'escalfament. Està disponible per a algunes funcions de cocció. El ventilador es podria engegar automàticament.

6.3 Posició: Funcions de microones

1. Extraieu-ne tots els aliments.
2. Introduïu el plat de vidre del forn de microones.
3. Introduïu el menjar a l'electrodomèstic.
4. Gireu el selector de les funcions de cocció i trieu la funció microones.

La pantalla indica: durada i potència del microones.

5. Premeu **OK** per començar amb la configuració per defecte.
6. Gireu el selector de control per ajustar la durada. Premeu **OK**.
7. Premeu **WATT** i gireu el selector de control per ajustar la potència del microones. Premeu **OK**.

Podeu fer ajustaments mentre cuineu.

El temps màxim de les funcions de microones depèn de la potència del microones que establiu:

Potència del microones (W)	Temps màxim (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Si obriu la porta, la funció microones s'atura. Per tornar-la a activar, tanqueu la porta. Premeu **OK**.

6.4 Posició: Funcions Combi del microones

El microones combina les funcions de cocció estàndard amb aquelles Boost per reduir el temps de cocció i millorar els resultats.

1. Extraieu-ne tots els aliments.
2. Introduïu el plat de vidre del forn de microones.
3. Introduïu el menjar a l'electrodomèstic.
4. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar la funció combinació microones.

La pantalla indica: temperatura i potència del microones.

5. Premeu **OK** per començar amb la configuració per defecte.

6. Gireu el selector de control per ajustar la temperatura. Premeu **OK**.
 7. Premeu **WATT** i gireu el selector de control per ajustar la potència del microones. Premeu **OK**.
- Podeu fer ajustaments mentre cuineu.

6.5 Accedir: Menú

Obriu el menú per accedir a funcions de cocció addicionals, plats amb cocció assistida i ajustos.

1. Gireu el selector de les funcions de cocció a .

La pantalla indica .

2. Gireu el selector de control i trieu la icona per entrar al submenú. Premeu **OK**.

6.6 Posició: Cocció assistida

Cocció assistida el submenú consta de programes i funcions de cocció addicionals dissenyats per a plats concrets. Els programes arrenquen amb l'ajust corresponent. Podeu ajustar el temps, la temperatura i la potència del microones (si està disponible) durant la cocció.

1. Gireu el selector de les funcions de cocció a .
2. Gireu el selector de control per triar i premeu **OK**.
3. Gireu el selector de control per triar una funció (F1 - F...). Premeu **OK**.
4. Gireu el selector de control per triar un plat (P1 - P...). Premeu **OK**.
5. Gireu el selector de control per ajustar el pes. Hi ha opcions disponibles per a determinats plats. Premeu **OK**.
6. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. Premeu **OK**.
7. Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

Submenú: Cocció assistida

La pantalla mostrarà **F** i un **número** de la funció que podeu comprovar a la taula.

	Funció d'escalfament	Descripció
F1	Grill	Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
F2	Calor inferior	Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.
F3	Aliments congelats	Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
F4	Coccio tradicional + MW	Coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
F5	Grill + MW	Per rostir i daurar aliments en un sol nivell. Funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.

Llegenda	
	Possibilitat d'ajustar el pes.
	Funció amb potència de microones. Feu servir estris adients per a microones.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la coccio.
	Nivell dels prestatges. Vegeu el capítol "Descripció del producte".

La pantalla mostrarà **P** i un **número** del plat que podeu comprovar a la taula.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P1	Rosbif, poc fet		
P2	Rosbif, al punt	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	 1; safata de forn
P3	Rosbif, molt fet		Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P4	Bistec, al punt	180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts	  2; estri de rostir al forn sobre la graella
			Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P5	Bou/vedella rostits/estofats (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda)	1.5 - 2 kg	  1; estri de rostir al forn sobre la graella
P6	Rosbif, poc fet (coccio lenta)		
P7	Rosbif, al punt (coccio lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	 1; safata de forn
P8	Rosbif, molt fet (coccio lenta)		Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P9	Filet de bou, poc fet (coccio lenta)		
P10	Filet de bou, al punt (coccio lenta)	0,5 -, 1,5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	 1; safata de forn
P11	Filet de bou, molt fet (coccio lenta)		Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P12	Rostit de vedella (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	  1; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
P13	Rostit de porc (coll o espatlla)	1.5 kg	  1; cassola de ceràmica o de vidre sobre la grael·la , adient per a microones Gireu la carn a mig fer.
P14	Porc esqueixat (coccíó lenta)	1.5 - 2 kg	 1; safata de forn Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	Cap de llom, fresc	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	 1; estri de rostir al forn sobre la graella
P16	Costelles de porc	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes	 2; estri profund Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	Cuixa de xai amb os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes	 1; estri de rostir sobre la safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.
P18	Pollastre sencer	1 - 1.1 kg; fresc	  1; cassola de ceràmica o de vidre sobre la grael·la , adient per a microones Poseu el pollastre amb el pit cap avall i gireu-lo a mig fer.
P19	Mig pollastre	0.5 - 0.8 kg	 2; safata de forn
P20	Pit de pollastre	180 - 200 g per peça	  1; cassola sobre la graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta.
P21	Cuixes de pollastre, fresques	250 - 400 g	 2; safata de forn Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	Ànec enter	1.5 - 2.5 kg	  1; estri de rostir al forn sobre la graella Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	Oca, pit	1kg	 1; estri de rostir al forn sobre la graella Gireu l'oca a mig fer.
P24	Pastís de carn	1 kg	 1; grael·la
P25	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	 1; safata de forn Farciu el peix amb mantega, espècies i herbes.
P26	Filet de peix	-	  2; cassola sobre la graella
P27	Pastís de formatge	-	 1;  28 cm motlle desmuntable sobre la grael·la

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P28	Pastís de poma	-	 2; safata de forn
P29	Pastís de poma	-	 1; motlle de pastís sobre la graella
P30	Pastís de poma	-	 1;  22 cm motlle de pastís sobre la graella
P31	Brownies	2 kg de massa	 2; estri profund
P32	Muffins	-	 2; safata de muffins sobre la graella
P33	Pa de pessic	-	 1; motlle de pa sobre la graella
P34	Patates al forn	1 kg	 1; safata de forn Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P35	Patates americanes	1 kg	 2; safata de forn amb paper d'enfornar Talleu les patates a trossos.
P36	Verdures a la planxa	1 - 1.5 kg	 2; safata de forn amb paper d'enfornar Talleu les verdures a trossos.
P37	Croquetes, congelades	0.5 kg	 2; safata de forn
P38	Pomes, congelades	0.75 kg	 2; safata de forn
P39	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	  1; cassola de ceràmica o de vidre sobre la graella , adient per a microones
P40	Patates gratinades (patates crues)	1.1 kg	  2; cassola de ceràmica o de vidre sobre la graella , adient per a microones Gireu el plat a mig fer.
P41	Pizza fresca, prima	-	  1; safata de forn amb paper d'enfornar
P42	Pizza fresca, gruixuda	-	  1; safata de forn amb paper d'enfornar
P43	Quiche	-	 1; motlle de forn sobre la graella
P44	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	  1; safata de forn amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.
P45	Pa integral / Pa de sègol / Pa negre	1 kg	  1; safata de forn amb paper d'enfornar / motlle de pa sobre la graella

6.7 Modificació de: Configuració

1. Gireu el selector de les funcions de coccio a .

2. Gireu el selector de control per triar  i premeu OK.
3. Gireu el comandament de control per seleccionar la posició. Premeu OK.

- Gireu el selector de control per ajustar el valor. Premeu **OK**.
- Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per sortir del Menú.

Menú: Configuració

Paràmetre	Valor
01	Hora del dia Canviar
02	Brillantor de la pantalla 1 - 5
03	Tons de les tecles 1: xiulet, 2: clic, 3: sense so

Paràmetre	Valor
04	Volum del brunzidor 1 - 4
05	Temporitzador Encendre/apagar
06	Llum Encendre/apagar
07	Mode Demo Codi d'activació: 2468
08	Versió del programari Comprovar
09	Restaura tots els paràmetres Sí / No

7. FUNCIONS ADDICIONALS

7.1 Bloqueig

Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Si s'activa mentre l'aparell està funcionant, el tauler de control es bloqueja per assegurar que la configuració de cocció funciona de forma ininterrompuda.

Si s'activa mentre l'aparell no està funcionant, el tauler de control es mantindrà bloquejat per evitar que s'encengui sense voler.

 **OK**: mantingueu-lo premut per activar la funció.

Sona un senyal acústic. : parpelleja tres vegades quan el bloqueig està activat.

 **OK**: mantingueu-lo premut per desactivar la funció.

7.2 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Si voleu que una funció de cocció es mantingui activada passada l'hora d'apagada automàtica, heu de definir la durada de la cocció. Vegeu el capítol "Funcions del rellotge".

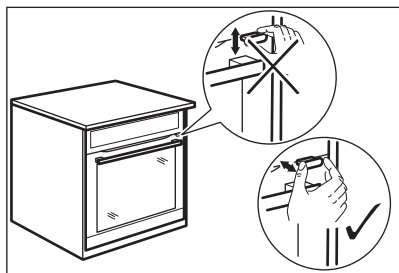
L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Llum, Inici retardat.

7.3 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

7.4 Bloqueig mecànic de porta

El nou aparell tindrà el tancament de la porta desbloquejat.



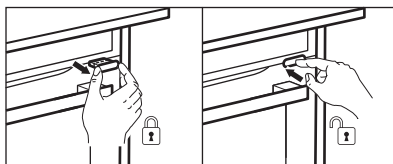
⚠ PRECAUCIÓ!

No desplaceu la porta verticalment.
No empenyeu el mecanisme quan tanqueu la porta de l'aparell.

7.5 Ús del bloqueig mecànic del tancament de la porta

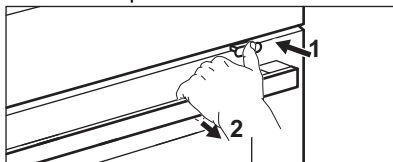
Per bloquejar la porta, tibeu-la pel pany cap endavant fins que es bloquegi.

Per desbloquejar la porta, empenyeu el tancament de la porta enrere pel pany cap dins del panell.



És possible obrir la porta quan el pany està bloquejat.

1. Empenyeu el bloqueig de la porta lleugerament.
2. Obriu la porta estirant la maneta.



Quan tanqueu la porta, assegureu-vos que quedi bloquejada.

8. FUNCIONS DE RELLOTGE

8.1 Descripció de les funcions del rellotge



Hora del dia

Per configurar el rellotge que mostra l'hora actual.



Comptador de minuts

Per configurar un temporitzador de compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn.



Temps de cocció

Per definir la durada de la cocció. Quan el temporitzador acaba de comptar, sona un senyal i la funció de cocció s'apaga automàticament.



Inici retardat

Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.



Temporitzador

Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn.

Comptador de minuts, Inici retardat i Temps de cocció estan disponibles per a: Aire calent, Cocció convencional, Graella turbo, Funció pizza. **Temps de cocció** també està disponible per a Turbogrill + microones, Cocció Turbo PLUS + MW.

8.2 Configuració: Comptador de minuts

1. Premeu

A la pantalla apareix: 0:00 i .

2. Gireu el comandament de control per definir l'hora Comptador de minuts.
3. Premeu OK. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Quan acabi el temps, premeu **OK** i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

8.3 Posició: Temps de cocció

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
2. Premeu  fins que la pantalla indiqui: 0:00 i .
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora Temps de cocció.
4. Premeu **OK**. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.
5. Quan acabi el temps, premeu **OK** i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

8.4 Posició: Inici retardat

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
 2. Premeu  fins que la pantalla indiqui:  i **START**.
 3. Gireu el comandament de control per definir el temps d'inici.
 4. Premeu **OK**.
- A la pantalla apareix: --:--  **ATURAR**.
5. Gireu el comandament de control per definir el temps de finalització.
 6. Premeu **OK**.

El temporitzador començarà el compte enrere a partir de l'hora d'inici definida.

7. Quan acabi el temps, premeu **OK** i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

8.5 Posició: Temporitzador

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a  per obrir el Menú.
2. Gireu el comandament de control per triar  / Temporitzador. Consulteu el capítol "Ús diari", Menú: Configuració.
3. Premeu **OK**.
4. Gireu el comandament de control per activar o desactivar el temps de funcionament.
5. Premeu **OK**.

8.6 Posició: Hora del dia

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició  per accedir al Menú.
2. Gireu el comandament de control per triar  / Hora del dia. Consulteu la secció "Menú" del capítol "Ús diari". Configuració.
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
4. Premeu **OK**.

9. ÚS DELS ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

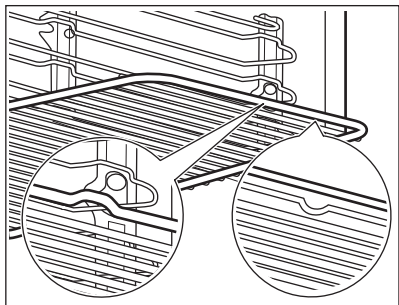
9.1 Inserció d'accessoris

Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol «Consells i recomanacions» per consultar els materials i la bateria de cuina adequats per a microones.

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior més gruixuda serveix per evitar que

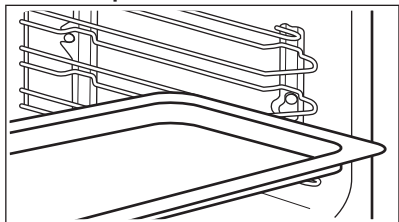
els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

Graella metàl·lica



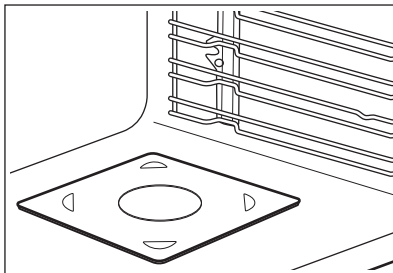
Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.

Safata de pastisseria



Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals.

Plat de vidre de la part inferior del microones



feu servir el plat de vidre del microones exclusivament amb la funció de microones. No és adequat per la funció de microones combinada (p. ex., cocció a la graella al microones). Col·loqueu l'accessori a la part inferior del compartiment. Podeu col·locar els aliments directament al plat de vidre del microones.

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir.

Aquest electrodomèstic podria coure o rostir el menjar de manera diferent al que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Per veure consells sobre estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica".

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
	Temperatura
	Accessori
	Pes (kg)
	Potència del microones (W)
	Nivell
	Temps de cocció (min)

10.2 Informació pels organismes de proves i assaigs

Funció de microones

Proves de conformitat amb la norma IEC 60705.

Feu servir la graella metàl·lica si no s'especifica el contrari.

				
Sponge cake 1)	600	0.475	Inferior	7 - 9
Pastís de carn 1)	400	0.9	2	25 - 32
Crema 1)	500	1	Inferior	17 - 19
Descongelació de carn 2)	200	0.5	Inferior	7 - 8

1) Gireu el recipient un quart a meitat del temps de cocció.

2) Gireu la carn a la meitat del temps de descongelació.

Funció Combinació microones

Feu servir la graella metàl·lica.

				°C		
Pastís 1)	Cocció tradicional + MW	100	0.7	200	2	23 - 27
Patates gratinades 1)	Cocció Turbo PLUS + MW	300	1.1	180	2	38 - 42
Pollastre 2)	Turbogrill + microones	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Gireu el recipient un quart a meitat del temps de cocció.

2) Poseu la carn en un recipient de vidre rodó i gireu-la quan hagin passat vint minuts del temps de cocció.

10.3 Recomanacions per al microones

Poseu el menjar al plat de vidre de la base del microones.

Poseu el menjar en un plat i poseu-lo a la base del forn.

Gireu o remeneu els aliments a la meitat del temps de cocció o descongelació.

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

Tapeu els aliments per coure'ls o escalfar-los.

Introduïu la cullera a dins de l'ampolla o got quan escalfeu begudes per garantir una millor distribució de l'escalfor.

Poseu el menjar a l'electrodomèstic sense l'embalatge. Els envasos dels aliments precuinats només es poden introduir a l'aparell si són aptes per a microones (comproveu la informació de l'embolcall).

Cocció amb microones

Tapeu el menjar abans de cuinar-lo. Si voleu que s'hi faci una crosta, cuineu-lo sense tapar.

No coeu més del compte els plats amb una potència massa alta o allargant massa el temps de cocció. Els aliments poden quedar secs, cremar-se o provocar un incendi.

No feu servir l'aparell per coure ous o cargols amb closca perquè poden explotar. Punxeu el rovell dels ous fregits abans de reescalfar-los.

Punxeu els aliments amb pell diverses vegades abans de coure'ls.

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

Després d'apagar l'aparell, extraieu els aliments i deixeu-los reposar uns quants minuts per permetre que l'escalfor es distribueixi de manera uniforme.

Descongelació amb microones

Poseu els congelats amb el seu embalatge en un plat petit cap per avall i un recipient a sota; o bé en una reixa de descongelar o un colador de plàstic perquè el líquid es vessi.

Aneu retirant les peces descongelades.

Podeu fer servir una potència de microones més forta per coure fruites i verdures sense descongelar-les abans.

10.4 Bateria i materials aptes per a microones

Per al microones, feu servir només bateria de cuina i materials aptes per a microones. Feu servir la taula següent de referència.

Comproveu les especificacions dels estris de cuina/els materials abans d'utilitzar-los.

Bateria de cuina / material			
Vidre i porcellana apta per a forns sense components metàl·lics; per exemple, vidre resistent a la calor	✓	✓	✓
Vidre no apte per a forn y porcellana sense decoració metàl·lica, de plata, d'or o plati.	✓	✗	✗
Vidre i vidre ceràmic aptes per forn/material resistent al gel	✓	✓	✓
Ceràmica i ceràmica de terrissa apta per a forns sense quars o components metàl·lics i revestiments que contenen metall	✓	✓	✓
Ceràmica i porcellana amb base no vidriada o petits orificis, per exemple nanses.	✗	✗	✗
Plàstic resistent a temperatures de fins a 200 °C	✓	✓	✗
Cartró, paper	✓	✗	✗
Film transparent	✓	✗	✗
Paper film per a microones	✓	✓	✗
Plates de rostir metàl·liques (esmalts, ferro colat...)	✗	✗	✗
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	✗	✗	✗
Safata de pastisseria	✗	✗	✗
Graella metàl·lica	✗	✗	✓
Plat de vidre del forn de microones	✓	✓	✗
Estris de cuina aptes per a microones, per exemple, safata de fregir	✗	✓	✗

10.5 Configuració de la potència

Les dades que s'indiquen a continuació són només orientatives.

700 - 1000 W

- Cremar a l'inici del procés de cocció
- Líquids d'escalfament

500 - 600 W

- Coure verdures i plats amb ous
- Coure brous a foc lent
- Escalfar menjars d'un sol plat
- Descongelació i escalfament de menjar congelat

300 - 400 W

- Fondre formatge, desfer xocolata, mantega
- Coure arròs a foc lent
- Escalfar menjar per a bebès
- Coure/ Escalfar menjar delicat
- Continuar cuinant

100 - 200 W

- Descongelar pa, fruita, pastissos, formatge, nata, mantega, carn i peix

11. CURA I NETEJA

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja

Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.
- Netegeu les taques amb un detergent suau.

Ús diari

- Netegeu l'interior de l'aparell després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- Netegeu amb cura els residus i el greix del sostre de l'aparell.
- No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir només un drap de microfibra després de cada ús.

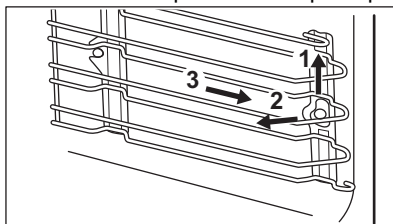
Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.
- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

11.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.
3. Traieu l'extrem davanter del suport de la reixeta de la paret lateral.
4. Traieu els suports de la captura posterior.



Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.

11.3 Substitució de la bombeta

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Desconnecteu l'electrodomèstic de la presa de corrent.
3. Poseu un drap a la base del forn.

PRECAUCIÓ!

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin residus de greix a la bombeta.

Llum superior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.

2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituïu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

Problema	Comproveu que...
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	Bloqueig està desactivat.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.
La pantalla mostra 00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.



Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de casa vostra per reiniciar l'electrodomèstic. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa d'identificació es troba al marc davanter de l'electrodomèstic. La podreu veure si obriu la porta. No retireu la placa d'identificació de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte
(PNC):

Número de sèrie (S.N.):

12.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

13.1 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode d'espera	0.8 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

13.2 Consells per estalviar energia

Els consells següents us poden ajudar a estalviar energia quan feu servir l'electrodomèstic.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia (només amb funcions sense microones).

No preescalfeu l'electrodomèstic abans de cuinar, tret que es recomani específicament.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra l'escalfor residual.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge.
Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.



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

www.electrolux.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	24
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	27
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	31
4. PAINEL DE COMANDOS.....	31
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	32
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	32
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	38
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	39
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	40
10. SUGESTÕES E DICAS.....	41
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	44
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	45
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	46
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	46

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não ative a função de microondas quando o aparelho estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- AVISO: Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.

- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebê deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertu- ra de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O ca- bo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.

- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Utilização de peças de vidro

Manusear peças de vidro sem o cuidado adequado pode resultar em quebras, libertação de lascas, rachaduras e riscos profundos:

- Não derrame água fria ou outros líquidos frios sobre peças de vidro quentes porque uma descida súbita da temperatura pode fazer com que o vidro quebre imediatamente. Os pedaços de vidro partido podem ser extremamente aguçados e difíceis de detetar.
- Não coloque uma peça de vidro sobre uma superfície molhada ou fria, por

exemplo, diretamente no balcão da cozinha, na banca ou noutra superfície metálica, nem manuseie os vidros quentes com um pano molhado.

- Não utilize nem tente reparar qualquer peça de vidro que tenha perdido uma lasca, que se tenha partido ou que tenha ficado riscada.
- Não deixe as peças de vidro cair, não bata com elas em objetos rígidos, nem bata com utensílios nelas.
- Não aqueça uma peça de vidro vazia ou quase vazia no micro-ondas, nem sobreaqueça óleo ou manteiga no micro-ondas (utilize o tempo de cozedura mínimo).

Permita que as peças de vidro arrefeçam num suporte próprio para arrefecimento, numa base isolante para tacho ou sobre um pano seco. Certifique-se de as peças de vidro estão suficientemente frias antes de as lavar ou de as meter no frigorífico ou no congelador.

Evite manusear as peças de vidro quentes (incluindo as peças que tenham pegas de silicone) sem utilizar bases de tacho secas.

Evite utilizar o micro-ondas incorretamente (por exemplo, colocar o micro-ondas em funcionamento sem alimentos ou com poucos alimentos).

2.6 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação

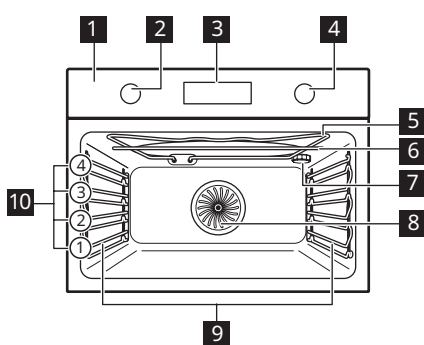
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Resumo geral



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

3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.
Pode ser utilizado com as funções de microondas.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos húmidos, itens assados, pão, assados grandes, refeições congeladas e

para recolher líquidos a pingar, por exemplo, gordura ao assar alimentos na prateleira em grelha.
Não pode ser utilizado com as funções de microondas.

- **Prato de vidro do fundo do microondas**
Para preparar alimentos no modo de microondas.

4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

1. Prima os botões. O botão fica saliente.
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

Para desligar o aparelho: rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição desligado **0**.

4.2 Descrição geral do painel de comandos

	Prima para definir as funções do temporizador.
	Prima para definir: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.
WATT	Prima para definir: Potência do microondas.
OK	Prima para confirmar a sua seleção.

4.3 Indicadores do visor



Visor

com funções chave.

	O aparelho está bloqueado.
	Submenu: Cozedura assistida.
	Submenu: Definições

	A função de micro-ondas está ativada.
	Conta-minutos está ativada.
	Tempo para cozinhar está ativada.
	Início programado está ativada.
	Temporizador crescente está ativada.
	Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Acertar a hora

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: "00:00".

- 1. Rode o botão de controlo para definir a hora.
- 2. Premir OK.

5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com

- alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.
- 1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
 - 2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
 - 3. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
 - 4. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
 - 5. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tipos de aquecimento

Tipos de aquecimento normal

Ventilado + Resistência Circ

Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.

**Calor superior/inferior**

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.

**Função Pizza**

Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.

**Grelhador ventilado**

Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e dourar.

Funções do micro-ondas**Descongelar**

Descongela vários tipos de alimentos, intervalo de potência: 100 - 200 W

**Reaquecer**

Aquecer refeições pré-preparadas, intervalo de potência: 300 - 700 W

**Micro-ondas**

Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W

Funções combinadas de micro-ondas**Grelhador + Ventilado + MO**

Para assar peças de carne grandes numa posição de prateleira. Para cozer gratinados e dourar. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.

**Ventilado + Resistência Circ + MO**

Cozer numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.



Alguns tipos de aquecimento podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.

Existem funções de aquecimento adicionais disponíveis no submenu: Cozedura assistida. Consulte o capítulo "Utilização diária", Cozedura assistida.

Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Dicas de poupança de energia.

6.2 Definição: Tipos de aquecimento

1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.

2. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

3. Prima OK.

Aquecimento rápido - prima sem soltar para reduzir o tempo de aquecimento. Esta função está disponível para algumas funções de aquecimento. A ventoinha pode ligar-se automaticamente.

6.3 Definição: Funções do micro-ondas

1. Remover todos os acessórios.
2. Colocar o prato de vidro do microondas.
3. Introduza os alimentos no aparelho.
4. Rode o botão dos tipos de aquecimento para selecionar a função.

O visor apresenta: duração e potência do micro-ondas.

5. Prima OK para iniciar com as definições padrão.

6. Rode o botão de controlo para ajustar a duração. Prima OK.

7. Prima **WATT** e rode o botão de controlo para alterar a potência do microondas.

Prima OK.

Pode ajustar as definições enquanto cozinha.

O tempo máximo das funções do micro-ondas depende da potência que definiu para o micro-ondas:

Potência do micro-ondas (W)	Tempo máximo (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Se abrir a porta, a função de micro-ondas para. Para recomeçar, feche a porta. Prima OK.

6.4 Definição: Funções combinadas de micro-ondas

As funções combinadas de microondas combinam os tipos de aquecimento padrão com o boost de microondas para encurtar o tempo de cozedura e melhorar os resultados de cozedura.

- 1. Remover todos os acessórios.
 - 2. Colocar o prato de vidro do microondas.
 - 3. Introduza os alimentos no aparelho.
 - 4. Rode o botão dos tipos de aquecimento para selecionar a função de microondas combinada.
- O visor apresenta: temperatura e a potência do micro-ondas.
- 5. Prima **OK** para iniciar com as definições padrão.
 - 6. Rode o botão de controlo para ajustar a temperatura. Prima **OK**.
 - 7. Prima **WATT** e rode o botão de controlo para alterar a potência do microondas. Prima **OK**.
- Pode ajustar as definições enquanto cozinha.

6.5 Introduzir: Menu ≡

- Abra o Menu para aceder a funções de aquecimento adicionais, pratos e definições de Cozedura assistida.
- 1. Rode o botão das funções de aquecimento ≡.
- O visor mostra  .
- 2. Rode o botão de controlo e selecione o ícone para entrar no submenu. Prima **OK**.

6.6 Definição: Cozedura assistida

- Cozedura assistida O submenu consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. Os programas começam com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo, a temperatura e, se disponível, a potência do micro-ondas durante a cozedura.
- 1. Rode o botão das funções de aquecimento ≡.
 - 2. Rode o botão de controlo para selecionar . Prima **OK**.
 - 3. Rode o botão de comando para selecionar uma função (F1 - F...). Prima **OK**.
 - 4. Rode o botão de comando para selecionar um prato (P1 - P...). Prima **OK**.

- 5. Rode o botão de controlo para ajustar o peso. A opção está disponível para pratos selecionados. Prima **OK**.
- 6. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Prima **OK**.
- 7. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

Submenu: Cozedura assistida

O visor apresenta **F** e um **número** da função que pode verificar na tabela.

	Tipo de aqueci-mento	Do ciclo
F1	Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
F2	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar ali-mentos.
F3	Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cu-nha ou crepes) estaladiços.
F4	Aquecimento superior/infe-rior + MO	Cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
F5	Grelhador + MO	Para grelhar e alourar ali-mentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de po-tência: 100 - 600 W.

Legenda	
	Ajuste de peso disponível.
	Função com potência de micro-ondas. Util-ize um acessório adequado para micro-ondas.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tqe pode verificar na tabela.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P1	Carne assada, mal passada		
P2	Carne assada, média	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	 1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P3	Carne assada, bem passada		
P4	Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	  2; tabuleiro de assar na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P5	Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso)	1.5 - 2 kg	  1; assadeira numa prateleira em grelha
P6	Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)		
P7	Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	 1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P8	Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)		
P9	Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.)		
P10	Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P11	Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.)		
P12	Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	  1; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
P13	Cachaço ou pá de porco assada	1.5 kg	  1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P14	Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	 1; tabuleiro para assar Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P15	Lombo de porco, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 1; assadeira numa prateleira em grelha
P16	Entrecosto de porco	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 2; tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	Perna de borrego com ossos	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	 1; assadeira no tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	Frango inteiro	1 - 1.1 kg; fresco	  1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Coloque o peito de frango virado para baixo e vire-o ao fim de metade do tempo de cozedura.
P19	Meio frango	0.5 - 0.8 kg	 2; tabuleiro para assar
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	  1; caçarola na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	Pernas de frango, frescas	250 - 400 g	 2; tabuleiro para assar Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	Pato inteiro	1.5 - 2.5 kg	  1; assadeira numa prateleira em grelha Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	Ganso, peito	1kg	 1; assadeira numa prateleira em grelha Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	Rolo de Carne	1 kg	 1; prateleira em grelha
P25	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	 1; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.
P26	Filete de peixe	-	  2; caçarola na prateleira em grelha
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm forma de mola na prateleira em grelha
P28	Bolo de maçã	-	 2; tabuleiro para assar
P29	Tarte de maçã coberta	-	 1; forma circular na prateleira em grelha
P30	Tarte de maçã	-	 1;  22 cm forma circular na prateleira em grelha

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P31	Brownies	2 kg de massa	 2; tabuleiro para grelhar
P32	Queques	-	 2; tabuleiro de queques na prateleira em grelha
P33	Bolo em forma de pão	-	 1; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
P34	Batatas assadas	1 kg	 1; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P35	Fatias	1 kg	 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Corte as batatas em pedaços.
P36	Legumes misturados	1 - 1.5 kg	 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Corte os legumes em pedaços.
P37	Croquetes, congelados	0.5 kg	 2; tabuleiro para assar
P38	Batatas congeladas	0.75 kg	 2; tabuleiro para assar
P39	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	  1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1.1 kg	  2; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
P41	Pizza fresca, fina	-	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P42	Pizza fresca, grossa	-	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P43	Quiche	-	 1; forma de assar na prateleira em grelha
P44	Baguete/Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	  1; tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
P45	Grão integral / Centeio / Pão escuro	1 kg	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / tabuleiro de pão na prateleira em grelha

6.7 Alterar: Definições

1. Rode o botão das funções de aquecimento .
2. Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.
3. Rode o botão de controlo para seleccionar a definição. Prima OK.

4. Rode o botão de controlo para ajustar o valor. Prima OK.
5. Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para sair de Menu.

Menu: Definições

	Definição	Valor
01	Hora	Alterar
02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons “teclado”	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04	Volume do alarme	1 - 4
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado

	Definição	Valor
06	Luz	Ligado/Desligado
07	Modo Demo	Código de ativação: 2468.
08	Versão do software	Verificar
09	Restaurar configurações	Sim / Não

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Quando é ativado enquanto o aparelho está a ser utilizado, bloqueia o painel de comandos, garantindo que as configurações de cozedura atuais continuam ininterruptas.

Quando ativado com o aparelho desligado, mantém o painel de comandos bloqueado, impedindo que o aparelho seja ligado acidentalmente.

 OK - mantenha premido para ligar a função.

É emitido um sinal sonoro.  - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo.

 OK - mantenha premido para desligar a função.

7.2 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consultar o capítulo “Funções do relógio”.

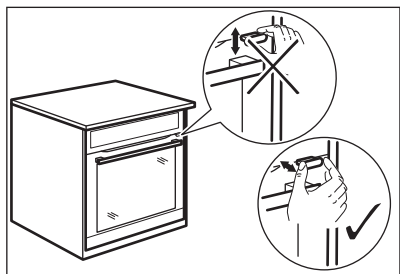
A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Início programado.

7.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

7.4 Bloqueio mecânico da porta

O bloqueio da porta está desbloqueado no novo aparelho.



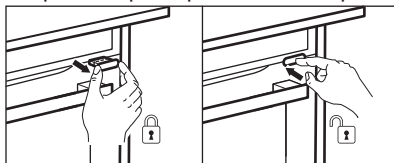
⚠ CUIDADO!

Não mova o bloqueio da porta na vertical.
Não empurre o bloqueio da porta quando fechar a porta do aparelho.

7.5 Utilizar o bloqueio mecânico da porta

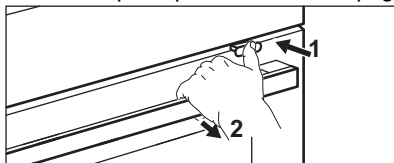
Para bloquear a porta: puxe o bloqueio da porta para a frente até bloquear.

Para desbloquear a porta: empurre o bloqueio da porta para dentro do painel.



Pode abrir a porta quando o bloqueio da porta estiver bloqueado.

1. Empurre ligeiramente o bloqueio da porta.
2. Abra a porta puxando-a com a pega.



Quando fechar a porta, certifique-se de que o bloqueio da porta permanece bloqueado.

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do relógio

 Hora	Para acertar o relógio que apresenta a hora atual.
 Conta-minutos	Para definir um temporizador de contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. Esta função não afeta o funcionamento do forno.
 Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente.
 Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
 Temporizador decrescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.

Conta-minutos, Início programado e Tempo para cozinhar estão disponíveis para: Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior, Grelhador ventilado, Função Pizza. **Tempo para cozinhar** também está disponível para Grelhador + Ventilado + MO, Ventilado + Resistência Circ + MO.

8.2 Definição: Conta-minutos

1. Premir .
- O visor exibe: 0:00 e .
2. Rodar o botão de controlo para definir a Conta-minutos.
3. Premir OK. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Quando o tempo terminar, prima OK e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

8.3 Definição: Tempo para cozinhar



1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima até o visor apresentar: 0:00 e .
3. Rodar o botão de controlo para definir a Tempo para cozinhar.
4. Prima OK. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.
5. Quando o tempo terminar, prima OK e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

8.4 Definição: Início programado

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
 2. Prima até o visor apresentar: e START.
 3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.
 4. Prima OK.
- O visor exibe: --:-- PARAR.
5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.
 6. Prima OK.

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

7. Quando o tempo terminar, prima OK e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar / Temporizador crescente. Consulte o capítulo “Utilização diária”, Menu: Definições.
3. Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar o Temporizador.
5. Prima OK.

8.6 Definição: Hora

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar / Hora. Consulte o capítulo “Utilização diária”, Menu: Definições.
3. Rode o botão de controlo para definir o relógio.
4. Prima OK.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

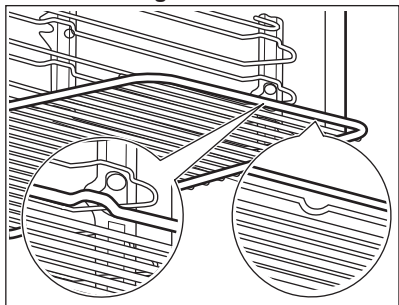
9.1 Inserir acessórios

Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte “Recipientes e materiais adequados para micro-ondas” no capítulo “Sugestões e dicas”.

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

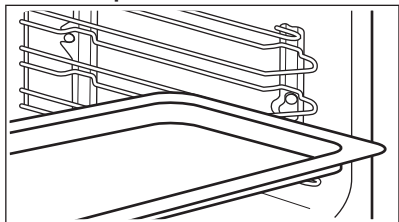
que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha



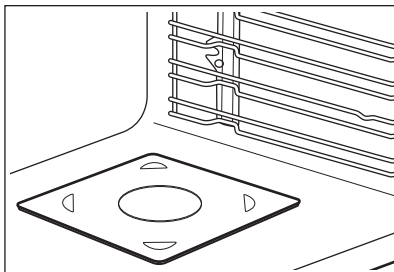
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.

Tabuleiro para assar



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

Prato de vidro do fundo do microondas



Utilize o prato de vidro do fundo do microondas apenas com a função de micro-ondas. Não é adequado para uma função de micro-ondas combinada (por exemplo, grelhador com micro-ondas). Coloque o acessório no fundo da cavidade. Pode colocar os alimentos diretamente na placa de vidro do fundo do micro-ondas.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar

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

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

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

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

Para sugestões sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética".

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
	Temperatura
	Acessório
	Peso (kg)
	Potência do micro-ondas (W)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

10.2 Informação para institutos de teste

Função microondas
Testes de acordo com a norma IEC 60705.
Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

				
Pão-de-ló 1)	600	0.475	Inferior	7 - 9
Rolo de carne 1)	400	0.9	2	25 - 32
Prato de ovos no forno 1)	500	1	Inferior	17 - 19
Descongelar carne 2)	200	0.5	Inferior	7 - 8

- 1) Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
2) Vire a carne ao contrário a meio do tempo de descongelação.

Função combinada com microondas
Utilize a prateleira em grelha.

				°C		
Bolo 1)	Aquecimento superior/inferior + MO	100	0.7	200	2	23 - 27
Batatas gratinadas 1)	Ventilado + Resistência Circ + MO	300	1.1	180	2	38 - 42
Frango 2)	Grelhador + Ventilado + MO	400	1.1	230	1	35 - 40

- 1) Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
2) Coloque a carne num recipiente de vidro redondo e vire-a de cima para baixo após 20 minutos de cozedura.

10.3 Recomendações para o microondas

Coloque os alimentos no prato de vidro do fundo do micro-ondas.
Coloque os alimentos num prato no fundo do forno.
Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de descongelação ou cozedura.
Mexa os preparados líquidos regularmente.
Mexa os alimentos antes de os servir.
Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.
Quando aquecer líquidos em frasco ou copo, mexa o conteúdo com uma colher para distribuir melhor o calor.

Coloque os alimentos no aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas (consulte as indicações na embalagem).

Cozinhar no micro-ondas
Cubra os alimentos antes de cozinhar. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.
Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.
Não utilize o aparelho para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Depois de desligar o aparelho, retirar os alimentos e deixá-los repousar durante alguns minutos para permitir que o calor seja uniformemente distribuído.

Descongelar no micro-ondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.

Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.

10.4 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/material antes da utilização.

Recipiente/Material			
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	✗	✗
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓
Cerâmica e barro próprios para forno sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	✗	✗	✗
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	✗
Cartão, papel	✓	✗	✗
Película aderente	✓	✗	✗
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	✗
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	✗	✗	✗
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	✗	✗	✗
Tabuleiro para assar	✗	✗	✗
Prateleira em grelha	✗	✗	✓
Prato de vidro do micro-ondas	✓	✓	✗
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	✗	✓	✗

10.5 Definições de potência

Os dados abaixo são apenas para orientação.

700 - 1000 W

- Ferver no início do processo de confeitura
- Aquecer líquidos

500 - 600 W

- Cozinhar legumes e pratos de ovos
- Lume brando para estufados
- Aquecer pratos individuais
- Descongelar e aquecer refeições congeladas

300 - 400 W

- Derreter queijo, chocolate ou manteiga
- Cozer arroz em lume brando
- Aquecer comida de bebê
- Cozinhar / Aquecer alimentos delicados
- Continuar a cozinhar

100 - 200 W

- Descongelar pão, fruta e bolos, queijo, natas, manteiga, carne, peixe

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

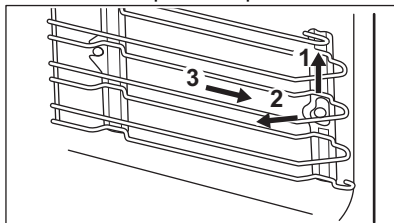
Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
4. Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.3 Substituir a lâmpada

AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Coloque o pano no chão do forno.

CUIDADO!

Segure sempre a lâmpada de halogénio com um pano, para evitar que resíduos de gordura queimem sobre a lâmpada.

Lâmpada superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.

2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a cobertura de vidro.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Problema	Certifique-se de que...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	Bloquear está desativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
O visor mostra 00:00.	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.



Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

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

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.):

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

12.2 Dados de assistência técnica

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

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

13.2 Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia (apenas quando utilizar uma função sem micro-ondas).

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

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

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	47
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	50
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	54
4. PANEL DE CONTROL.....	54
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	55
6. USO DIARIO.....	55
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	61
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	62
9. USO DE ACCESORIOS.....	63
10. CONSEJOS.....	64
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	67
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	67
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	68
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	69

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y

comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extrema la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

2.2 Conexión eléctrica


ADVERTENCIA!
 Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Asegúrese de que el interior y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco. Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



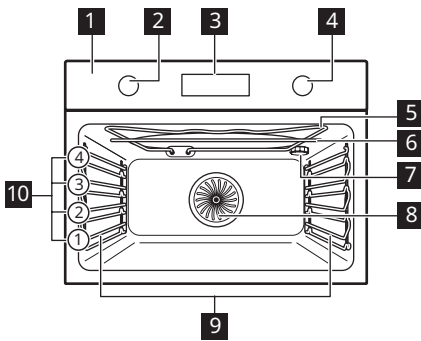
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



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

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
Se puede utilizar con las funciones de microondas.
- **Bandeja**
Para tartas jugosas, platos horneados, pan, grandes asados, comidas

congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.

No se puede utilizar con las funciones de microondas.

- **Plato inferior de cristal para microondas**
Para preparar alimentos en modo microondas.

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición **0**.

4.2 Vista general del panel de control

	Pulse para ajustar las funciones del temporizador.
	Pulse para ajustar: Calentamiento rápido.
	Pulse para encender y apagar la luz del aparato.
WATT	Pulse para ajustar: Potencia del microondas.
OK	Pulse para confirmar la selección.

4.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Ajustes

	La función microondas está activada.
	Avisador está activado.
	Tiempo de cocción está activado.
	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "00:00".

- 1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
- 2. Pulse OK.

5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con

- alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.
- 1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
 - 2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
 - 3. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
 - 4. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
 - 5. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción
Funciones de cocción estándar

Aire caliente
Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.



Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



Función Pizza

Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.



Grill turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.

Funciones del microondas



Descongelar

Descongelación de varios tipos de alimentos, rango de potencia: 100 - 200 W



Recalentar

Calentar comida preparada, rango de potencia: 300 - 700 W



Microondas

Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1.000 W

Funciones de combi microondas



Grill turbo + microondas

Para asar grandes piezas de carne en un nivel. Para gratinar y dorar. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 600 W.



Aire caliente + microondas

Horneado en una posición de parrilla. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 600 W.



La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

En el submenú hay disponibles funciones de cocción adicionales: Cocción asistida. Consulte el capítulo "Uso diario", Cocción asistida.

Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", consejos de ahorro de energía.

6.2 Ajuste: Funciones de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

3. Pulse OK.

► Calentamiento rápido - manténgalo pulsado para acortar el tiempo de calentamiento. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

6.3 Ajuste: Funciones del microondas

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas.
3. Introduzca la comida en el aparato.
4. Gire el mando para seleccionar la función de cocción del microondas.

La pantalla indica: duración y potencia del microondas.

5. Pulse OK para empezar con los ajustes por defecto.
6. Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse OK.
7. Pulse **WATT** y gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse OK.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.

El tiempo máximo de las funciones del microondas dependerá de la potencia del microondas fijada:

Potencia del microondas (W)	Tiempo máximo (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo. Pulse OK.

6.4 Ajuste: Funciones de combi microondas

Las funciones combinadas de microondas combinan cocción estándar con refuerzo de

microondas para acortar el tiempo de cocción y mejorar los resultados.

- 1. Retire todos los accesorios del horno.
- 2. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas.
- 3. Introduzca la comida en el aparato.
- 4. Gire el mando para seleccionar la función de cocción Combi del microondas.

La pantalla muestra: temperatura y potencia del microondas.

- 5. Pulse **OK** para empezar con los ajustes por defecto.
- 6. Gire el mando de control para ajustar la temperatura. Pulse **OK**.
- 7. Pulse **WATT** y gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse **OK**.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.

6.5 Acceso: Menú

Abra el menú para acceder a funciones de cocción adicionales, platos de cocción asistida y ajustes.

- 1. Gire el mando para las funciones de cocción.

La pantalla muestra.

- 2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse **OK**.

6.6 Ajuste: Cocción asistida

Cocción asistida el submenú consta de un conjunto de funciones y programas adicionales de cocción pensados para platos concretos. Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo, la temperatura y, si está disponible, la potencia del microondas durante la cocción.

- 1. Gire el mando para las funciones de cocción.
- 2. Gire el mando de control para seleccionar y pulse **OK**.
- 3. Gire el mando para seleccionar una función (F1 - F...). Pulse **OK**.
- 4. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse **OK**.

- 5. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse **OK**.
- 6. Colócalos dentro del aparato. Pulse **OK**.
- 7. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

La pantalla muestra **F** y un **número** de la función que puede consultar en la tabla.

Función de cocción		Descripción
F1	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
F2	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
F3	Congelados	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
F4	Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 600 W.
F5	Grill + microondas	Para asar al grill y dorar alimentos en una posición. Función de microondas con Boost, rango de potencia: 100 - 600 W.

Leyenda	
	Posibilidad de ajustar el peso.
	Funciona con potencia de microondas. Use un accesorio apto para microondas.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	Rosbif, poco hecho		
P2	Rosbif, al punto	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 1; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Rosbif, muy hecho		
P4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	  2; fuente de asado en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	  1; fuente de asado en parrilla
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 1; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
P9	Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		
P10	Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	 1; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P11	Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	  1 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 kg	  1; cacerola de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
P14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	 1; bandeja Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	Lomo de cerdo, fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en parrilla
P16	Costillas de cerdo	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en la bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añade líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltear la carne.
P18	Pollo entero	1 - 1.1 kg; fresco	  1; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas Coloque la pechuga de pollo boca abajo y gírela transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	 2; bandeja
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	  1 cazuela sobre parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	Muslos de pollo, frescos	250 - 400 g	 2; bandeja Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	Pato entero	1.5 - 2.5 kg	  1 fuente de asado encendida parrilla Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Ganso, pechuga	1kg	 1; fuente de asado en parrilla Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne	1 kg	 1; parrilla
P25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	 1; bandeja Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.
P26	Filete de pescado	-	  2 cazuela sobre parrilla
P27	Tarta de queso	-	 1;  28 cm molde desmontable en la bandeja de rejilla
P28	Tarta de manzana	-	 2; bandeja
P29	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la parrilla
P30	Pastel de manzana	-	 1;  22 cm molde con forma de tarta en la bandeja de rejilla
P31	Brownies	2 kg de masa	 2 bandeja honda
P32	Magdalenas	-	 2 bandeja para magdalenas encendida parrilla
P33	Pastel de hogaza	-	 1; molde de pan en la parrilla

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P34	Patatas al horno	1 kg	 1; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	Porciones	1 kg	 2; bandeja forrada con papel de hornear Corte las patatas en trozos.
P36	Verduras al grill	1 - 1.5 kg	 2; bandeja forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos.
P37	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 2; bandeja
P38	Pomos congelados	0.75 kg	 2; bandeja
P39	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	  1; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1.1 kg	  2; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	Pizza fresca y fina	-	  1; bandeja forrada con papel de hornear
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  1; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	  1; bandeja forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	Pan integral / centeno / pan oscuro	1 kg	  1; bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde para pan en la bandeja de rejilla

6.7 Cambio: Ajustes

1. Gire el mando para las funciones de cocción .
2. Gire el mando de control para seleccionar  y pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Menú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06	Luz	Encendido/Apagado

	Ajuste	Valor
07	Modo demostración	Código de activación. 2468
08	Versión del software	Comprobar

	Ajuste	Valor
09	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

OK - mantenga pulsado para activar la función.

Suena una señal. : parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

OK: mantener pulsado para desactivar la función.

7.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte el capítulo “Funciones de reloj”.

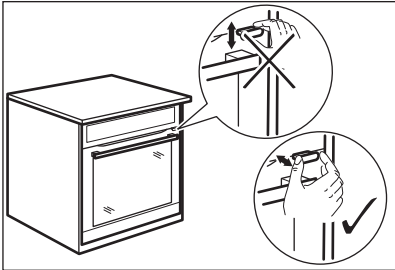
La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Inicio retardado.

7.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

7.4 Bloqueo mecánico de la puerta

La función de Puerta bloqueada está desactivado en el nuevo aparato.



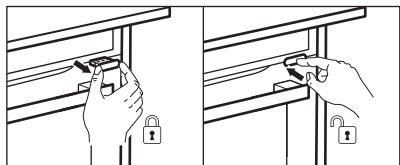
PRECAUCIÓN!

No mueva el cierre de la puerta en vertical.
No empuje el cierre de puerta cuando cierre la puerta del aparato.

7.5 Uso del bloqueo mecánico de la puerta

Para bloquear la puerta: tire del cierre hacia delante hasta que se enclave.

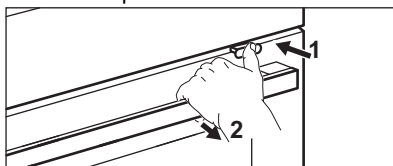
Para desbloquear la puerta: empuje el cierre de la puerta hacia atrás en el panel.



Puede abrir la puerta cuando el bloqueo está activado.

1. Empuje ligeramente el cierre de la puerta.

2. Abra la puerta tirando de ella con el asa.



Cuando cierre la puerta, asegúrese de que el cierre de la puerta permanezca bloqueado.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

 Hora	Para ajustar el reloj que indica la hora actual.
 Avisador	Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
 Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.
 Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

Avisador, Inicio retardado y Tiempo de cocción están disponibles para: Aire caliente, Cocción convencional, Grill turbo, Función Pizza. **Tiempo de cocción** está también disponible para Grill turbo + microondas, Aire caliente + microondas.

8.2 Ajuste: Avisador

1. Pulse .
- La pantalla muestra: 0:00 y .
2. Gire el mando de control para ajustar el Avisador.
3. Pulse **OK**. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cuando se acaba el tiempo, pulse **OK** y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

8.3 Ajuste: Tiempo de cocción

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  hasta que la pantalla muestre: 0:00 y .
3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.
4. Pulse **OK**. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.
5. Cuando se acaba el tiempo, pulse **OK** y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

8.4 Ajuste: Inicio retardado

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  hasta que la pantalla muestre:  y **START**.
3. Gire el mando para ajustar la hora de inicio.
4. Pulse **OK**.
- La pantalla muestra: --:--  **STOP**.
5. Gire el mando de control para ajustar la hora de fin.
6. Pulse **OK**.

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

7. Cuando se acaba el tiempo, pulse **OK** y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar  / Tiempo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Uso diario", Menú: Ajustes.
3. Pulse **OK**.

4. Gire el mando de control para activar y desactivar el tiempo de funcionamiento.
5. Pulse **OK**.

8.6 Ajuste: Hora

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar  / Hora. Consulte el capítulo "Uso diario", Menú: Ajustes.
3. Gire el mando de control para ajustar el reloj.
4. Pulse **OK**.

9. USO DE ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

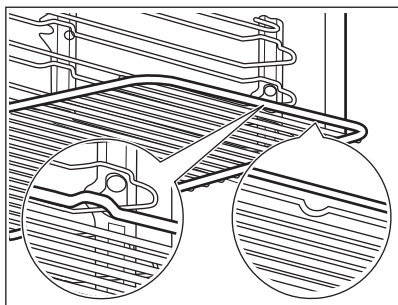
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

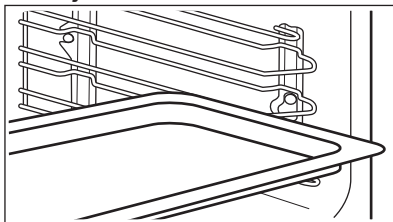
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



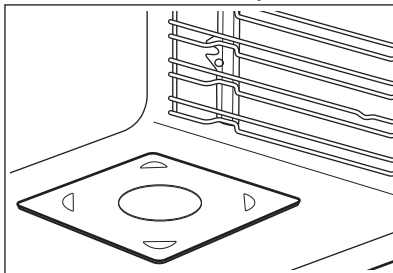
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apuntan hacia abajo.

Bandeja



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

Plato inferior de cristal para microondas



Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función

combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad. Puede colocar los

alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

Para ver consejos sobre el ahorro de energía, consulte el capítulo "Eficiencia energética".

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Potencia del microondas (W)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Información para institutos de pruebas

Función microondas
Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.
Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

				
Bizcocho 1)	600	0.475	Inferior	7 - 9
Pastel de carne 1)	400	0.9	2	25 - 32
Pudding de huevo 1)	500	1	Inferior	17 - 19
Descongelar carne 2)	200	0.5	Inferior	7 - 8

- 1)** Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
2) Dé la vuelta a la carne a media descongelación.

Función de Combi microondas
Use la parrilla.

						
Pastel 1)	Cocción convencional + micro	100	0.7	200	2	23 - 27
Patatas gratinadas 1)	Aire caliente + microondas	300	1.1	180	2	38 - 42
Pollo 2)	Grill turbo + microondas	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.

2) Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta tras 20 minutos de cocción.

10.3 Recomendaciones para microondas

Ponga la comida en el plato inferior de cristal del microondas.

Coloque la comida en un plato en la base del horno.

Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Coloque la comida en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).

Cocción por microondas

Cubra la comida antes de cocinarla. Cocine los alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden

estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el aparato, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.

Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.

Retire las piezas después de descongeladas.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

10.4 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe los utensilios de cocina / especificación de materiales antes de utilizarlos.

Material del utensilio de cocina			
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X
Película de cocción	✓	X	X
Película para microondas	✓	✓	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	X
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X

10.5 Ajuste de potencia

Los siguientes datos son meramente orientativos.

700 - 1000 W

- Sofreír al inicio del proceso de cocción
- calentar líquidos

500 - 600 W

- Cocinar platos a base de verduras y huevos
- Estofados a fuego lento
- Calentar platos únicos

- Descongelar y calentar platos congelados
- ### 300 - 400 W

- Fundir queso, chocolate, mantequilla
- Cocer arroz
- Calentar alimentos infantiles
- Cocinar / calentar alimentos delicados
- Continuar cocinando

100 - 200 W

- Descongelar pan, frutas y pasteles, queso, cremas, mantequilla, carne y pescado

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

Accesorios

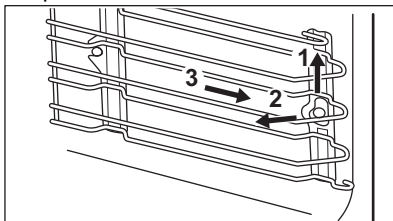
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.

2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

11.3 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

PRECAUCIÓN!

Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa queme.

Bombilla superior

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Problema	Comprueba si...
No puedes encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El Bloqueo está desactivado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La pantalla muestra 00:00.	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.



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

12.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :

Número de producto
(PNC):

Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo de espera	0.8 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

13.2 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

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

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes

para mejorar el ahorro energético (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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





