

EBH4P46BX3

EOH4P46BX

CA	Manual d'usuari Forn	2
FR	Notice d'utilisation Four	24
PT	Manual de instruções Forno	47
ES	Manual de instrucciones Horno	69



Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Accedeix a consells d'ús, catàlegs, instruccions de resolució de problemes o informació sobre servei i reparacions a electrolux.com/support



Per obtenir més receptes, consells o resolució de problemes, descarrega't l'aplicació **My Electrolux Kitchen**.



Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	8
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
5. TAULER DE CONTROL.....	9
6. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
7. ÚS DIARI.....	10
8. FUNCIONS ADDICIONALS.....	13
9. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	14
10. ÚS DELS ACCESSORIS.....	15
11. CONSELLS.....	16
12. CURA I NETEJA.....	18
13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	21
14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	22
15. 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 supervisar els infants per assegurar-vos que 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.
- 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.
- 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.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

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.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	590 (600) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	598 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	579 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	594 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	558 mm
Fondària de l'aparell	561 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	540 mm
Fondària amb la porta oberta	1007 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	1100 mm
--	---------

Cargols d'instal·lació	4x25 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.
- Empreneu 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.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

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

Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm ²)
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1
màxim 3680	3x1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

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.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
 - 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.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- 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.
- Substituiu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-los en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- 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 Neteja pirolítica

AVÍS!

Risc de lesions/incendi/emissions químiques (fums) en mode pirolític.

- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
 - qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix;
 - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.
- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.

- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
 - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;
 - comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residu de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

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 .

2.7 Manteniment i reparació

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

2.8 Eliminació

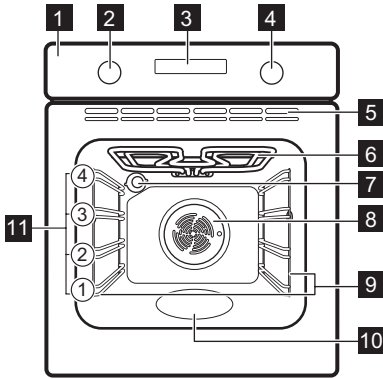
AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Selector de control (per a la temperatura)
- 5 Reixetes d'aire per al ventilador de refrigeració
- 6 Element d'escalfament
- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Buit d'encastament
- 11 Posicions del prestatge

4.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**
Per a motlles de pastís, plats resistents a la calor, estris per a rostir al forn, estris/bateria de cuina.

- **Graella/safata per a rostir**
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.

5. TAULER DE CONTROL

5.1 Encendre i apagar l'electrodomèstic

Per encendre l'aparell feu el següent:

1. Premeu el selector. El selector surt.
2. Gireu el selector de les funcions de cocción per triar una funció.
3. Gireu el comandament de control per ajustar la configuració.

Per apagar l'electrodomèstic: gireu el selector de les funcions de cocción fins a la posició **0**.

5.2 Visió general del tauler de control



Premeu-lo per configurar: Funcions del rellotge.



Mantingueu premut per ajustar la funció: Escalfament ràpid.



Premeu-lo per encendre o apagar el llum del forn.

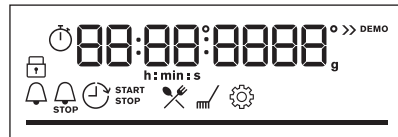


Mantingueu premut per ajustar la funció: Bloqueig.



Premeu-lo per confirmar la selecció.






5.3 Indicadors de pantalla







Pantalla amb les funcions principals.



L'electrodomèstic està bloquejat.

	Accediu al menú i trieu aquesta icona per obrir: Coccio assistida.
	Accediu al menú i trieu aquesta icona per obrir: Neteja.
	Accediu al menú i trieu aquesta icona per obrir: Configuració
	El mode Escalfament ràpid està activat.
	El mode Comptador de minuts està activat.

	El mode Hora de finalització està activat.
	El mode Inici retardat està activat.
	El mode Temporitzador està activat.
	Per indicar la temperatura o el temps. La barra és totalment vermella si l'aparell arriba a la temperatura programada.

6. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 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.

6.2 Neteja inicial

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
3. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

6.3 Preescalfament inicial

Abans del primer ús, configureu el rellotge i preescalfeu l'electrodomèstic buit.

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. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.

Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi. L'aparell pot emetre fum i despendre olor. Assegureu-vos que el flux d'aire a l'habitació sigui suficient.

7. ÚS DIARI

AVÍS!










Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Funcions d'escalfament



Extractor

Per rostir o rostit i coure al forn aliments amb la mateixa temperatura de coccio, en més d'un nivell, sense que es transfereixin els sabors.

	Cocció convencional Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
	Aliments congelats Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
	Funció pizza Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
	Calor inferior Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.
	Descongelar Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.
	Cocció amb ventilació Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. Es fa servir la calor residual. La potència de cocció podria reduir-se. Per a més informació, aneu a l'apartat "Ús diari" i consulteu les notes sobre Cocció amb ventilació.
	Grill Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
	Graella turbo Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.
	Menú Per entrar al menú de Cocció assistida, Neteja o Configuració.

7.2 Nota: Cocció amb ventilació

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.


La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.

quant a les instruccions de cocció, vegeu el capítol Cocció amb ventilació a "Consells i recomanacions". Per a recomanacions d'estalvi energètic, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Eficiència energètica.

7.3 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.



: mantingueu-lo premut per activar la funció: Escalfament ràpid. Està disponible per a algunes funcions del forn.

7.4 Posició: Cocció assistida




Per a cadascun dels plats que inclou aquest submenú es recomana una funció de cocció i una temperatura. Podeu canviar el temps i la temperatura durant la cocció.

Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt.






















Per a alguns plats també podeu cuinar amb Pes automàtic.








1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició  per accedir al Menú.
2. Seleccioneu . Premeu OK.
3. Gireu el comandament de control per triar el número del plat. Premeu OK.
4. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. Premeu OK.

Menú: Cocció assistida



Llegenda	
	Pes automàtic disponible.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges.

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

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P1	Filet de bou, poc fet (cocció lenta)		
P2	Filet de bou, al punt (cocció lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	  2; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P3	Filet de bou, molt fet (cocció lenta)		
P4	Rostit de vedella (p. ex., espatlla)		0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes
P5	Rostit de porc (coll o espatlla)	1.5 - 2 kg	  2; estri de rostir al forn sobre la graella Gireu la carn a mig fer.
P6	Cap de llom, fresc	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	  2; safata de forn Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P7	Costelles de porc		2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes
P8	Pollastre sencer	1 - 1.5 kg; fresc	  2; estri de rostir al forn sobre la graella Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P9	Pit de pollastre	180 - 200 g per peça	 2; safata de forn
P10	Pastís de carn	1 kg	 ;  2; safata de forn
P11	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	  2; safata de forn Farcieu el peix amb mantega i poseu-hi les vostres espècies i herbes preferides.
P12	Filet de peix	-	 2; cassola sobre la graella
P13	Pastís de formatge	-	 1;  motlle desmuntable de 26 cm sobre la graella
P14	Pastís de poma	-	 1; motlle de pastissos sobre la graella
P15	Muffin de xocolata	-	 3; safata de muffins sobre la graella
P16	Pa de pessic	-	 2; motlle de pa sobre la graella
P17	Patates al forn	1 kg	 2; safata de forn Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P18	Croquetes, congelades	0.5 kg	 3; safata de forn

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P19	Pomes, congelades	0.75 kg	 3; safata de forn
P20	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1; cassola sobre la graella
P21	Patates gratinades (patates crues)	1 - 1.5 kg	 1; cassola sobre la graella
P22	Pizza fresca, prima	-	 1; safata de forn amb paper d'enfornar
P23	Pizza fresca, gruixuda	-	 2; safata de forn amb paper d'enfornar
P24	Quiche	-	 1; motlle de forn sobre la graella
P25	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	 3; safata de forn amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.

7.5 Modificació de: Configuració

- Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició  per accedir al Menú.
- Seccioneu . Premeu OK.
- Gireu el comandament de control per seleccionar la posició. Premeu OK.
- Ajusteu 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

Paràmetre	Valor
03 Tons de les tecles	1: xiulet, 2: clic, 3: sense so
04 Volum del brunzidor	1 - 4
05 Temporitzador	Encendre/apagar
06 Llum	Encendre/apagar
07 Escalfament ràpid	Encendre/apagar
08 Recordatori de neteja	Encendre/apagar
09 Mode Demo	Codi d'activació: 2468
10 Versió del programari	Comprovar
11 Restaura tots els paràmetres	Sí / No


8. FUNCIONS ADDICIONALS


8.1 Bloqueig

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

Activeu-lo quan l'aparell està funcionant: la cocció establerta continua i el tauler de control està bloquejat.

Activeu-lo quan l'aparell està apagat: no es pot activar perquè el tauler de control està bloquejat.



: mantingueu-lo premut per activar la funció.


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

: mantingueu-lo premut per desactivar la funció.

8.2 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
200 - 245	5.5

 (°C)	 (h)
250	3

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.

8.3 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.

9. FUNCIONS DE RELLOTGE



9.1 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.

9.2 Configuració: Hora del dia

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a  per obrir el Menú.
2. Gireu el comandament de control per triar  / Hora del dia.
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
4. Premeu **OK**.

9.3 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).

9.4 Configuració: Temps de cocció



1. Gireu el selector per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
2. Premeu repetidament

A la pantalla apareix: 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.

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

9.5 Configuració: Inici retardat

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
2. Premeu repetidament

La pantalla mostrarà: l'hora del dia INICI.

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.

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

9.6 Configuració: 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 iniciar o aturar la funció.
5. Premeu OK.

10. ÚS DELS ACCESSORIS

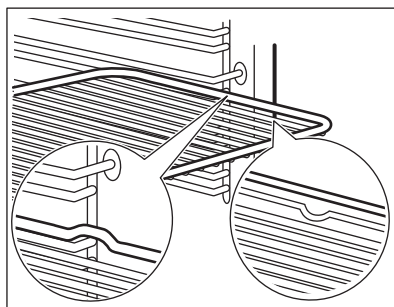
AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

10.1 Inserció d'accessoris

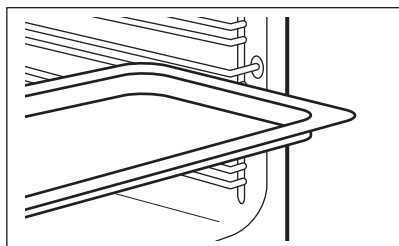
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior més gruixuda serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

Graella metàl·lica



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

Safata fonda



Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals.

11. CONSELLS




11.1 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.

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

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
°C	Temperatura
	Accessori

	Nivell
	Temps de cocció (min)





11.2 Cocció amb ventilació: accessoris recomanats





Feu servir recipients i motlles foscos que no siguin reflectors. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors clars i reflectors.

- **Safata per a pizza:** fosca, no reflectora, 28 cm de diàmetre
- **Safata de forn:** fosca, no reflectora, 26 cm de diàmetre
- **Motlles Ramequins:** ceràmica, 8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada
- **Motlle de flam:** fosc, no reflector, 28 cm de diàmetre

11.3 Cocció amb ventilació







Per aconseguir els millors resultats, seguïu les indicacions de la taula següent.

		°C		
Rotlles dolços, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 40
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	220	2	35 - 40
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40

		°C		
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	30 - 40
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	200	3	30 - 40
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	170	2	20 - 30
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	35 - 45
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	35 - 45
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	25 - 35
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	40 - 45
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	35 - 45
Galetes de pasta trencada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	40 - 50
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	20 - 30
Verdures, escaldades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 40
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	200	3	30 - 45
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	35 - 40

11.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

					
Pastissos petits, 16 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	150	25 - 35
Pastissos petits, 16 per safata ¹⁾	Extractor	Safata de pastisseria	3	150	20 - 30
Pastissos petits, 16 per safata	Extractor	Safata de pastisseria	2 i 3	150	20 - 30
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	80 - 100
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Extractor	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm ¹⁾	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	160	30 - 40
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm ¹⁾	Extractor	Graella metàl·lica	2	160	25 - 35
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm ¹⁾	Extractor	Graella metàl·lica	1 i 3	160	25 - 40
Short bread (galetes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	150	20 - 30
Short bread (galetes escoceses)	Extractor	Safata de pastisseria	3	150	20 - 30
Short bread (galetes escoceses)	Extractor	Safata de pastisseria	1 i 3	150	15 - 25
Torrades ¹⁾	Grill	Graella metàl·lica	3	màx.	5 - 7
Hamburguesa de bou, 6 unitats, 0,6 kg ²⁾	Grill	Graella metàl·lica i safata escorredora	3	màx.	15 - 30

¹⁾ Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

²⁾ Col·loqueu la graella al tercer nivell del forn i la safata escorredora al segon nivell. Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts. Gireu els aliments a la meitat del temps de cocció.

12. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 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.
- La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. 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.

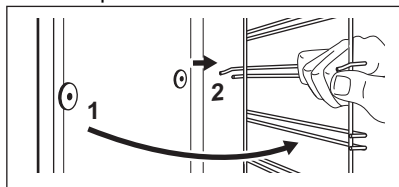
Accessoris

- 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.

12.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.
3. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.



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

12.3 Neteja pirolítica

⚠ AVÍS!

Hi ha risc de cremades.

⚠ PRECAUCIÓ!

Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot fer malbé el forn.

Assegureu-vos d'haver tancat bé la porta del forn abans de posar en marxa la funció.

Quan s'inicia la neteja, la porta de l'electrodomèstic es bloqueja i el llum s'apaga. Fins que la porta es desbloquegi, la pantalla mostrarà .

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Retireu tots els accessoris.
3. Netegeu la base del forn i el vidre interior de la porta amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
4. Gireu el selector de les funcions de cocció per accedir al menú .
5. Gireu el comandament de control per triar Neteja i premeu OK.

Opció	Durada
C1: Neteja suau	2 h

6. Premeu OK per iniciar la neteja.
7. Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).
Quan el forn es refreda, la porta es desbloqueja.
8. Espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat i, a continuació, netegeu l'interior amb un drap suau.

12.4 Recordatori de neteja

L'electrodomèstic us recorda quan s'ha de netejar amb la neteja pirolítica. Després de cada sessió de cocció, parpelleja a la pantalla durant 5 s.

1. Accediu a Menú per desactivar el recordatori.
2. Seleccioneu Configuració, Recordatori de neteja.

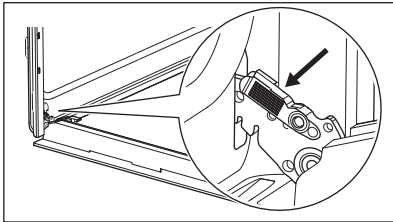
12.5 Extracció i instal·lació de la porta

La porta del forn té quatre plafons de vidre. La porta del forn i els plafons de vidre interiors es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

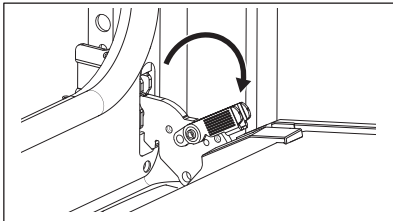
PRECAUCIÓ!

No feu servir l'aparell sense els panells de vidre.

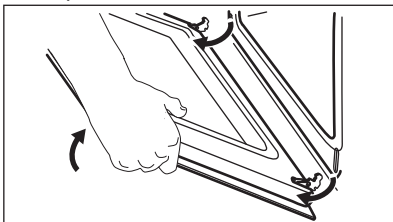
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



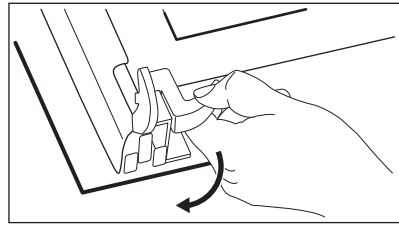
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



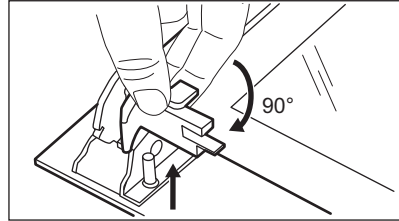
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.



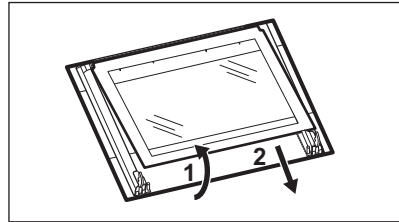
4. Col·loqueu la porta a sobre d'un drap suau i una superfície estable i Allibereu el sistema de bloqueig per extreure els plafons de vidre.



5. Gireu els elements de fixació 90° i traieu-los de les seves posicions.



6. Primer aixequeu amb cura i després traieu els panells de vidre un per un. Comenceu pel panell superior.

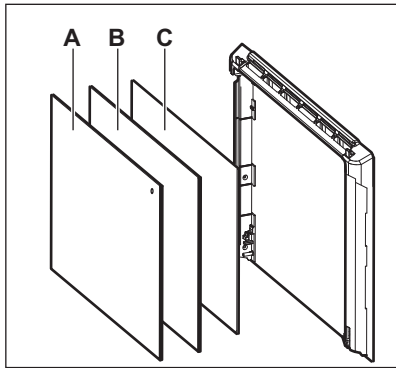


7. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
8. Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu els plafons de vidre i la porta del forn.

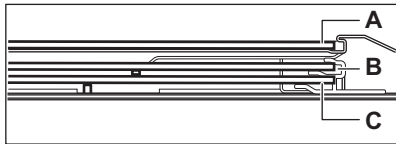
Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes. Assegureu-vos de tornar a col·locar els

plafons de vidre (A, B i C) en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. Cada plafó és diferent per facilitar el procés de muntatge i desmuntatge.

Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic.



Assegureu-vos de col·locar correctament el panell de vidre central a la seva posició.



12.6 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.

Llum posterior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES


⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

13.1 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.	La porta de l'aparell està tancada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	Bloqueig està desactivat.
El llum s'apaga.	Cocció amb ventilació: està activat.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.
Err C3	La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat.
Err F102	La porta de l'aparell està tancada.
Err F102	El bloqueig de la porta està trencat.

Problema	Comproveu que...
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.

13.2 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.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa d'identificació es troba al marc davant 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.):

14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

14.1 Informació del producte i full d'informació del producte segons la normativa de disseny ecològic i etiquetatge energètic de la UE

Nom del proveïdor	Electrolux	
Identificació de model	EBH4P46BX3 944068332 EOH4P46BX 944068308	
Índex d'eficiència energètica	81.7	
Classe d'eficiència energètica	A+	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.94 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.67 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	65 l	
Tipus de forn	Forn encastat	
Massa	EBH4P46BX3	33.6 kg
	EOH4P46BX	33.8 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

14.2 Estalvi d'energia



L'aparell inclou funcions que us poden ajudar a estalviar energia en la cocció diària.

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 per estalviar energia.

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

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

El ventilador i el llum continuen funcionant. Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra

l'escalfor residual. Podeu fer servir l'escalfor per mantenir els aliments calents.

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 escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents. 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.


Cocció amb ventilació


Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzeu aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.

Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduïreu l'estalvi d'energia.

15. 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.

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur electrolux.com/support



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	24
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	26
3. INSTALLATION.....	30
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	31
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	31
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	32
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	36
9. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	36
10. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	37
11. CONSEILS.....	38
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	41
13. DÉPANNAGE.....	43
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	44
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	46

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	598 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	579 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	594 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	558 mm
Profondeur de l'appareil	561 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	540 mm
Profondeur avec porte ouverte	1007 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1100 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour

- les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

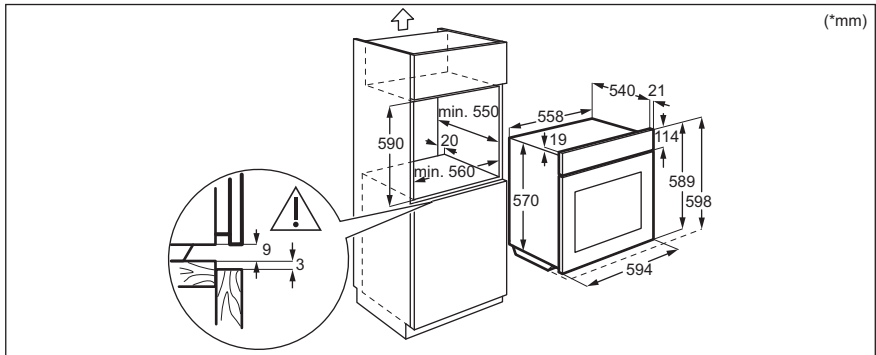
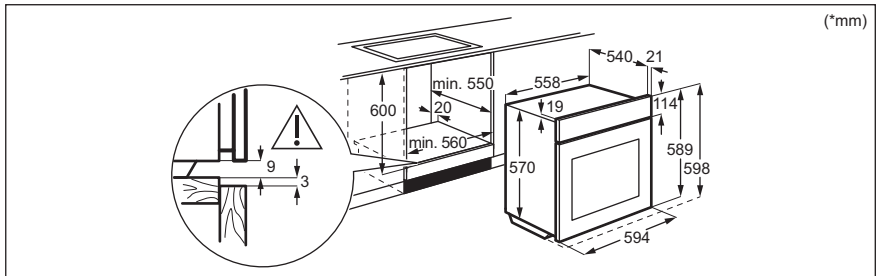
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

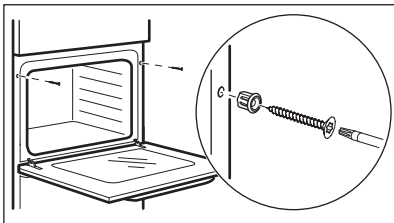
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

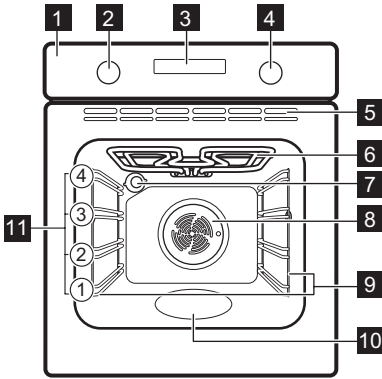


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande (pour la température)
- 5 Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Bac de la cavité
- 11 Niveaux de la grille

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson/les plats.

- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. appuyez sur la manette. La manette sort vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position **0**.

5.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande



Appuyez pour régler sur Fonctions de l'horloge.



Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide.



Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four.

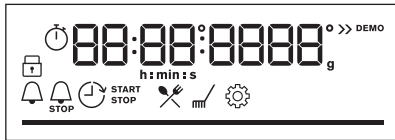


Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.













Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

5.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

	L'appareil est verrouillé.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Cuisson assistée.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Nettoyage.

	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Configurations
	Préchauffage rapide est allumé.
	Minuteur est allumé.
	Fin de cuisson est allumé.
	Démarrage retardé est allumé.
	Compteur est allumé.
	Pour la température ou la durée. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : « 00 : 00 ».



1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

6.2 Nettoyage initial

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
3. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

6.3 Préchauffage initial

Avant la première utilisation, réglez l'horloge et préchauffez l'appareil vide.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Modes de cuisson



Chaleur tournante

Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.



Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Plats Surgelés

Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.



Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.



Cuisson de sole

Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.



Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo grill

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.



Menu

Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

7.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

7.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

7.4 Réglage : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.


Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Poids automatique.





















1. Tournez la manette des modes de cuisson sur pour saisir la Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette de commande pour sélectionner le numéro du plat. Appuyez sur la touche OK.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.












Menu : Cuisson assistée

Légende	
	Poids automatique disponible.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



Légende	
	Niveau de grille.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1 Filet de bœuf rare (cuisson lente)		  2 ; plat à rôtir sur grille métallique
P2 Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3 Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		
P4 Rôti de veau (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5 Rôti de porc - collet ou épaule	1.5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P6 Filet de porc frais	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P7 Travers de porc	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat.
P8 Poulet entier	1 - 1.5 kg ; frais	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P9 Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	 2 ; plateau de cuisson
P10 Rôti haché	1 kg	  2 ; plateau de cuisson
P11 Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
P12 Filet de poisson	-	 2 ; cocotte sur grille métallique
P13 Gâteau au fromage	-	 1 ;  moule à charnière de 26 cm sur grille métallique
P14 Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur grille métallique

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P15 Muffins au chocolat	-	 3 ; plateau à muffin sur plaque de cuisson
P16 Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P17 Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P18 Croquettes surgelées	0.5 kg	 3 ; plateau de cuisson
P19 Pommes, surgelées	0.75 kg	 3 ; plateau de cuisson
P20 Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique
P21 Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique
P22 Pizza fraîche, fine	-	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P23 Pizza fraîche, épaisse	-	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P24 Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur grille métallique
P25 Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.

7.5 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Réglez la valeur. Appuyez sur la touche **OK**.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Menu : Configurations

Réglage	Valeur
01 Heure actuelle	Modifier
02 Affichage Luminosité	1 - 5

Réglage	Valeur
03 Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04 Volume alarme	1 - 4
05 Compteur	Marche / Arrêt
06 Eclairage four	Marche / Arrêt
07 Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
08 Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
09 Mode démo	Code d'activation : 2468
10 Version du logiciel	Contrôle
11 Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non


8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


8.1 Touches Verrouil


Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Activez-la lorsque l'appareil est en fonctionnement - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Activez-la lorsque l'appareil est à l'arrêt - il ne peut pas être mis en fonctionnement, le bandeau de commande est verrouillé.



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

8.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».


L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.

8.3 Ventilateur de refroidissement


Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.


9. FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Description des fonctions de l'horloge

 Pour régler l'horloge qui affiche l'heure actuelle.

Heure actuelle

 **Minuteur** Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

 **Heure de cuisson** Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.



Démarrage retardé



Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.





Compteur

Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

9.2 Réglage : Heure actuelle



1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner  / Heure actuelle.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche OK.

9.3 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .
- L'affichage indique : 0:00 et .
2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
 3. Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.




9.4 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
 2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
- L'affichage indique : 0:00 et .
3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
 4. Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.



9.5 Réglage : Démarrage retardé

1. Tournez les manettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
 2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
- L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉMARRER.
3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
 4. Appuyez sur la touche OK.
- L'affichage indique : --:--  ARRÊTER
5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
 6. Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

9.6 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour entrer dans le Menu .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver la fonction.
5. Appuyez sur la touche OK.

10. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

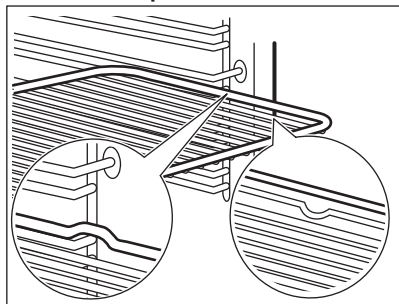
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

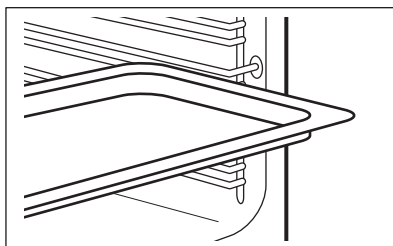
également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

11. CONSEILS





11.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire

	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)





11.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés





Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

11.3 Chaleur Tournante Humide






Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		°C		
Petits pains sucrés, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	35 - 40
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	30 - 40
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	170	2	20 - 30
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 45
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	40 - 50
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 35
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	40 - 45
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 40
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	30 - 45

		°C		
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 40

11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	150	25 - 35
Petits gâteaux, 16 par plaque ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150	20 - 30
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 3	150	20 - 30
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	80 - 100
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	160	30 - 40
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	25 - 35
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	1 et 3	160	25 - 40
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	150	20 - 30
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150	20 - 30
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	1 et 3	150	15 - 25
Pain grillé ¹⁾	Gril	Grille métallique	3	max.	5 - 7
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg ²⁾	Gril	Grille métallique et lèche-frite	3	max.	15 - 30

¹⁾ Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

²⁾ Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèche-frite sur le deuxième niveau du four. Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

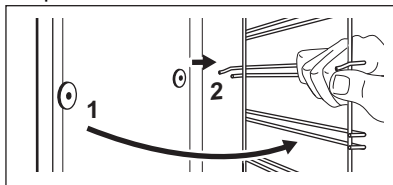
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

12.3 Nettoyage par pyrolyse


AVERTISSEMENT!



Risque de brûlure.

ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'écran affiche .

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner Nettoyage  et appuyez sur OK.


Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	2 h

6. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.
7. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position **Arrêt**.

Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

8. Attendez que l'appareil soit froid, puis nettoyez son intérieur avec un chiffon doux.

12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.  clignote sur l'affichage pendant 5 sec après chaque session de cuisson.

1. Saisissez le Menu pour désactiver le rappel.
2. Sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

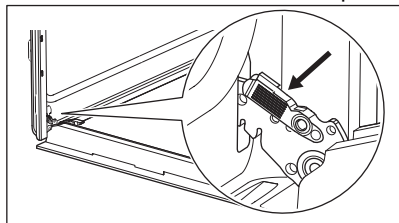
12.5 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

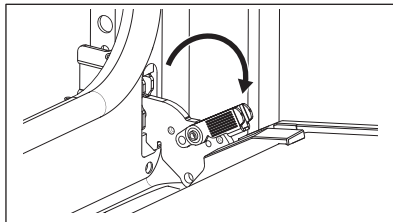
ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

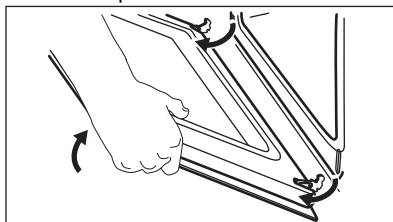
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



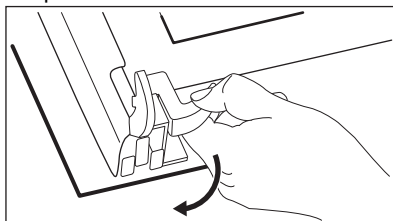
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



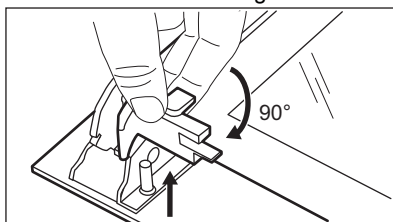
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



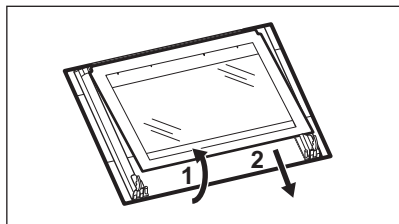
4. Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et Relâchez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre.



5. Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



6. Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.

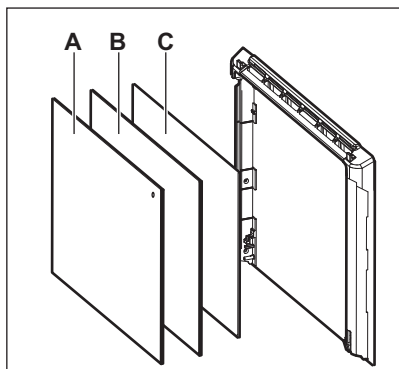


7. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

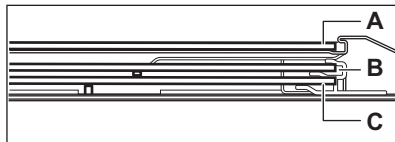
8. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



12.6 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe arrière

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.



Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit
(PNC) :

Numéro de série (SN) :

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EBH4P46BX3 944068332 EOH4P46BX 944068308

Indice d'efficacité énergétique	81.7	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.94 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.67 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	65 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EBH4P46BX3	33.6 kg
	EOH4P46BX	33.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.2 Économie d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt

l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



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



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, resolução de problemas, informações sobre assistência e reparações em electrolux.com/support



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



Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	47
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	49
3. INSTALAÇÃO.....	53
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	54
5. PAINEL DE COMANDOS.....	54
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	55
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	55
8. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	59
9. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	59
10. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	60
11. SUGESTÕES E DICAS.....	61
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	64
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	66
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	67
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	68

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.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

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.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
---	--------------

Largura do armário	560 mm
--------------------	--------

Profundidade do armário	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Altura da parte da frente do aparelho	598 mm
Altura da parte de trás do aparelho	579 mm
Largura da parte da frente do aparelho	594 mm
Largura da parte de trás do aparelho	558 mm
Profundidade do aparelho	561 mm
Profundidade de encastre do aparelho	540 mm
Profundidade com a porta aberta	1007 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1100 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.

- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

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

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

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.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.

- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio 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!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza pirolítica

AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
 - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/dépósitos.
 - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
 - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
 - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.

- As superfícies antiaderentes de tachos, painéis, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

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 asfíxia.

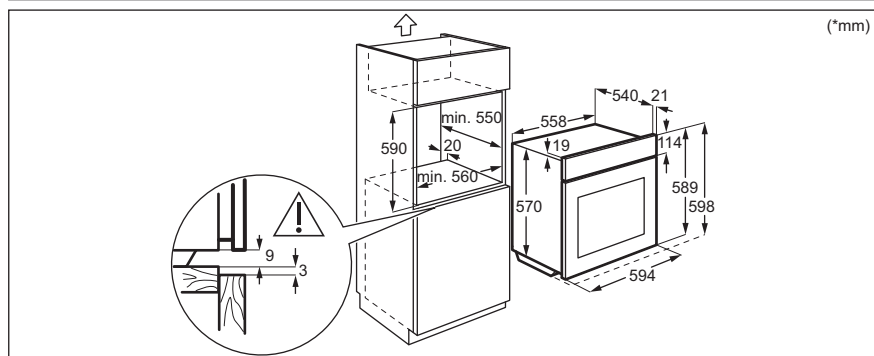
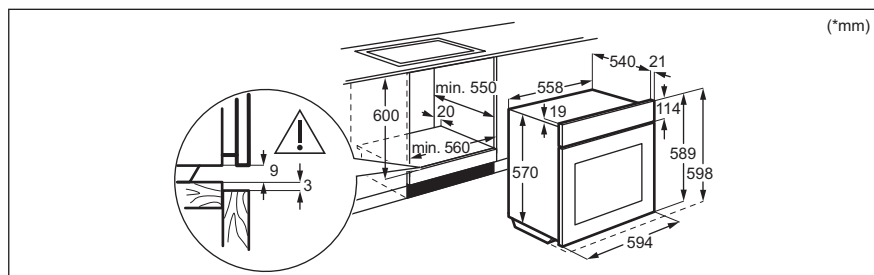
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

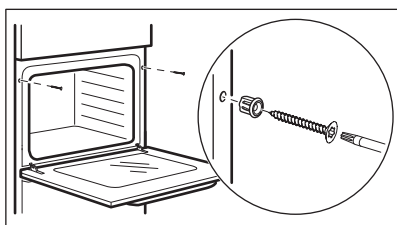
⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Encastre

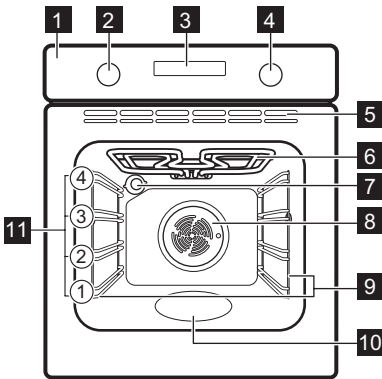


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo (para a temperatura)
- 5 Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Baixo relevo da cavidade
- 11 Nível das prateleiras

4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.

- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

5. PAINEL DE COMANDOS

5.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

1. Prima o botão. 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

5.2 Descrição geral do painel de comandos



Prima para definir: Funções do relógio.



Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido.



Prima para ligar ou desligar a lâmpada do forno.

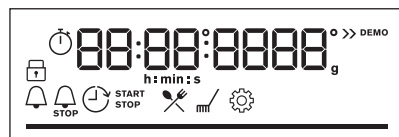


Prima sem soltar para selecionar a função: Bloqueio.



Prima para confirmar a sua seleção.

5.3 Indicadores do visor












Visor

com funções chave.



O aparelho está bloqueado.

	Entre no menu e seleccione o ícone para abrir: Cozedura assistida.
	Entre no menu e seleccione o ícone para abrir: Limpeza.
	Entre no menu e seleccione o ícone para abrir: Definições
	A Aquecimento rápido está ativada.
	A Conta-minutos está ativada.

	A Hora de fim está ativada.
	A Início programado está ativada.
	A Temporizador crescente está ativada.
	Para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 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.

6.2 Limpeza inicial

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
3. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

6.3 Pré-aquecimento inicial

Antes da primeira utilização, acerte o relógio e pré-aqueça o aparelho vazio.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Seleccione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Seleccione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.

Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio. O aparelho pode emitir um odor e fumo. Certifique-se de que o fluxo de ar na divisão é suficiente.

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Tipos de aquecimento



Cozedura ventilada

Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.

	Calor superior/inferior Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
	Congelados Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
	Função Pizza Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
	Aquecimento inferior Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Descongelar Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
	Ventilado com Resistência Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.
	Grelhador Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
	Grelhador ventilado Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e dourar.
	Menu Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

7.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

7.3 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.

- mantenha premido para ligar a função: Aquecimento rápido. Não está disponível para algumas funções do forno.

7.4 Definição: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

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























Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.










1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Selecione . Prima OK.
3. Rode o botão de controlo para selecionar um número do prato. Premir OK.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Premir OK.

Menu: Cozedura assistida



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

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

	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
P1	Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.)		
P2	Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P3	Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.)		
P4	Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P5	Cachaço ou pá de porco assada	1.5 - 2 kg	  2; assadeira numa prateleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P6	Lombo de porco, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	  2; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P7	Entrecosto de porco	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 2; assadeira numa prateleira em grelha Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato.
P8	Frango inteiro	1 - 1.5 kg; fresco	  2; assadeira numa prateleira em grelha Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P9	Peito de frango	180 - 200 g por peça	 2; tabuleiro para assar
P10	Rolo de Carne	1 kg	  2; tabuleiro para assar
P11	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	  2; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
P12	Filete de peixe	-	 2; caçarola na prateleira em grelha
P13	Cheesecake	-	 1;  forma de mola de 26 cm na prateleira em grelha
P14	Tarte de maçã coberta	-	 1; forma circular na prateleira em grelha
P15	Queques de chocolate	-	 3; tabuleiro de queques no tabuleiro para assar
P16	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P17	Batatas assadas	1 kg	 2; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P18	Croquetes, congelados	0.5 kg	 3; tabuleiro para assar
P19	Batatas congeladas	0.75 kg	 3; tabuleiro para assar
P20	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na prateleira em grelha
P21	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na prateleira em grelha
P22	Pizza fresca, fina	-	 1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P23	Pizza fresca, grossa	-	 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P24	Quiche	-	 1; forma de assar na prateleira em grelha
P25	Baguete/Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.

7.5 Alterar: Definições

- Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
 - Selecione . Prima OK.
 - Rode o botão de controlo para seleccionar a definição. Premir OK.
 - Ajuste o valor. Premir OK.
- 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

Definição	Valor
03 Sons "teclado"	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04 Volume do alarme	1 - 4
05 Temporizador crescente	Ligado/Desligado
06 Luz	Ligado/Desligado
07 Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
08 Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
09 Modo Demo	Código de ativação: 2468.
10 Versão do software	Verificar
11 Restaurar configurações	Sim / Não

8. FUNÇÕES ADICIONAIS


8.1 Bloquear


Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

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

Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



 - mantenha premido para ligar a função.

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

 - mantenha premido para desligar a função.

8.2 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
200 - 245	5.5
250	3

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante um período 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.

8.3 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.

9. FUNÇÕES DE RELÓGIO

9.1 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 crescente

Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.

9.2 Definição: Hora

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para seleccionar / Hora.
3. Rode o botão de controlo para definir o relógio.
4. Premir OK.

9.3 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.

9.4 Definição: Tempo para cozinhar



1. Rode o botão para seleccionar o tipo de aquecimento e definir a temperatura.
2. Prima repetidamente.

O visor exibe: 0:00 e .

3. Rodar o botão de controlo para definir a Tempo para cozinhar.
4. 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.

9.5 Definição: Início programado

1. Rode os botões para seleccionar o tipo de aquecimento e definir a temperatura.
2. Prima repetidamente.

O visor apresenta: hora do dia INICIAR.

3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.
4. Premir OK.

O visor exibe: --:-- PARAR.

5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.
6. Premir OK.

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

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

9.6 Definição: Temporizador crescente

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para seleccionar / Temporizador crescente. Consulte o capítulo "Utilização diária", Menu: Definições.
3. Premir OK.
4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar a função.
5. Premir OK.

10. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

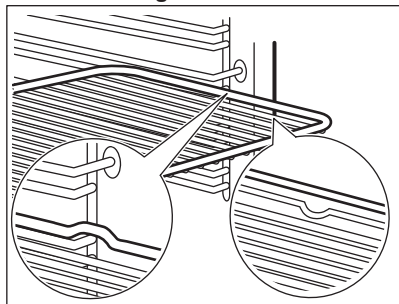
Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Inserir acessórios

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

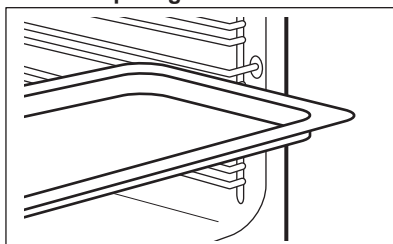
que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

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 grelhar



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

11. SUGESTÕES E DICAS

11.1 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.

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

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
	Temperatura
	Acessório

	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)





11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados





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

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm

11.3 Ventilado com Resistência






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

		°C		
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	35 - 40
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	35 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	35 - 40
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	30 - 40
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	170	2	20 - 30
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	35 - 45
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 35
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	40 - 45
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 40
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	30 - 45

		°C		
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	35 - 40

11.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	150	25 - 35
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro ¹⁾	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 30
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	2 e 3	150	20 - 30
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	80 - 100
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm ¹⁾	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	160	30 - 40
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm ¹⁾	Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	2	160	25 - 35
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm ¹⁾	Cozedura ventilada	Prateleira em grelha	1 e 3	160	25 - 40
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 30
Pão pequeno	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 30
Pão pequeno	Cozedura ventilada	Tabuleiro para assar	1 e 3	150	15 - 25
Tosta ¹⁾	Grelhador	Prateleira em grelha	3	máx.	5 - 7
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg ²⁾	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	3	máx.	15 - 30

¹⁾ Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

²⁾ Coloque a prateleira em grelha no terceiro nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no segundo nível do forno. Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura.

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do 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.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. 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

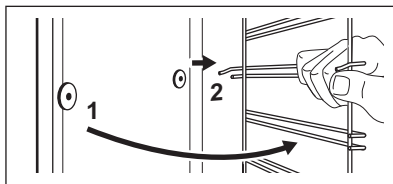
- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 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 a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.

3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

12.3 Limpeza pirolítica

AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

CUIDADO!

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

Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

Quando a limpeza iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada fica apagada. Até a porta ser desbloqueada, o visor apresenta

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remova todos os acessórios.
3. Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Rode o botão dos tipos de aquecimento para entrar no menu
5. Rode o botão de controlo para seleccionar Limpeza e prima **OK**.

Opção	Duração
C1 - Limpeza ligeira	2 h


6. Prima **OK** para iniciar a limpeza.

7. Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

Quando o forno voltar a arrefecer, a porta é desbloqueada.

8. Aguarde até o aparelho arrefecer e limpe o interior com um pano macio.

12.4 Aviso de limpeza

O aparelho lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.  pisca no visor durante 5 seg após cada sessão de cozedura.

1. Introduza o Menu para desligar o lembrete.
2. Selecione Definições, Aviso de limpeza.

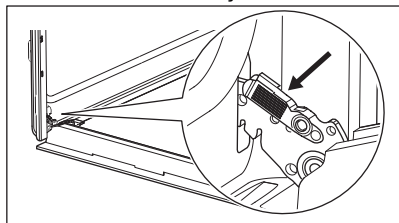
12.5 Remover e instalar a porta

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

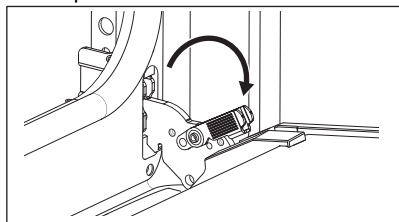
CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

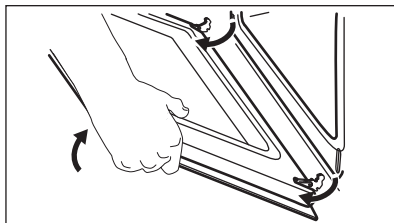
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



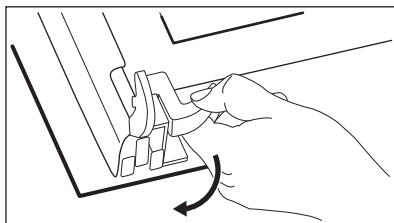
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



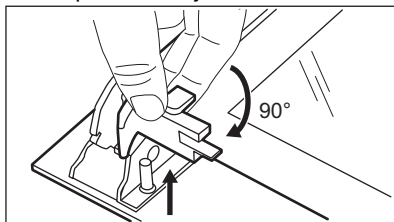
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



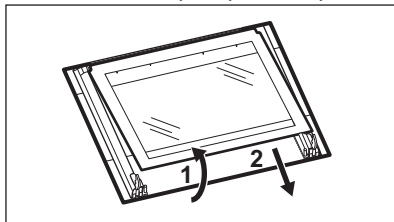
4. Coloque a porta num pano macio numa superfície estável e liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.



5. Rode os fixadores em 90° e retire-os dos respectivos alojamentos



6. Comece por levantar com cuidado e, em seguida, retire os painéis de vidro, um a um. Comece pelo painel superior.



7. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

8. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

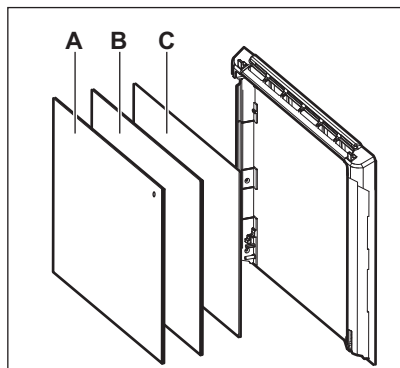
Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

Certifique-se de que instala os painéis de

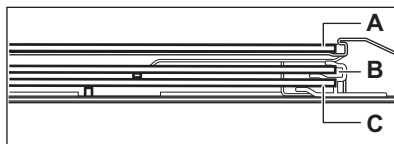
vidro (A, B e C) na sequência correta.

Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. Cada um dos painéis de vidro tem um aspeto diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.



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



12.6 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.

Lâmpada posterior

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.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 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.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	Bloquear está desativada.
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

Problema	Certifique-se de que...
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
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.

13.2 Dados de assistência técnica

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

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

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	EBH4P46BX3 944068332 EOH4P46BX 944068308	
Índice de Eficiência Energética	81.7	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.94 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.67 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	65 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	EBH4P46BX3	33.6 kg
	EOH4P46BX	33.8 kg

14.2 Poupança de energia



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

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 recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o

calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do 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 aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

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

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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

15. 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.



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en electrolux.com/support



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



Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	69
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	71
3. INSTALACIÓN.....	75
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	76
5. PANEL DE CONTROL.....	76
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	77
7. USO DIARIO.....	77
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	81
9. FUNCIONES DEL RELOJ.....	81
10. USO DE ACCESORIOS.....	82
11. CONSEJOS.....	83
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	85
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	88
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	89
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	90

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.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

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.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	598 mm
Altura de la parte trasera del aparato	579 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	594 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	558 mm
Fondo del aparato	561 mm
Fondo empotrado del aparato	540 mm
Fondo con la puerta abierta	1007 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	1100 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.

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

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

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

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.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.

- no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- 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!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos,

estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

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

2.5 Limpieza Pirofítica

ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza pirofítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirofítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirofítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirofítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirofítica.
 - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirofítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirofíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirofítica y precalentamiento

inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.

- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirofítica de todos los hornos pirofíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

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.

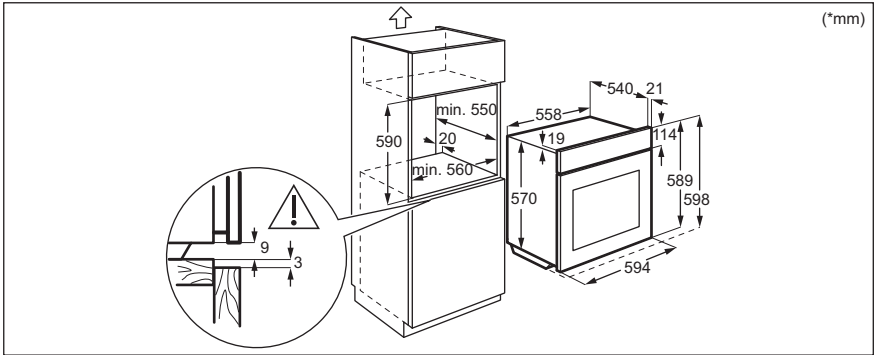
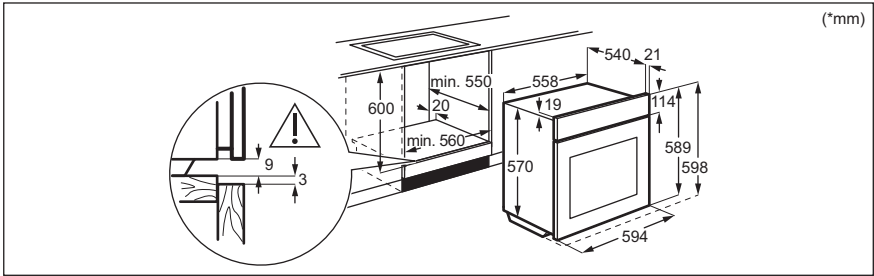
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

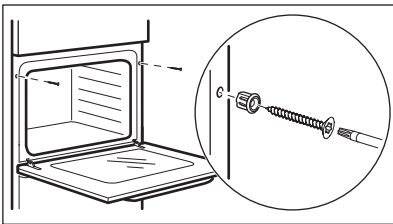
⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

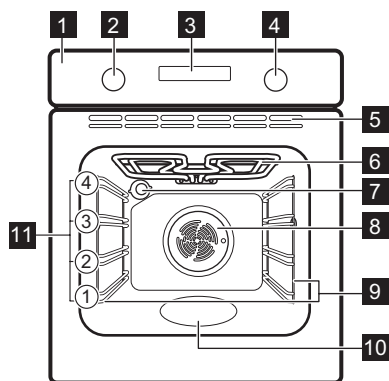


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control (para la temperatura)
- 5 Respiraderos del ventilador de refrigeración
- 6 Resistencia
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Relieve de la cavidad
- 11 Posiciones de las parrillas

4.2 Accesorios

• Parrilla

Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.

• Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

5. PANEL DE CONTROL

5.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse el mando. El mando se extrae.
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**.

5.2 Vista general del panel de control



Pulse para ajustar: Funciones de reloj.



Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido.



Pulse para encender o apagar la lámpara del horno.

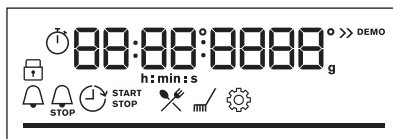


Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.



Pulse para confirmar la selección.

5.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.



El aparato está bloqueado.



Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Cocción asistida.



Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Limpieza.



Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Ajustes



Calentamiento rápido está encendido.



Avisador está encendido.



Hora de fin está encendido.



Inicio retardado está encendido.



Tiempo de funcionamiento está encendido.



Para temperatura o tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

6. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 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.

6.2 Limpieza inicial

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
3. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6.3 Precalentamiento inicial

Antes del primer uso, ajuste el reloj y precaliente el aparato en vacío.

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. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
Deje que el aparato funcione durante 15 min.

Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. El aparato puede emitir olores y humos. Asegúrese de que el flujo de aire de la habitación es suficiente.

7. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Funciones de cocción



Cocción ventil

Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.



Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



Congelados

Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.



Función Pizza

Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.



Calor inferior

Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.



Descongelar

Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.



Horneado húmedo + ventilador

Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.



Grill

Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.



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.



Menú

Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

7.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

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

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

Para ver las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

7.3 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.

: mantenga pulsado para activar la función: Calentamiento rápido. Está disponible para algunas funciones del horno.

7.4 Ajuste: Cocción asistida

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

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

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
2. Seleccionar . Pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar el número del plato. Pulse OK.
4. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.

Menú: Cocción asistida

Leyenda



Peso automático disponible.
























Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.





Nivel del estante.

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

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		
P2	Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		
P4	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	 2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	 2; fuente de asado en laparrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P6	Lomo de cerdo, fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	Costillas de cerdo	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2; fuente de asado sobre parrilla Añada líquido para cubrir la base de un plato.
P8	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	 2 fuente de asado encendida parrilla Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P9	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	 2 bandeja de hornear
P10	Pastel de carne	1 kg	 2; bandeja de hornear
P11	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	 2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
P12	Filete de pescado	-	 2; cazuela sobre parrilla
P13	Tarta de queso	-	 1;  molde desmontable de 26 cm sobre la parrilla
P14	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la parrilla
P15	Magdalenas de chocolate	-	 3; bandeja para magdalenas sobre bandeja para hornear
P16	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla
P17	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P18	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
P19	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja
P20	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
P21	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
P22	Pizza fresca y fina	-	 1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
P23	Pizza fresca, gruesa	-	 2; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
P24	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla
P25	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

7.5 Cambio: Ajustes

- Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
- Seleccionar . Pulse OK.
- Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
- Ajuste el valor. Pulse OK.
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

Ajuste	Valor
04 Volumen del timbre	1 - 4
05 Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06 Luz	Encendido/Apagado
07 Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08 Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09 Modo demostración	Código de activación. 2468
10 Versión del software	Comprobar
11 Restaurar todos los ajustes	Sí / No


8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Bloqueo


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

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



 - mantenga pulsado para activar la función.

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

: mantener pulsado para desactivar la función.

8.2 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 - 245	5.5
250	3

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





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


8.3 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.



9. FUNCIONES DEL RELOJ

9.1 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.
--	---

9.2 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.
3. Gire el mando de control para ajustar el reloj.
4. Pulse OK.

9.3 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).

9.4 Ajuste: Tiempo de cocción ⏸ STOP

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse ⏸ repetidamente.

La pantalla muestra: 0:00 y ⏸ STOP.

3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.
4. 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).

9.5 Ajuste: Inicio retardado ⌚

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.

2. Pulse ⏸ repetidamente.

La pantalla muestra: la hora ⌚ (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.

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

9.6 Ajuste: Tiempo de funcionamiento ⌚

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta ≡ para entrar en el 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 la función.
5. Pulse OK.

10. USO DE ACCESORIOS

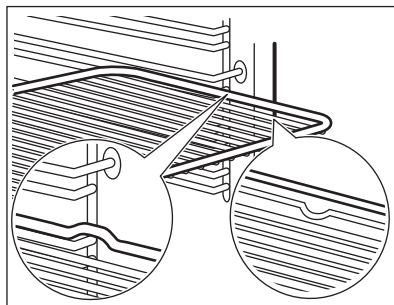
⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Inserción de accesorios

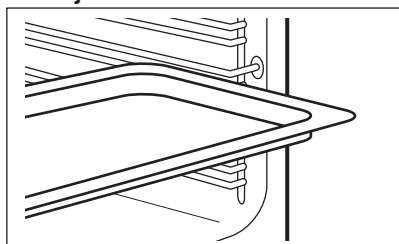
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



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

Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

11. CONSEJOS

11.1 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.

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

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio

	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados





Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

11.3 Horneado húmedo + ventilador







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

Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40

		°C		
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	35 - 40
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	30 - 40
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	170	2	20 - 30
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 45
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 35
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	40 - 45
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 40
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	30 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 40

11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

					
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	150	25 - 35
Pastelillos, 16 unidades por bandeja 1)	Cocción ventil	Bandeja	3	150	20 - 30
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Cocción ventil	Bandeja	2 y 3	150	20 - 30
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	80 - 100
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil	Parrilla	2	160	70 - 90
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm 1)	Cocción convencional	Parrilla	2	160	30 - 40
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm 1)	Cocción ventil	Parrilla	2	160	25 - 35
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm 1)	Cocción ventil	Parrilla	1 y 3	160	25 - 40
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	150	20 - 30
Mantecados	Cocción ventil	Bandeja	3	150	20 - 30
Mantecados	Cocción ventil	Bandeja	1 y 3	150	15 - 25
Tostadas 1)	Grill	Parrilla	3	máx.	5 - 7
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg 2)	Grill	Parrilla y bandeja de goteo	3	máx.	15 - 30

1) Precaliente el aparato 10 minutos.

2) Coloque el estante de rejilla en el tercer nivel y la grasera en el segundo nivel del horno. Precaliente el aparato 10 minutos. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 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.
- Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles

de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. 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.

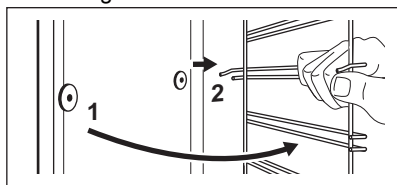
Accesorios

- 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.

12.2 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 de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

12.3 Limpieza pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se desbloquea, la pantalla muestra .

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios.
3. Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gire el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en el menú .
5. Gire el mando de control para seleccionar Limpieza y pulse OK.

Opción	Duración
C1 - Limpieza ligera	2 h

6. Pulse OK para iniciar la limpieza.
7. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

8. Espere hasta que el aparato esté frío y limpie a continuación el interior con un paño suave.

12.4 Aviso de limpieza

El aparato le recuerda que debe limpiarlo usando la limpieza pirolítica. parpadea en la pantalla durante 5 seg después de cada sesión de cocción.

1. Para apagar el avisador, pulse Menú.
2. Seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

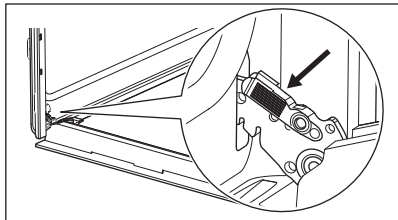
12.5 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

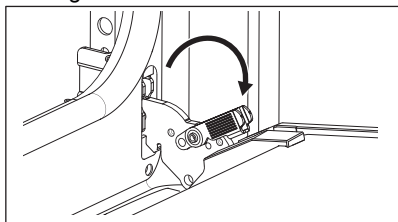
⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

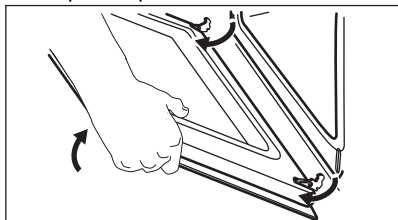
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



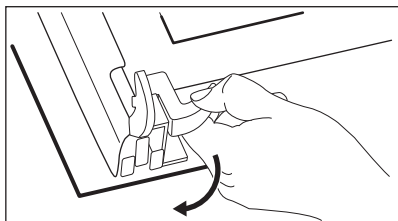
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



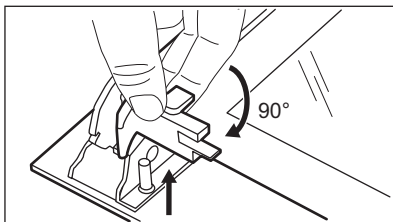
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



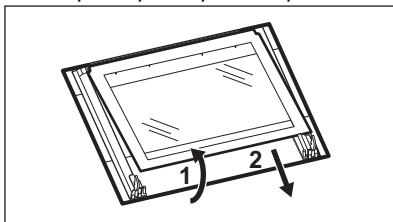
4. Ponga la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y libere el sistema de bloqueo para quitar los paneles de vidrio.



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



6. Levante primero con cuidado y después retire los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

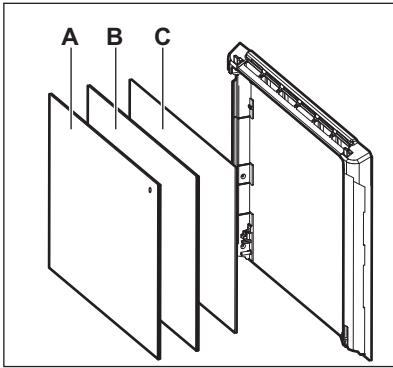


7. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

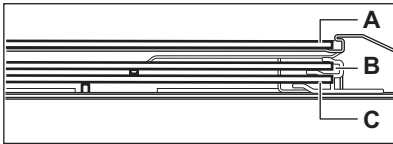
8. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (**A, B y C**) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

Si se instalan correctamente, se oye un clic en el ribete de la puerta.



Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



12.6 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.

Bombilla trasera

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

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 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.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El Bloqueo está desactivado.
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador: está activado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.

Problema	Comprueba si...
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.

13.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del 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.)

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	EBH4P46BX3 944068332 EOH4P46BX 944068308	
Índice de eficiencia energética	81.7	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.94 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.67 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	65 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EBH4P46BX3	33.6 kg
	EOH4P46BX	33.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.2 Ahorro energético



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

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 para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede

emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del 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 calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada


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


Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

15. 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.



electrolux.com

867376464-B-472023



CE