



COB8S09X
EOB8S09X
KOBBS29T
LOB8S09X

CA	Manual d'usuari Forn de vapor	3
PT	Manual de instruções Forno a vapor	28
ES	Manual de instrucciones Horno de vapor	52



INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



Us donem la benvinguda a Electrolux. Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



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

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	8
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
6. ÚS DIARI.....	10
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	14
8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	15
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	16
10. CONSELLS.....	18
11. CURA I NETEJA.....	21
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	24
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	26
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	27

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

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

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

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

1.2 Seguretat general

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

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- 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.

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'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- 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.

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 antiox 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 l'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 desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu 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 desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- 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 vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en

contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.

- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- 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, seguïu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Cocció al vapor

AVÍS!

Risc de cremades o d'espatllar l'aparell.

- El vapor després pot provocar cremades:
 - Teniu cura quan obriu la porta de l'aparell si la funció està activada. Podria sortir vapor.
 - Obriu la porta de l'aparell amb compte després d'una operació de cocció al vapor.

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

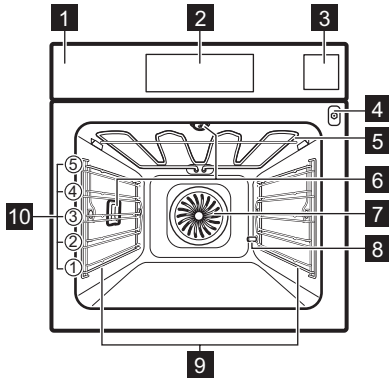
AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Dipòsit d'aigua
- 4 Sòcol del sensor d'aliments
- 5 Element d'escalfament
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Sortida del tub de descalcificació
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

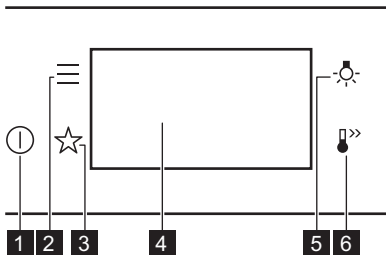
10 Posicions del prestatge

3.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**
Per a motlles de pastís, plats aptes per a forn, estris per a rostir al forn, estris/bateria de cuina.
- **Safata de pastisseria**
Per coure pastissos humits, plats al forn, pa, rostits grans, menjars congelats i per recollir els líquids que degoten, per exemple, el greix quan es rosteix menjar a la graella.
- **Graella/safata per a rostir**
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)**
Per controlar la cocció segons la temperatura interna del menjar.
- **Conjunt per a vapor**
Un contenidor sense perforar i un de perforat. El conjunt per a vapor buida l'aigua condensada del menjar durant la cuina de vapor. Feu-lo servir per preparar verdures, peix i pit de pollastre. El conjunt no és adequat per als aliments que necessita per remullar a l'aigua, per exemple, arròs, polenta, pasta.

4. TAUER DE CONTROL

4.1 Visió general del tauler de control



- | | | |
|---|----------------------------|--|
| 1 | Encendido/ON / Apagado/OFF | Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell. |
| 2 | Menú | Enumera les opcions i configuració de les funcions de l'aparell. |
| 3 | Favoritos (Pre-dilectes) | Enumera els ajustos favorits. |
| 4 | Pantalla | Mostra la configuració actual de l'aparell. |
| 5 | Interrup-tor del llum | Per encendre i apagar el llum. |

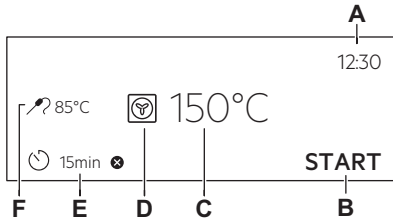
6

Calenta-
miento
rápido
(Escal-
fament
ràpid)

Per activar i desactivar la funció:
Calentamiento rápido (Escal-
fament ràpid).

4.2 Pantalla

Pantalla amb les funcions de teclat establertes.



- A. Hora (Hora del dia)
- B. INICIO (INICI) / PARAR (ATURADA)
- C. Temperatura
- D. Funcions d'escalfament

- E. Temporizador (Temporitzador)
- F. Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)
(només per a models seleccionats)

Indicadors de pantalla

- Per confirmar la selecció/ajust.
- Per anar un nivell enrere del menú.
- Per desfer la darrera acció.
- Per activar i desactivar les opcions.
- La funció del so d'alarma està activada.
- La funció del so d'alarma i la de parar la cocció estan activades.
- Només s'activa el missatge emergent.
- La funció Inicio retardado (Inici diferit) està activada.
- Per cancel·lar l'ajust.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió.

Ajusteu: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla), Tono de teclas (Tons de les teclat), Volum del timbre (Volum del bronzidor), Dureza del agua (Duresa de l'aigua), Hora (Hora del dia).

5.2 Preescalfat i neteja inicials

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

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.

2. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.
3. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
4. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
5. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
6. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

5.3 Posició: Dureza del agua (Duresa de l'aigua)

Quan connecteu l'aparell al subministrament elèctric, heu d'establir el grau de duresa de l'aigua.

Feu servir la tira de paper de prova o poseu-vos en contacte amb la companyia

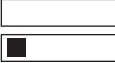



subministradora de l'aigua per saber-ne la duresa.

1. Poseu la tira de prova a l'aigua de l'aixeta durant 1 s. No poseu la tira de prova sota aigua corrent.
2. Sacsegeu la tira de prova per eliminar l'aigua que pugi haver-hi.
3. Espereu 1 min i comproveu la duresa de l'aigua amb la taula següent.
4. Definiu el nivell de duresa de l'aigua: Menú / Ajustes (Configuració) / Configuración (Configuració) / Dureza del agua (Duresa de l'aigua).

Els colors de la tira de prova continuen canviant. Comproveu la duresa de l'aigua en 1 min després de la prova.

Podeu canviar el grau de duresa de l'aigua al menú: Ajustes (Configuració) / Configuración (Configuració) / Dureza del agua (Duresa de l'aigua).

La taula mostra el grau de duresa de l'aigua amb el corresponent nivell de classificació de l'aigua. Ajusteu el nivell del descalcificador segons la taula.

Nivell de duresa de l'aigua	Tira de prova
1 - tova	
2 - moderadament dura	
3 - dura	
4 - molt dura	

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Funcions d'escalfament

ESTÁNDAR (ESTÀNDAR)



Grill

Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.



Grill Turbo (Graella turbo)

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



Aire caliente (Aire calent)

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



Congelados (Aliments congelats)

Perfecte per a menjar preparat (p. ex., patates fregides, croquetes o rotlles de primavera).



Cocción convencional (Cocció convencional)

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



Función Pizza (Funció pizza)

El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més calor per la part de baix.











Calor inferior

Seleccioneu aquesta funció després de la cocció per daurar més el menjar a la base. Poseu el prestatge al nivell més baix.




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

PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)

	Conservar (Mantenir calent) Per conservar fruites i verdures, col·loqueu pots de conserva en una safata de forn plena amb aigua. Feu servir pots resistents a la temperatura amb tapa de rosca o tipus baioneta de la mateixa mida. Feu servir el nivell més baix.
	Desecar alimentos (Deshidratar) Per deshidratar talls de fruita, verdures i bolets. Per deixar sortir l'aire saturat d'humitat i que la fruita es deshidrati millor, és recomanable obrir la porta del forn de tant en tant durant el procés.
	Calientaplatos (Escalfar plata) Per preescalfar els plats abans de servir-los.
	Descongelar Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.
	Gratinar Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar i daurar.
	Cocción lenta (Cocció lenta) Cocció a baixa temperatura. Ideal per cuinar menjar delicat (p. ex., bou, vedella o xai).
	Mantener caliente (Mantenir calent) Per mantenir els aliments calents. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Si cal, tapeu els plats.
	Horneado húmedo + ventilador (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 Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació).

VAPOR

	Steamify Feu servir vapor per a vaporitzar, estofar, acabats cruixents, fornejats i rostits.
---	--



Regenerar con vapor (Regeneració de vapor)

Reescalfar els aliments amb vapor evita que la superfície s'assequi. La calor es distribueix d'una manera suau i uniforme que permet recuperar el sabor i l'aroma dels aliments com si s'haguessin acabat de preparar. Aquesta funció es pot fer servir per reescalfar menjar directament d'un plat. Podeu reescalfar més d'un plat alhora fent servir diferents nivells.



Horneado de pan (Cocció de pa)

Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruixent, color i resultats professionals.



Leudar masas (Prova la massa)

Per fer que la massa pugui més ràpid. Tapeu la superfície de la massa per evitar que s'assequi.



Vapor solo (Vapor màxim)

Per fer al vapor verdures, guarnicions o peix.



Humedad alta (Humitat alta)

Aquesta funció és adient per fer plats delicats com ara nantilles, flams, terrines i peix.



Humedad baja (Humitat baixa)

Aquesta funció és adient per a carns, aviram, plats al forn i estofats. Gràcies a la combinació de vapor i escalfor, la carn té una textura tendra i sucosa i una superfície cruixent.

6.2 Notes sobre: Horneado húmedo + ventilador (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.

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol "Consells", Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació). Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Estalvi d'energia.

6.3 Posició: Funcions d'escalfament

1. Engegueu l'aparell. La pantalla indica la temperatura i funció de cocció per defecte.
2. Premeu el símbol de la funció d'escalfament  per entrar al submenú.
3. Trieu la funció d'escalfament i premeu OK.
4. Seleccioneu la temperatura. Premeu OK.
5. Premeu START.
Sonda tèrmica (Sensor d'aliments): podeu endollar el sensor en qualsevol moment abans o durant la cocció. Vegeu el capítol "Ús d'accessoris, sonda tèrmica".
6. STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.
7. Apagueu l'aparell.

6.4 Ajust: Steamify : Funció de cocció al vapor

1. Engegueu l'aparell. Seleccioneu el símbol de la funció d'escalfament i premeu-lo per entrar al submenú.
2. Premeu  Ajusteu la funció d'escalfament amb vapor.
3. Premeu OK. La pantalla indica els ajustos de temperatura.
4. Seleccioneu la temperatura. El tipus de funció de cocció al vapor depèn de la temperatura ajustada:
 - a. **Vapor para cocinar al vapor (Vapor per cuinar al vapor)** 50 - 100 °C: per fer al vapor verdures, cereals, llegums, marisc, terrines i postres de cullera.
 - b. **Vapor para guisar (Vapor per guisar)** 105 - 130 °C: per fer guisats de carn o peix, pa i aviram, a més de pastissos de formatge i cassoles.
 - c. **Vapor para un crujiente suave (Vapor per a menjar cruixent)** 135 - 150 °C: per a carn, guisats, verdures farcides, peix i gratinats. Gràcies a la combinació de vapor i escalfor, la carn té una textura tendra, sucosa i una superfície cruixent. Si ajusteu el temporitzador, la funció Grill s'engega automàticament en els últims minuts

de cocció per gratinar suaument el plat.

- d. **Vapor para hornear y asar (Vapor per rostir i enforar)** 155 - 230 °C: per a plats de carn rostida i al forn, peix, aviram, pasta de full farcida, pastissos, magdalenes, verdures i rebosteria. Si ajusteu el temporitzador i poseu el menjar al primer nivell, s'engega automàticament la funció d'escalfament inferior en els darrers minuts de la cocció per donar al menjar un fons cruixent.

5. Premeu OK.
6. Premeu la coberta del dipòsit d'aigua per obrir-lo.
7. Ompliu el dipòsit amb aigua freda fins al màxim (uns 950 ml) fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge. Hi ha prou aigua per a uns 50 minuts min. No ompliu el dipòsit d'aigua per sobre de la seva capacitat màxima. Es podrien produir fuites d'aigua, sobreiximents i fer malbé en el mobiliari.

AVÍS!


Feu servir només aigua freda de l'aixeta. No feu servir aigua filtrada (desmineralitzada) o aigua destil·lada. No feu servir altres líquids. No hi poseu líquids inflamables o que continguin alcohol.

8. Empenyeu el dipòsit d'aigua fins a la seva posició inicial.
9. Premeu START .
El vapor triga uns 2 min a sortir. Quan l'aparell arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
10. Quan el dipòsit d'aigua es queda sense, sona el senyal. Torneu a omplir el dipòsit d'aigua.
11. Apagueu l'aparell.
12. Buideu el dipòsit d'aigua després de cada cocció al vapor per evitar l'acumulació de restes de calç.
Vegeu el capítol "Cura i Neteja", Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit).
13. Un cop acabada la cocció, obriu amb compte la porta del forn. L'aigua residual es pot condensar a l'interior del forn.
14. Quan l'aparell estigui fred, eixugueu l'interior del forn amb un drap suau.

AVÍS!

L'aparell és calent. Hi ha risc de cremades. Aneu amb compte quan buideu el dipòsit de l'aigua.

6.5 Menú

Premeu  per entrar al menú.

Objecte del menú	Aplicació	
Cocción asistida (Cocción asistida)	Enumera els programes automàtics.	
Limpieza (Neteja)	Enumera els programes de neteja.	
Favoritos (Predilectos)	Enumera els ajustos favorits.	
Opciones (Opcions)	Per ajustar la configuració de l'aparell.	
Ajustes (Configuració)	Configuració (Configuració)	Per ajustar la configuració de l'aparell.
	Asistencia (Manteniment i reparació)	Mostra la versió del programari i la configuració.

Submenú per a: Limpieza (Neteja)


Submenú	Aplicació
Desecar (Assecat)	Procediment per assecar la condensació de la cavitat després de cuinar al vapor.
Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit)	Procés per eliminar l'aigua residual del dipòsit després de fer servir les funcions amb vapor.
Limpieza vapor (Neteja amb vapor)	Neteja suau.
Limpeza a vapor Plus (Neteja per vapor plus)	Neteja a fons.
Descalcificación (Descalcificació)	Netejar dels residus de calç del circuit del generador de vapor.

Submenú	Aplicació
Aclarado (Esbandida)	Procés d'esbandir i netejar el circuit del generador de vapor després d'utilitzar sovint les funcions de vapor.

Submenú per a: Opciones (Opcions)

Submenú	Aplicació
Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita que l'aparell s'enguegui accidentalment.
Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Escurça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions d'escalfament.
Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)	Activa i desactiva el recordatori.
Opción de hora digital (Estil de relloge digital)	Canvia el format de la indicació de temps.

Submenú per a: Configuración (Configuració)

Submenú	Descripció
Idioma	Estableix l'idioma de l'aparell.
Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Ajusta la brillantor de la pantalla.
Tono de teclas (Tons de les teclades)	Activa i desactiva el so de les teclades tàctils. No és possible silenciar els sons per a  .
Volumen del timbre (Volum del brunzidor)	Ajusta el volum del so de les teclades i senyals.
Dureza del agua (Duresa de l'aigua)	Ajusta la duresa de l'aigua.

Submenú	Descripció
Hora (Hora del dia)	Estableix el dia i l'hora actuals.

Submenú per a: Asistencia (Manteniment i reparació)

Submenú	Descripció
Modo de- mostración (Mode De- mo)	Codi d'activació/desactivació: 2468
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del programa.
Restaurar to- dos los ajus- tes (Restau- ra tots els paràmetres)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.

6.6 Ajust: Cocción asistida (Cocció assistida)



El submenú Cocción asistida (Cocció assistida) consta de funcions i programes

adicionals dissenyats per a plats concrets. Cada plat del submenú ve acompanyat dels ajustos corresponents. Podeu canviar el temps i la temperatura durant la cocció.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Sonda tèrmica (Sensor d'aliments). El grau de cocció d'un plat:

- Poco hecho (Poc fet)
- Al punto (Mig)
- Muy hecho (Ben cuit)

Per a alguns plats també podeu cuinar amb Peso automático (Pes automàtic).




1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu .
3. Premeu . Introduïu Cocción asistida (Cocció assistida).
4. Trieu un plat o un tipus de menjar.
5. Poseu el menjar dins l'aparell i premeu START.

Quan la funció acabi, proveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

7. FUNCIONS ADDICIONALS


7.1 Favoritos (Predilectes) ☆


Podeu desar fins a tres dels vostres ajustos favorits, com ara la funció de cocció i temps de cocció.

1. Engegueu l'aparell.
 2. Trieu l'ajust preferit.
 3. Premeu .
 4. Seleccioneu: Favoritos (Predilectes) / Desar ajustos actuals.
 5. Premeu + per afegir l'ajust a la llista de: Favoritos (Predilectes).
 6. Premeu OK.
- : premeu per establir l'ajust.
- : premeu per cancel·lar l'ajust.

7.2 Funció de bloqueig


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

1. Engegueu l'aparell.
2. Escolliu una funció d'escalfament.
3. ☆, : premeu alhora per activar la funció.

☆, : premeu-los alhora per desactivar la funció.

7.3 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que l'aparell s'engegui accidentalment.

1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu .

3. Seleccioneu Opciones (Opcions) / Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).
4. Premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.



Quan la funció estigui activada, accediu a: Temporizador (Temporitzador) i el llum estarà disponible.

Per habilitar l'ús de l'aparell, premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.

7.4 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

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

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

L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Luz (Llum), Sonda tèrmica (Sensor d'aliments), Hora de finalització.

7.5 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.

8. FUNCIONS DE RELLOTGE

8.1 Descripció de les funcions del rellotge

Funcions	Descripció
Temporizador (Temporitzador)	Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. Podeu definir l'acció següent quan s'acabi el temps programat establint la preferència per: Finalizar acción (Acaba l'acció).
Finalizar acción (Acaba l'acció)	Sonar la alarma (Alarma acústica): quan s'acaba el temps, sona un senyal. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat. Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan s'acaba el temps, sona el senyal i s'apaga la funció de cocció. Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent): quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla. Podeu programar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb l'aparell apagat.

Funcions	Descripció
Inicio retardado (Inici diferit)	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
Añadir tiempo (Ampliació de temps)	Per allargar el temps de cocció.
Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)	Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min. Podeu activar/desactivar la funció. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.

8.2 Posició: Hora (Hora del dia)

1. Engegueu l'aparell.
2. Premeu: Hora (Hora del dia).
3. Establiu el temps.
4. Premeu OK.

8.3 Posició: Temporizador (Temporitzador)

1. Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.

2. Premeu .

3. Establiu el temps.


Podeu seleccionar el mode Finalitzar acció prement ● ● ●.

4. Premeu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

Quan queda un 10 % del temps de cocció i el menjar no sembla acabat de fer, podeu allargar-lo. També podeu canviar la funció d'escalfament. Premeu +1min per allargar el temps de cocció.

8.4 Posició: Inicio retardado (Inici diferit)

1. Establiu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.

2. Premeu .

3. Seleccioneu el temps de cocció.

4. Premeu ● ● ●.

5. Premeu: Inicio retardado (Inici diferit).

6. Trieu l'hora d'inici que vulgueu.


7. Premeu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

8.5 Posició: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)

1. Premeu .

2. Premeu ● ● ●.

3. Premeu: Tiempo de funcionamiento (Temporitzador).

4. Llisqueu o premeu  perquè aparegui el temps de funcionament a la pantalla principal.

5. Premeu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

8.6 Canvi de la configuració de temporitzador

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

1. Premeu .

2. Establiu el valor del temporitzador.

3. Premeu OK.

9. ÚS DELS ACCESSORIS

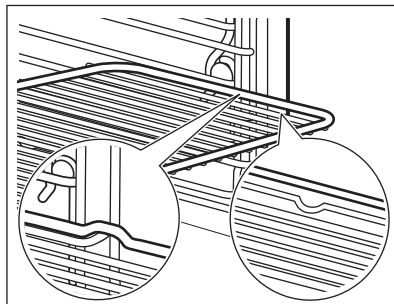
AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Inserció d'accessoris

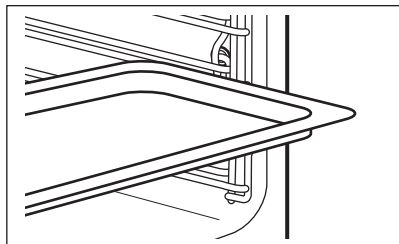
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

Graella metàl·lica



Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals. Assegureu-vos que la graella toqui la part posterior de l'interior del forn.

Safata de pastisseria / Safata fonda




Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals. Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.

9.2 Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

Mesura la temperatura interna dels aliments. Podeu fer-la servir en cada funció de cocció.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- $^{\circ}\text{C}$: la temperatura de dins de l'electrodomèstic. Com a mínim, la temperatura ha de ser 25°C més alta que la temperatura interna dels aliments.

- : la temperatura interna dels aliments.
- Recomanacions:

- Els ingredients han d'estar a temperatura ambient.
- No el feu servir amb plats líquids.
- L'agulla de la sonda tèrmica ha d'estar totalment inserida en el menjar durant la cocció.

L'aparell calcula el temps de finalització de cocció aproximat. Dependrà de la quantitat d'aliments, la funció d'escalfament i la temperatura.

Cocció amb: Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

AVÍS!

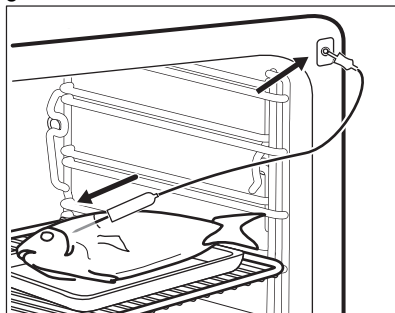
Hi ha perill de cremades perquè la sonda tèrmica i els suports laterals s'escalfen molt. No toqueu la sonda tèrmica amb les mans desprotegides. Utilitzeu sempre guants per a forn.

1. Engegueu l'aparell.
2. Establiu una funció d'escalfament i, si cal, la temperatura del forn.

3. Inserir la sonda tèrmica en el menjar:

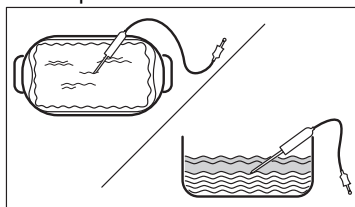
Carn, aviram i peix

Inseriu tota l'agulla de la sonda tèrmica en la carn o el peix per la part més gruixuda.




Guisats

Inseriu la punta de la sonda tèrmica just al centre de la cassola. La sonda tèrmica ha d'estar estabilitzada en un sol lloc durant la cocció. Feu servir un ingredient sòlid per estabilitzar-lo. Feu servir la vora del recipient per repenjar el mànec de silicona de la sonda tèrmica. La punta de la sonda tèrmica no ha de tocar el fons del recipient.



4. Endolheu la sonda tèrmica al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Vegeu el capítol "Descripció del producte".

La pantalla indica la temperatura actual de la sonda tèrmica.

5. : premeu per ajustar la temperatura interna del sensor.
6. ● ● ●: premeu per ajustar l'opció preferida:
 - Sonar la alarma (Alarma acústica): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan el forn arriba a la temperatura

fixada, sona un senyal acústic i la cocció s'atura.

7. Seleccioneu l'opció i premeu repetidament **OK** per anar a la pantalla principal.
8. Premeu **START**.

9. Quan el menjar arriba a la temperatura definida, sona un senyal. Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.
10. Extraieu la sonda tèrmica del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció

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

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




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






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

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

Per obtenir més recomanacions de cocció, consulteu les taules de cocció que trobareu al nostre lloc web. Per trobar consells de cocció, comproveu el número de PNC a la placa d'identificació que trobareu al marc davanter dins l'electrodomèstic.

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
	Temperatura

	Accessoris
	Contenidor (Gastronorm)
	Pes (kg)
	Nivell
	Temps de cocció (min)






10.2 Horneado húmedo + ventilador (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

10.3 Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)

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






				
Rotlles dolços, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	25 - 35
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	15 - 25






		°C		
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	15 - 25
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 peces	safata d'enfornar o safata profunda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Pasta salada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Galetes de pasta trencada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	140	2	15 - 25
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	15 - 25

10.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Enfornar a un nivell

			°C		
Fatless sponge cake	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Cocción convencional (Cocció convencional)	Graella metàl·lica	160	45 - 60	2
Pastís de poma 1)	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	160	55 - 65	2
Pastís de poma 1)	Cocción convencional (Cocció convencional)	Graella metàl·lica	180	55 - 65	1
Short bread (galetes escoceses)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria	140	25 - 35	2
Short bread (galetes escoceses)	Cocción convencional (Cocció convencional)	Safata de pastisseria	140	25 - 35	2
Pastissos petits, 20 per safata 2)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria	150	20 - 30	3
Pastissos petits, 20 per safata 2)	Cocción convencional (Cocció convencional)	Safata de pastisseria	170	20 - 30	3






			°C		
Torrades 3)	Grill	Graella metàl·lica	màx.	1 - 2	5

1) 2 motlles en diagonal (Ø 20 cm). El de la dreta hauria d'anar més al davant que el de l'esquerra.

2) Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

3) Preescalfeu l'aparell buit durant 5 min.

Enfornat en diversos nivells

			°C		
Short bread (galetes escoceses)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria	140	25 - 45	2 i 4
Pastissos petits, 20 per safata 1)	Aire caliente (Aire calent)	Safata de pastisseria	150	25 - 35	2 i 4
Fatless sponge cake	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	160	45 - 55	2 i 4
Pastís de poma	Aire caliente (Aire calent)	Graella metàl·lica	160	55 - 65	2 i 4






1) Preescalfeu l'electrodomèstic buit.

10.5 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de la funció: Vapor solo (Vapor màxim)

Proves de conformitat amb EN 60350-1, IEC 60350-1.






Ajusteu la temperatura a 100 °C.







				
Broccoli 1) 2)	2/3 Conjunt per a vapor perforat	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 Conjunt per a vapor perforat	màx.	3	10 - 11
Pèsols, congelats 2)	2 x 2/3 Conjunt per a vapor perforat	2 x 1,5	2 i 4	Fins que la temperatura del punt més fred sigui de 85 °C.

1) Preescalfeu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No feu servir la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).

2) Poseu la safata de forn al primer nivell de prestatge, amb el pendent cap a la part posterior de l'interior del forn.

Receptes al vapor addicionals

				°C	
Plat combinat al vapor (2 porcions) 1)	Vapor solo (Vapor màxim)	Safata Gastronom perforada 1/2 (patates i bròquil); sense perforació (salmó)	2 (Salmó) 4 (Bròquil i patates)	100	40 (patates) 18 - 20 (Salmó) 10 - 12 (Bròquil)

					
Púding de caramel (6 porcions)	Humedad alta (Humitat alta)	Plats rodons de porcellana sobre la graella	2	90	35 - 45
Crema	Vapor solo (Vapor màxim)	Safata Gastronorm sense perforació 1/2	2	85	35 - 45
Vapor pro, nivell: Humedad baja (Humitat baixa) ²⁾					
Pa blanc	Horneado de pan (Cocció de pa)	Safata de pastisseria 3)	2	180	40 - 50
Pollastre 4)	Humedad baja (Humitat baixa)	Graella metàl·lica	2	200	60 - 70

- 1) Poseu els ingredients dins del forn consecutivament en el moment adequat perquè tots els aliments es cuinin alhora. Podeu cuinar dues porcions alhora.
- 2) Utilitzeu només la funció Vapor pro si la funció Horneado de pan (Cocció de pa) no està disponible.
- 3) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.
- 4) Poseu la safata de forn al primer nivell de prestatge per recollir el greix que pugui gotejar.

11. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja

Productes de neteja

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

Ús diari

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

Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu

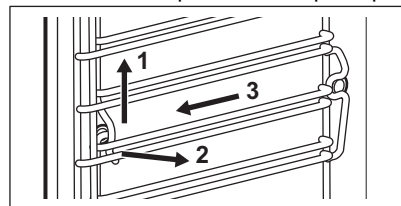
servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.

- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

11.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

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



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

11.3 Limpieza vapor (Neteja amb vapor)

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals extraïbles.
3. Netegeu la part inferior de l'interior i el vidre interior de la porta amb un drap suau, aigua tèbia i un detergent suau.
4. Ompliu el dipòsit d'aigua al màxim fins que soni el senyal o la pantalla indiqui el missatge.
5. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja).

Opció	Descripció
Neteja amb vapor	Neteja suau Durada: 30 min
Limpieza a vapor Plus (Neteja per vapor plus)	Neteja estàndard Polvoritzeu la cavitat amb un detergent. Durada: 75 min

6. Premeu START .Seguiu les instruccions de la pantalla.

Quan acaba el procés de neteja, sona un senyal.

7. Premeu qualsevol símbol per apagar el senyal acústic.
8. Apagueu l'aparell.
9. Quan l'aparell estigui fred, eixugueu la cavitat amb un drap suau.
10. Deixeu la porta del forn oberta i espereu fins que l'interior del forn estigui sec.



El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

11.4 Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)

Quan aparegui el recordatori, es recomana netejar l'aparell.

Feu servir la funció:

11.5 Descalcificació (Descalcificació)

Utilitzeu-los per descalcificar el sistema de vapor.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Assegureu-vos que el dipòsit d'aigua estigui buit. Vegeu el capítol "Cura i Neteja", Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit).
4. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Descalcificació (Descalcificació).
5. Poseu la safata per a grill o per a rostir a la posició més baixa.
6. Poseu 250 ml de descalcificador al dipòsit d'aigua.
7. Ompliu la part restant del dipòsit amb 700 ml d'aigua fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
8. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla. Comença la primera part de la descalcificació.

Durada de la primera part: uns 100 min

9. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Descalcificació (Descalcificació).
5. Poseu la safata per a grill o per a rostir a la posició més baixa.
6. Poseu 250 ml de descalcificador al dipòsit d'aigua.
7. Ompliu la part restant del dipòsit amb 700 ml d'aigua fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
8. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla. Comença la primera part de la descalcificació.
- Durada de la segona part:** uns 35 min
9. Poseu 950 ml d'aigua al dipòsit fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
10. Quan acabi la funció, traieu la safata per a grill o per a rostir.
11. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
12. Netegeu l'interior del forn amb un drap suau.
13. Deixeu la porta del forn oberta i espereu fins que la cavitat s'assequi.

Si queda algun residu de calç a l'aparell després de la descalcificació, a la pantalla se us demanarà que repetiu el procediment.

11.6 Recordatori de desdesament

L'aparell genera dos avisadors de descalcificació. No es pot desactivar l'avisador de descalcificació.

- Avisador flux: recomana descalcificar l'aparell.
- Avisador fort: obliga a descalcificar l'aparell. Si no descalcifiqueu l'aparell quan l'avisador fort està activat, les funcions de vapor es desactiven.

11.7 Aclarado (Esbandida)

Utilitzeu-lo per netejar el sistema de vapor si feu servir sovint aquesta funció.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Poseu la paella fonda a la primera posició.
4. Ompliu el dipòsit d'aigua al màxim fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
5. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Aclarado (Esbandida).

Durada: uns 30 min

6. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla.
7. Quan acabi la funció, traieu la paella fonda.



El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

11.8 Desecar (Assecat)

Feu-lo servir després de cuinar amb alguna funció d'escalfament de vapor o després de netejar la cavitat amb vapor per assecar.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Desecar (Assecat).
4. Seguiu les instruccions de la pantalla.

11.9 Recordatori d'assecatge

Després de cuinar amb alguna funció d'escalfament de vapor, la pantalla indica que cal assecar l'aparell.

Premeu **SÍ** per eixugar l'aparell.

11.10 Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit)

Feu-lo servir després de cuinar amb la funció d'escalfament amb vapor per eliminar l'aigua residual del dipòsit.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.

3. Poseu la paella fonda a la primera posició.
4. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit).

Durada: 6 min

5. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla.
6. Quan acabi la funció, traieu la paella fonda.



El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

11.11 Treure i instal·lar la porta

Podeu treure la porta i el vidres interiors per netejar-los. El nombre de plafons de vidre és diferent per a cada model.

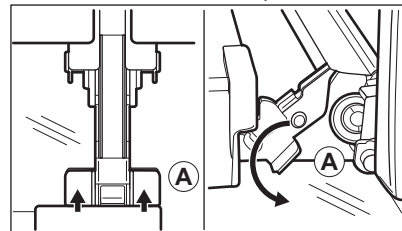
⚠ AVÍS!

La porta pesa molt.

⚠ PRECAUCIÓ!

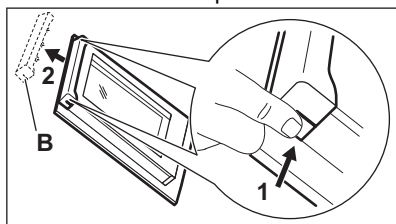
Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Obriu la porta completament.
3. Premeu les palanques de fixació **A** a les dues frontisses de la porta.

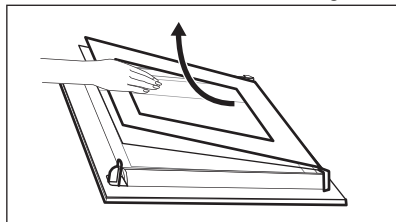


4. Tanqueu la porta del forn a la primera posició d'obertura (un angle d'aproximadament: 70°).
5. Aguanteu la porta amb una mà a cada costat i estireu en direcció ascendent i cap enfora.
6. Col·loqueu la porta amb la part exterior cap avall sobre un drap suau i una superfície estable.

7. Agafeu el revestiment **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



8. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
9. Agafeu els plafons de vidre de la porta per la vora superior un per un i tireu cap amunt fins a treure'ls de les guies.



10. Netegeu el plafó de vidre amb aigua i sabó. Assequeu el plafó de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

Després de la neteja, feu els passos anteriors en l'ordre oposat. Instal·leu primer el plafó més petit, després el més gran i la porta.

Assegureu-vos que els plafons de vidre estiguin instal·lats en la posició correcta, o la superfície de la porta es podria sobreescalfar.

11.12 Substitució de la bombeta

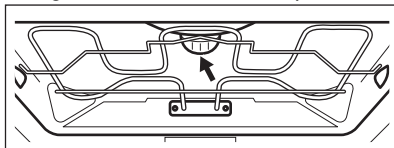
⚠ AVÍS!

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 superior

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



2. Retireu l'anella metàl·lica i netegeu la coberta de vidre.
3. Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
4. Fixeu l'anella metàl·lica a la coberta de vidre i instal·leu-la.

Llum lateral

1. Traieu el suport de la reixeta esquerra per accedir a la bombeta.
2. Utilitzeu un tornavis Torx 20 per retirar la coberta.
3. Netegeu la coberta de vidre.
4. Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
5. Col·loqueu el marc de metall i el segell. Colleu els cargols.
6. Instal·leu el suport de la reixeta esquerra.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

Descripció del problema	Causa i solució
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.
L'aparell no s'escalfa.	El rellotge no està ajustat. Per configurar el rellotge, consulteu el capítol "Funcions del rellotge". La porta no està ben tancada. Llums / símbols per a les plaques El fusible s'ha fos. Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat. Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.
El llum s'apaga.	El llum s'ha fos. Substituïu la bombeta. Per a més informació, consulteu el capítol "Cura i neteja".

i La neteja sempre s'atura si es talla el subministrament elèctric. Repetiu la neteja si es para per un tall de corrent elèctric.

12.2 Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error. Trobareu la llista de problemes a la taula següent.

Codi i descripció	Solució
F111: la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal.	Endolceu correctament la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) al terminal.
F240, F439: els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.	Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.
F908: el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control.	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

12.3 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.):

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

13.1 Full d'informació del producte i informació del producte segons la normativa d'etiquetatge energètic i de disseny ecològic de la UE

Nom del proveïdor	Electrolux	
Identificació de model	COB8S09X 944032123 EOB8S09X 944032010 KOBBS29T 944032042 LOB8S09X 944032122	
Escala d'eficiència energètica	61.9	
Classe d'eficiència energètica	A++	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	1.09 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.52 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	70 l	
Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	COB8S09X	35.0 kg
	EOB8S09X	35.0 kg
	KOBBS29T	36.5 kg
	LOB8S09X	35.0 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.

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

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

13.3 Consells per estalviar energia

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

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

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia).

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

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

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

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

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

Si s'activa un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran automàticament en algunes funcions de l'aparell.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el

menjar calent. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum

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

Horneado húmedo + ventilador (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.

Mode repòs

Al cap de 2 minuts, la pantalla passa al mode repòs.

14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

Bem-vindo a Electrolux! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



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

www.electrolux.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	28
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	30
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	33
4. PAINEL DE COMANDOS.....	33
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	34
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	35
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	39
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	40
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	41
10. SUGESTÕES E DICAS.....	42
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	45
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	49
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	50
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	51

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 brincom 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.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- 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.

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 disponíveis no nosso website.
- 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.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

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

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada 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.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

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

- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho com a 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 Cuidados 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 da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar 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 Cozinhar a vapor

AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.6 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação

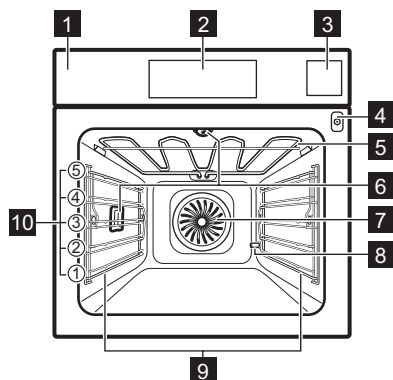
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



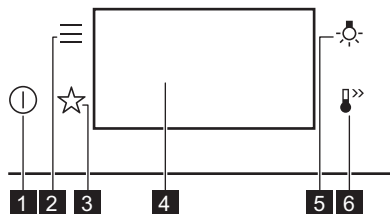
- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Reservatório de água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos húmidos, itens assados, pão, assados grandes, refeições congeladas e para recolher líquidos a pingar, por exemplo, gordura ao assar alimentos na prateleira em grelha.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**
Para controlar a cozedura com base na temperatura no interior dos alimentos.
- **Conjunto de vapor**
Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos. O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize para preparar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água, por exemplo, arroz, polenta, massa.

4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Descrição geral do painel de comandos

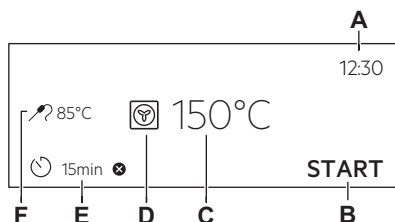


1	On / Off	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	Menu	Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.
3	Favoritos	Lista as definições favoritas.
4	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
6		

6Aqueci-
mento
RápidoPara ativar e desativar a função:
Aquecimento Rápido.

4.2 Visor

Visor com funções chave definidas.



- A. Hora
- B. INICIAR / PARAR
- C. Temperatura
- D. Tipos de aquecimento
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor

- Para confirmar a seleção/definições.
- Para voltar um nível no menu.
- Para desfazer a última ação.
- Para ativar e desativar as opções.
- A função de alarme sonoro está ativada.
- O alarme sonoro e a função de paragem de cozedura estão ativados.
- Apenas a mensagem pop-up está ativada.
- função Início programado está ativada.
- Para cancelar as definições.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à
segurança.

5.1 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas
depois da primeira ligação.É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor,
Sons "teclado", Volume do Alarme, Dureza
da água, Hora.

5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da
primeira utilização e do contacto com
alimentos. O aparelho pode emitir odores e
fumos desagradáveis. Ventile a divisão
durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios
para prateleiras amovíveis do aparelho.

2. Selecione a função . Defina a
temperatura máxima. Deixe o aparelho
funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a
temperatura máxima. Deixe o aparelho
funcionar durante 15 min.
4. Desligue o aparelho e aguarde até que
esteja frio.
5. Limpe o aparelho e os acessórios apenas
com um pano de microfibra, água morna
e um detergente suave.
6. Coloque os acessórios e os suportes
amovíveis da prateleira novamente na
sua posição inicial.

5.3 Definição: Dureza da água

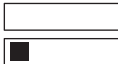



Quando ligar o aparelho à corrente elétrica
pela primeira vez, terá de definir o nível de
dureza da água.Utilize o papel de teste ou contacte o seu
fornecedor de água para confirmar o nível de
dureza da água.

1. Coloque o papel de teste na água da torneira durante cerca de 1 seg. Não coloque o papel de teste sob água corrente.
2. Agite o papel de teste para remover a água restante.
3. Após 1 min, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.
4. Selecione o nível de dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.

As cores do papel de teste continuam a mudar. Verifique a dureza da água no prazo de 1 min após o teste.

Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.

A tabela apresenta o índice de dureza da água com o nível correspondente de classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

Níveis de dureza da água	Papel de teste
1 - macia	
2 - moderadamente dura	
3 - dura	
4 - muito dura	

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tipos de aquecimento

NORMAL



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.



Ventilado + Resistência Circ

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



Congelados

Perfeito para refeições prontas (por exemplo, batatas fritas, croquetes ou rolos de primavera).



Calor superior/inferior

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



Função Pizza

Ideal para cozer pizza e outros pratos que requerem mais calor a partir de baixo.



Aquecimento inferior

Selecione esta função após um processo de cozedura para alourar mais os alimentos no fundo, se necessário. Utilize o nível de prateleira mais baixo.



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

ESPECIAIS









Conservar

Para conservar legumes e frutas, coloque os frascos de latas num tabuleiro para assar cheio de água, utilizando frascos resistentes ao calor ou tampas de rosca do mesmo tamanho. Utilize a posição mais baixa da prateleira.










Secar

Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados. Para permitir que o ar saturado com humidade escape e que a fruta seque melhor, é aconselhável abrir a porta do forno ocasionalmente durante o processo de secagem.

	Aquecer pratos Para pré-aquecer pratos para servir.
	Descongelar Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
	Gratinado Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para cozer gratinados e dourar.
	Aquecimento a Baixa temp. Processo de cozedura a baixa temperatura. É perfeito para cozinhar alimentos delicados (por exemplo, carne de vaca, vitela ou borrego).
	Função manter quente Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.
	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.

VAPOR

	Steamify Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.
	Regenerar O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies de secarem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitindo recuperar sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato em simultâneo, utilizando diferentes posições de prateleira.
	Pão Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.

	Massa de pão Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfície da massa para evitar que esta seque.
	Aquecimento a vapor Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor.
	Humidade elevada Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe.
	Humidade pouca Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e çaçarolas. Graças à combinação de vapor e ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma superfície estaladiça.

6.2 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 obter as instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", sugestões de poupança de energia.

6.3 Definição: Tipos de aquecimento


1. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
2. Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.
3. Selecione a função de aquecimento e prima OK.
4. Defina a temperatura. Prima OK.

5. Prima START .

Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção. Consulte o capítulo “Utilização dos acessórios, Sonda térmica”.

6. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
7. Desligue o aparelho.

6.4 Definição: Steamify - - Função de aquecimento a vapor

1. Ligue o aparelho. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
2. Prima . Selecione o tipo de aquecimento a vapor.
3. Prima OK. O visor apresenta as definições da temperatura.
4. Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida:
 - a. **Vapor para vaporizar** 50 - 100 °C - para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.
 - b. **Vapor para estufar** 105 - 130 °C - para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.
 - c. **Vapor para uma crosta suave** 135 - 150 °C - para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Com a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.
 - d. **Vapor para cozer e assar** 155 - 230 °C - para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos

do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.

5. Prima OK.
6. Prima a tampa do depósito da água para a abrir.
7. Encha o depósito de água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml), até ouvir o sinal sonoro ou até o visor apresentar uma mensagem. O fornecimento de água é suficiente para cerca de 50 min. Não encha o depósito de água acima da capacidade máxima. Existe o risco de fuga de água, transbordamento e danos nos móveis.

AVISO!

Usar apenas água fria da torneira. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não deite líquidos inflamáveis ou com álcool no depósito de água.

8. Empurre o depósito da água para a posição inicial.
9. Prima START .
O vapor surge após cerca de 2 min. Quando o aparelho atinge a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro.
10. Quando o depósito de água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher o depósito de água.
11. Desligue o aparelho.
12. Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor.
Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Esvaziam. do depósito.
13. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. A água residual pode condensar-se no interior do forno.
14. Quando o aparelho estiver frio, seque o interior do forno com um pano macio.

AVISO!

O aparelho está quente. Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar o reservatório de água.

6.5 Menu

Prima  para entrar no menu.

Artigo do menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Limpeza


Submenu	Aplicação
Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Esvaziam. do depósito	Procedimento para remover a água residual do depósito de água depois de usar as funções de vapor.
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxugamento	Procedimento para enxugar e lavar o circuito de geração de vapor depois de utilização frequente das funções de vapor.

Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de aquecimento.

Submenu	Aplicação
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

Submenu para: Configuração

Submenu	Do ciclo
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para  .
Volume do Alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Dureza da água	Define a dureza da água.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Do ciclo
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.

6.6 Definição: Cozedura assistida



O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica. O grau em que um prato é cozinhado:

- Mal passado
- Médio

- Bem passado

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


1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Prima . Introduza Cozedura assistida.

4. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima START . Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Favoritos ☆

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de aquecimento e tempo de cozedura.


1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a definição preferida.
3. Prima .
4. Selecione: Favoritos / Guardar as definições atuais.
5. Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
6. Prima OK.


 – prima para repor a definição.

 – prima para cancelar a definição.

7.2 Bloqueio de funções


Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Definir uma função de aquecimento.
3. ☆,  - prima em simultâneo para ligar a função.

☆,  - prima em simultâneo para desligar a função.

7.3 Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação acidental do aparelho.



1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Selecione Opções / Bloqueio para crianças.
4. Prima as letras do código por ordem alfabética.

Bloqueio para crianças está ativada. Quando esta função está ativada, aceda a: Temporizador e a lâmpada está disponível.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

7.4 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 - 230	5.5

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

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim.

7.5 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.

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO


8.1 Descrição das funções do relógio

Função	Do ciclo
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Pode definir o que acontece quando a hora está definida definindo o preferido: Finalizar Ação.
Finalizar Ação	Alarme sonoro - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado. Alarme sonoro e fim de cozedura - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se. Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Pode ativar e desativar a função. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

8.2 Definição: Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima **OK**.

8.3 Definição: Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima .


3. Acertar as horas.

Pode selecionar a ação final preferida premindo ● ● ●.



4. Prima **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento. Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

8.4 Definição: Início programado


1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima .
3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima ● ● ●.
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Prima .
2. Prima ● ● ●.
3. Prima: Temporizador crescente.
4. Deslize ou prima  para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.
5. Prima **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

8.6 Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

1. Prima .
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima **OK**.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

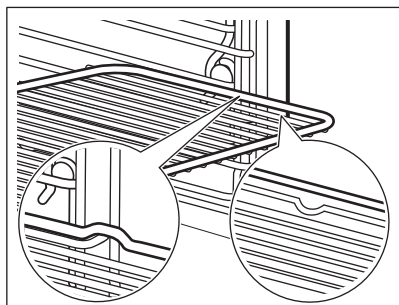
AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Inserir acessórios

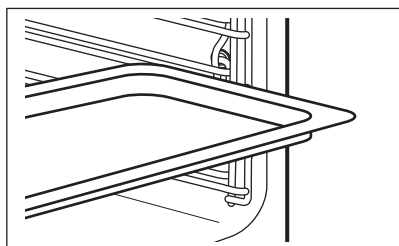
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha



Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar




Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
-  - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

O aparelho calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função de aquecimento e da temperatura.

Cozinhar com: Sonda térmica

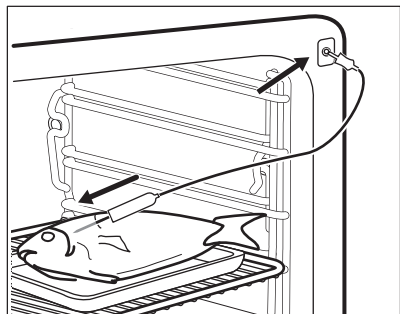
AVISO!

Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
3. Insira a sonda térmica no interior da placa:

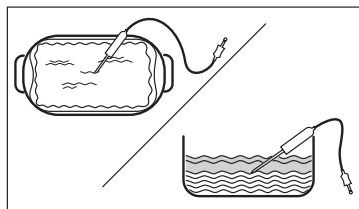
Carne, aves e peixe

Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



Caçarola

Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.

5. - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
6. ● ● ● - prima para regular a opção preferida:
 - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
 - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
7. Selecione a opção e prima repetidamente OK para aceder ao ecrã principal.
8. Prima START .
9. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
10. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar

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

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

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

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








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

Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura disponíveis no nosso site. Para encontrar as Sugestões para cozinhar, anote o número PNC que se encontra na placa de características localizada na moldura frontal dentro do aparelho.

Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento

	Tipo de aquecimento
	Temperatura
	Acessório
	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)





10.2 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

10.3 Ventilado com Resistência






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

		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	15 - 25

10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cozedura num nível






			°C		
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	160	45 - 60	2
Tarte de maçã 1)	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	160	55 - 65	2
Tarte de maçã 1)	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	140	25 - 35	2
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro 2)	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	150	20 - 30	3
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro 2)	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	170	20 - 30	3
Tosta 3)	Grelhador	Prateleira em grelha	máx.	1 - 2	5

1) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.

2) Pré-aqueça o aparelho vazio.

3) Pré-aqueça o aparelho vazio durante 5 min.

Cozedura em vários níveis

			°C		
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	140	25 - 45	2 e 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro 1)	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	150	25 - 35	2 e 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	160	45 - 55	2 e 4
Tarte de maçã	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	160	55 - 65	2 e 4






1) Pré-aqueça o aparelho vazio.

10.5 Informação para institutos de teste

Testes para a função: Aquecimento a vapor







Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

Defina a temperatura para 100°C.

				
Brócolos 1) 2)	2/3 Conjunto de vapor perfurado	0.3	3	8 - 9
Brócolos 1) 2)	2/3 Conjunto de vapor perfurado	máx.	3	10 - 11
Ervilhas, congeladas 2)	Conjunto de vapor 2 x 2/3 perfurado	2 x 1,5	2 e 4	Até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85°C.

- 1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.
- 2) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha, com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

Receitas a vapor adicionais

					
Cozinhar a vapor um prato combinado (2 porções) 1)	Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 perfurado (batatas e brócolos) e não perfurado (salmão)	2 (Salmão) 4 (Brócolos e batatas)	100	40 (Batatas) 18 - 20 (Salmão) 10 - 12 (Brócolos)
Pudim de caramelo (6 porções)	Humidade elevada	Pratos redondos de porcelana na prateleira em grelha	2	90	35 - 45
Prato de ovos no forno	Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 não perfurado	2	85	35 - 45
Vapor Pro, nível: Humidade pouca 2)	40 - 50				
Pão branco	Pão	Tabuleiro para assar 3)	2	180	40 - 50
Frango 4)	Humidade pouca	Prateleira em grelha	2	200	60 - 70

- 1) Coloque os ingredientes no forno um após o outro no momento adequado, para que todos os componentes sejam cozinhados ao mesmo tempo. Pode preparar duas porções ao mesmo tempo.
- 2) Utilize Vapor Pro apenas se a função Pão não estiver disponível.
- 3) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 4) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha para recolher gordura.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o

interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

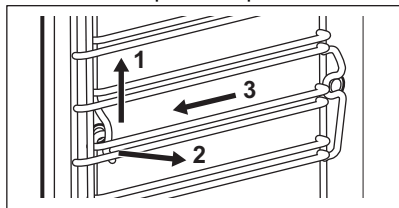
Acessórios

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

11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

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



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.3 Limpeza a vapor

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
3. Limpe o fundo do interior do forno e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.
4. Encha o depósito de água até ao nível máximo até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
5. Selecione: Menu / Limpeza.

Opção	Do ciclo
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira Duração: 30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente. Duração: 75 min

6. Prima START . Siga as instruções no visor.
- O sinal soa quando a limpeza termina.
7. Premir qualquer símbolo para desligar o sinal.
 8. Desligue o aparelho.
 9. Quando o aparelho arrefecer, limpe a cavidade com um pano macio.
 10. Deixe a porta do forno aberta até o interior do forno estar seco.



Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

11.4 Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função:

11.5 Descalcificação

Utilize-o para descalcificar o sistema de vapor.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Certifique-se de que o depósito de água está vazio. Consulte o capítulo, "Manutenção e limpeza", Esvaziam. do depósito.
Duração da primeira parte: cerca de 100 min
4. Selecione: Menu / Limpeza / Descalcificação.
5. Coloque o tabuleiro para grelhar no primeiro nível de prateleira.
6. Deite 250 ml de agente de descalcificação no depósito de água.
7. Encha a parte restante do depósito de água com 700 ml de água até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.

8. Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parta da descalcificação inicia.

Duração da segunda parte: cerca de 35 min

9. Encha o depósito de água com 950 ml de água até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
10. Quando a função terminar, retire o tabuleiro para grelhar.
11. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
12. Limpe o interior do forno com um pano macio.
13. Deixar a porta do forno aberta até a cavidade estar seca.

Se alguns resíduos de calcário permanecerem no aparelho após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.

11.6 Lembrete de descalcificação

O aparelho fornece dois lembretes para a descalcificação. O lembrete de descalcificação não pode ser desativado.

- Lembrete suave - recomenda que descalcifique o aparelho.
- Lembrete duro - obriga-o a descalcificar o aparelho. Se não descalcificar o aparelho quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

11.7 Enxaguamento

Utilize-o para limpar o sistema de vapor após a utilização frequente das funções de vapor.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Colocar a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
4. Encha o depósito de água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar uma mensagem.
5. Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento.

Duração: cerca de 30 min

6. Ligue a função e siga as instruções no visor.
7. Quando a função terminar, retirar a assadeira profunda.



Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

11.8 Secagem

Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Selecione:
4. Siga as instruções apresentadas no visor.

11.9 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o aparelho.

Prima SIM para secar o aparelho.

11.10 Esvaziam. do depósito

Utilize depois de cozinhar com a função de aquecimento a vapor para retirar a água residual do depósito de água.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Colocar a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
4. Selecione: Menu / Limpeza / Esvaziam. do depósito.

Duração: 6 min

5. Ligue a função e siga as instruções no visor.
6. Quando a função terminar, retirar a assadeira profunda.



Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

11.11 Remoção e instalação da porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

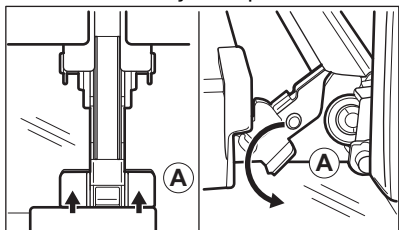
⚠ AVISO!

A porta é pesada.

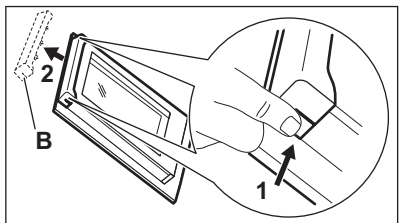
⚠ CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

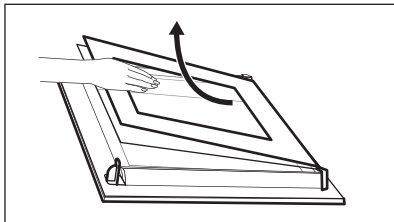
1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Abrir a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.



4. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado: 70°).
5. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
6. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
7. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
9. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



10. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro na posição correta, para que a superfície da porta não aqueça demais.

11.12 Substituir a lâmpada

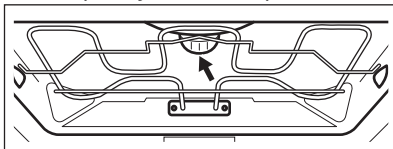
⚠ AVISO!

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 superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.



2. Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.

Lâmpada lateral

1. Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
2. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
3. Limpe a cobertura de vidro.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
6. Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.


12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte o capítulo "Funções do relógio".
	A porta não está bem fechada. Luzes/símbolos da placa
	O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.
	Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

 Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

12.2 Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo.

Código e descrição	Solução
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.

12.3 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.):

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	COB8S09X 944032123 EOB8S09X 944032010 KOBBS29T 944032042 LOB8S09X 944032122
Índice de Eficiência Energética	61.9
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	70 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	COB8S09X 35.0 kg
	EOB8S09X 35.0 kg
	KOBBS29T 36.5 kg
	LOB8S09X 35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

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

Consumo de energia no modo de espera

0.8 W

13.3 Dicas para poupar energia

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

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

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

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

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Aquecimento residual

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

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

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

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, 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.

Modo de espera

Após 2 minutos, o visor muda para o modo de espera.

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

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



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

www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	52
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	54
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	57
4. PANEL DE CONTROL.....	58
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	59
6. USO DIARIO.....	59
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	63
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	64
9. USO DE ACCESORIOS.....	65
10. CONSEJOS.....	67
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	70
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	73
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	75
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	76

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.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- 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.

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 disponibles en nuestro sitio web.
- 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.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- 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 está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es 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 Cocción al vapor

ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación

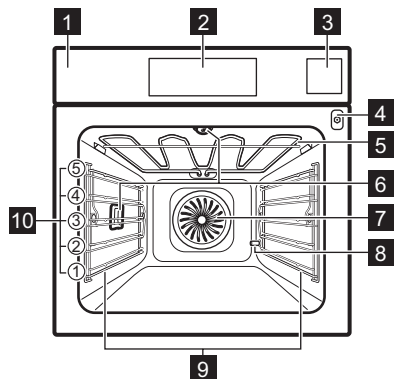
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



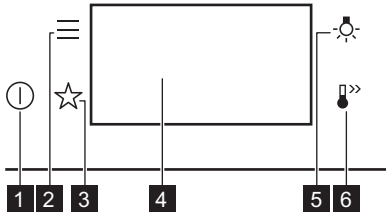
- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Depósito de agua
- 4** Toma de la sonda térmica
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Descalcificación de tubo de salida
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Bandeja**
Para tartas jugosas, platos horneados, pan, grandes asados, comidas congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.
- **Parrilla/sartén para asar**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica**
Para controlar la cocción en función de la temperatura que hay dentro de la comida.
- **Utensilios de cocción al vapor**
Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar. Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.

4. PANEL DE CONTROL

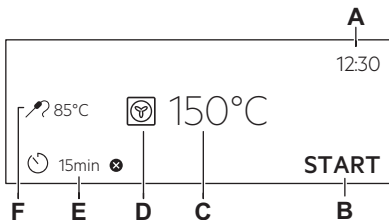
4.1 Vista general del panel de control



- | | | |
|----------|----------------------------|---|
| 1 | Encendido/ON / Apagado/OFF | Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato. |
| 2 | Menú | Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste. |
| 3 | Favoritos | Muestra los ajustes favoritos. |
| 4 | Pantalla | Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico. |
| 5 | Interruptor de la lámpara | Enciende y apaga la luz. |
| 6 | Calentamiento rápido | Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido. |

4.2 Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



- A. Hora
- B. INICIO / PARAR
- C. Temperatura
- D. Funciones de cocción
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (solo en determinados modelos)

Indicadores de pantalla

- | | |
|--|---|
| | Para confirmar la selección o el ajuste. |
| | Para retroceder un nivel en el menú. |
| | Para deshacer la última acción. |
| | Para activar y desactivar las opciones. |
| | La función de alarma sonora está activada. |
| | La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas. |
| | Solo está activado el mensaje emergente. |
| | La función Inicio retardado está activada. |
| | Para cancelar el ajuste. |

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.

5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
5. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
6. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

5.3 Ajuste: Dureza del agua

Cuando conecte el aparato a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua.

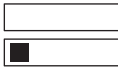



Use el test reactivo o póngase en contacto con su proveedor de agua para conocer el nivel de dureza del agua.

1. Introduzca el test reactivo en el agua del grifo aproximadamente 1 seg. No ponga el test reactivo bajo el grifo.
2. Agite el papel de prueba para eliminar el agua restante.
3. Tras 1 min, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
4. Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

Los colores del reactivo siguen cambiando. Compruebe la dureza del agua en el plazo de 1 min después de la prueba.

Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua junto con el nivel correspondiente de clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Nivel de dureza del agua	Test reactivo
1 - blanda	
2 - intermedia	
3 - dura	
4 - muy dura	

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción

ESTÁNDAR



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.



Aire caliente

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



Congelados

Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).



Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



Función Pizza

Ideal para hornear pizza y otros platos que requieren más calor desde la parte inferior.



Calor inferior

Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.



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

PLATOS ESPECIALES



Conservar

Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros resistentes a la temperatura con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.



Desecar alimentos

Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.



Calientaplatos

Para precalentar platos para servir.



Descongelar

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



Gratinar

Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.



Cocción lenta

Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o cordeiro).



Mantener caliente

Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.



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.

VAPOR



Steamify

Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.



Regenerar con vapor

El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que la superficie se reseque. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.



Horneado de pan

Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.



Leudar masas

Para acelerar el levado de la masa de levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.



Vapor solo

Para cocinar al vapor verduras, guarniciones o pescado.



Humedad alta

Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.



Humedad baja

Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

6.2 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.

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

6.3 Ajuste: Funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
3. Seleccione la función de cocción y pulse OK.
4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
5. Pulse START .
Sonda térmica: puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo “Uso de accesorios, sonda térmica”.
6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
7. Apague el aparato.

6.4 Ajuste: Steamify - Función de cocción al vapor

1. Ponga en marcha el aparato. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo para entrar en el submenú.
2. Pulse . Ajuste la función de cocción al vapor.
3. Pulse OK. La pantalla indica los ajustes de temperatura.
4. Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada:
 - a. **Vapor para cocinar al vapor** 50 - 100 °C: Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.
 - b. **Vapor para guisar** 105 - 130 °C: Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.
 - c. **Vapor para un crujiente suave** 135 - 150 °C Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos

minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.

- d. Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C:** Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.

5. Pulse **OK**.
6. Presione la tapa del depósito de agua para abrirla.
7. Vierta agua fría en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo (unos 950 ml), hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 min. No llene el depósito de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.

⚠ ADVERTENCIA!

Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No ponga líquidos inflamables o con alcohol en el depósito de agua.

8. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
9. Pulse **START**.
El vapor aparece transcurridos unos 2 min. Una señal avisa del momento en que el aparato alcanza la temperatura programada.
10. Una señal acústica avisa de que el depósito se ha quedado sin agua. Llene el depósito de agua.
11. Apague el aparato.
12. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor para evitar residuos de cal.

Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento", Vaciado del depósito.

13. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Puede condensarse agua residual en el interior del horno.

14. Cuando el aparato esté frío, seque el interior del horno con un paño suave.

⚠ ADVERTENCIA!

El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado cuando vacíe el depósito de agua.

6.5 Menú

Pulse **≡** para acceder al menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.


Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Vaciado del depósito	Procedimiento para retirar el agua residual del depósito de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Aviso De Limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de  .
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo de demostración	Código de activación/desactivación: 2468

Submenú	Descripción
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.



6.6 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Pulse . Introduzca Cocción asistida.
4. Elija un tipo de plato o comida.
5. Ponga la comida en el aparato y pulse START.


Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

7. FUNCIONES ADICIONALES


7.1 Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función de cocción y el tiempo de cocción.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione los ajustes preferidos.



3. Pulse .
4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
5. Pulse + para añadir el ajuste a la lista de Favoritos.
6. Pulse OK.



 - pulse para restablecer el ajuste.

 - pulse para cancelar el ajuste.

7.2 Bloqueo función


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

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.
3. ,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.

,  : pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

7.3 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.



El Bloqueo de seguridad infantil está activado.

Cuando esta función esté activada, acceda a: El Temporizador y la lámpara están disponibles.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

7.4 Desconexión automática

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

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

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

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

7.5 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.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj


Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.

Función	Descripción
Finalizar acción	Sonar la alarma: cuando el tiempo se acaba, suena la señal. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado. Sonar la alarma y parar de cocinar: cuando el tiempo se acaba, suena la señal y se apaga la función de cocción. Solo mediante mensaje emergente: cuando el tiempo se acaba, el mensaje aparece en la pantalla. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

8.2 Ajuste: Hora


1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse **OK**.

8.3 Ajuste: Temporizador



1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste la hora.
Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando ●●●.
4. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

8.4 Ajuste: Inicio retardado


1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Pulse ●●●.
5. Pulse: Inicio retardado.
6. Elija la hora de inicio deseada.
7. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Pulse .
2. Pulse ●●●.
3. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
4. Deslice o pulse  para mostrar el tiempo de funcionamiento en la pantalla principal.
5. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

8.6 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse .
2. Ajuste el valor del temporizador.
3. Pulse **OK**.

9. USO DE ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

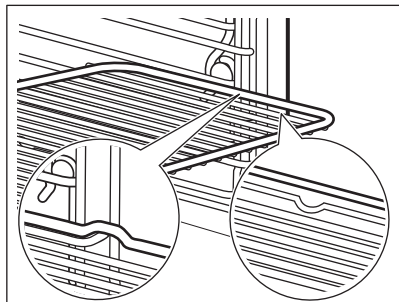
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la

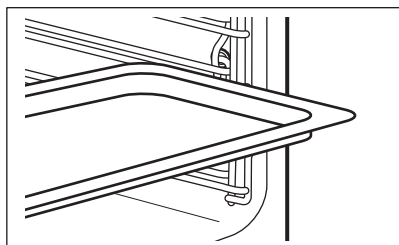
parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

Bandeja / Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura interna del alimento.
- : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.

- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función de cocción y de la temperatura.

Cocinar con: Sonda térmica

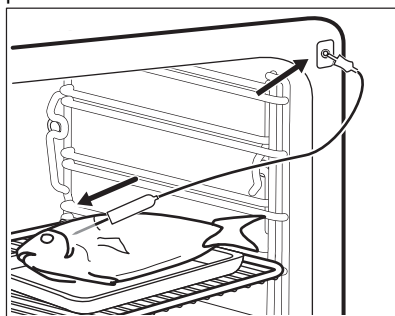
ADVERTENCIA!

La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

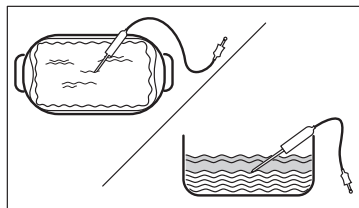
Carne, aves y pescado

Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



4. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. ● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
 - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.

- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
7. Seleccione la opción y pulse repetidamente **OK** para ir a la pantalla principal.
 8. Pulse **START**.
 9. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
 10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para buscar los Consejos de cocción, compruebe el PNC de la placa de

características situada en el marco frontal del interior del aparato.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio
	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)





10.2 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

10.3 Horneado húmedo + ventilador






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






		°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Horneado en un solo nivel

			°C		
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	Parrilla	160	45 - 60	2
Pastel de manzana 1)	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2
Pastel de manzana 1)	Cocción convencional	Parrilla	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	140	25 - 35	2
Pastillitos, 20 unidades por bandeja 2)	Aire caliente	Bandeja	150	20 - 30	3






			°C		
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 2)	Cocción convencional	Bandeja	170	20 - 30	3
Tostadas 3)	Grill	Parrilla	máx.	1 - 2	5

1) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.

2) Precalentamiento del aparato en vacío.

3) Precaliente el aparato en vacío durante 5 min.

Horneado en varios niveles

			°C		
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 45	2 y 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 1)	Aire caliente	Bandeja	150	25 - 35	2 y 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 55	2 y 4
Pastel de manzana	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2 y 4






1) Precalentamiento del aparato en vacío.

10.5 Información para institutos de pruebas

Pruebas de la función: Vapor solo

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.






Ajuste la temperatura a 100 °C.







				
Brócoli 1) 2)	Juego de vapor perforado 2/3	0.3	3	8 - 9
Brócoli 1) 2)	Juego de vapor perforado 2/3	máx.	3	10 - 11
Guisantes congelados 2)	2 juegos de vapor perforados 2/3	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice la función: Calentamiento rápido.

2) Coloque la bandeja de horno en la primera posición del estante, con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

Recetas de vapor adicionales

				°C	
Plato combinado al vapor (2 raciones) 1)	Vapor solo	Gastronorm 1/2 perforado (patatas y brécol) y no perforado (salmón)	2 (salmón) 4 (brécol y patatas)	100	40 (patatas) 18 - 20 (salmón) 10 - 12 (brécol)

					
Pudin de caramelo (6 raciones)	Humedad alta	Platos redondos de porcelana sobre parrilla	2	90	35 - 45
Pudding de huevo	Vapor solo	Gastronorm 1/2 sin perforaciones	2	85	35 - 45
Pro Steam, nivel: Humedad baja ²⁾	40 - 50				
Pan blanco	Horneado de pan	Bandeja ³⁾	2	180	40 - 50
Pollo ⁴⁾	Humedad baja	Parrilla	2	200	60 - 70

- 1) Coloque los ingredientes en el horno uno tras otro en el momento adecuado, de modo que todos los componentes se cocinen al mismo tiempo. Puede preparar dos raciones al mismo tiempo.
- 2) Utilice Pro Steam solo si la función Horneado de pan no está disponible.
- 3) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 4) Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante para recoger la grasa que gotea.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

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

Uso diario

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

Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y

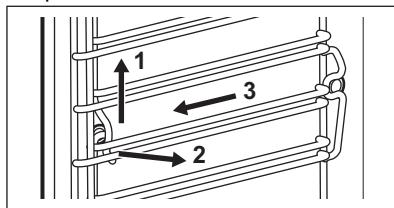
detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

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

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

11.3 Limpieza vapor

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Limpie la base del interior del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y un detergente suave.
4. Llene el depósito con agua fría hasta llenarlo del todo y que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
5. Seleccione: Menú / Limpieza.

Opción	Descripción
Limpieza vapor	Limpieza ligera Duración: 30 min
Limpieza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente. Duración: 75 min

6. Pulse. START .Siga las instrucciones de la pantalla.
La señal suena cuando termina la limpieza.
7. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
8. Apague el aparato.
9. Cuando el aparato este frío, seque el interior con un paño suave.
10. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.4 Aviso De Limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 Descalcificación

Utilícelo para descalcificar el sistema de vapor.

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

2. Retire todos los accesorios del horno.
 3. Asegúrese de que el depósito de agua está vacío. Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento", Vaciado del depósito.
Duración de la primera parte: unos 100 min
 4. Seleccione: Menú / Limpieza / Descalcificación.
 5. Coloque la bandeja honda en la posición más baja.
 6. Vierta 250 ml de descalcificador en el depósito de agua.
 7. Llene con 700 ml de agua la parte restante del depósito hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
 8. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.
Duración de la segunda parte: unos 35 min
 9. Llene el depósito vertiendo 950 ml de agua hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
 10. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
 11. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
 12. Limpie el interior del horno con un paño suave.
 13. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.
- Si queda algún residuo de cal en el aparato después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

11.6 Avisador de descalcificación

El aparato proporciona dos recordatorios para la descalcificación. El recordatorio de descalcificación no se puede desactivar.

- Avisador flojo: recomienda descalcificar el aparato.
- Avisador fuerte: obliga a descalcificar el aparato. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fuerte está activo, las funciones de vapor se desactivan.

11.7 Aclarado

Utilícelo para limpiar el sistema de vapor si las funciones de vapor se usan con frecuencia.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
 2. Retire todos los accesorios del horno.
 3. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
 4. Vierta agua en el depósito hasta llenarlo y que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
 5. Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado.
- Duración:** unos 30 min
6. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
 7. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.8 Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Seleccione: Menú / Limpieza / Desecar.
4. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

11.9 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que es preciso secar el aparato.

Pulse YES (Sí) para secar el aparato.

11.10 Vaciado del depósito

Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del depósito de agua.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
4. Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito.

Duración: 6 min

5. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.

6. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.11 Extracción e instalación de la puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



ADVERTENCIA!

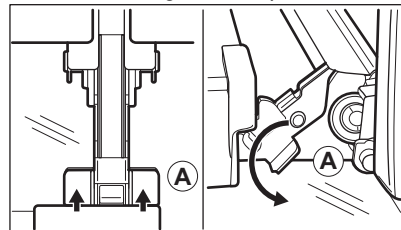
La puerta es pesada.



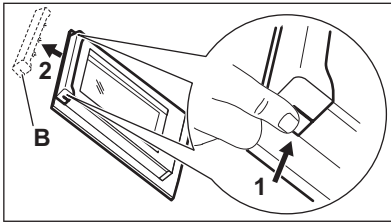
PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

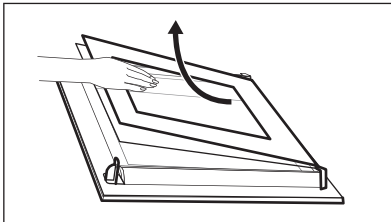
1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
5. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
6. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
7. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



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

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

Asegúrese de que los paneles de cristal se insertan en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

11.12 Cambio de la bombilla

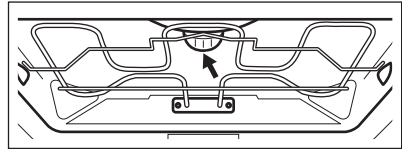
⚠ ADVERTENCIA!

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 superior

1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



2. Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.

Luz lateral

1. Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termostensible hasta 300 °C.
5. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Instala los carriles izquierdos de apoyo.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulte el capítulo "Funciones de reloj".
	La puerta no está bien cerrada. Lámparas / símbolos de la placa
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para más información consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

i Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente.

Código y descripción	Solución
F111: la Sonda térmica no está enchufada correctamente en la toma.	Inserte a fondo el Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

12.3 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :

Número de producto
(PNC):

Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	COB8S09X 944032123 EOB8S09X 944032010 KOBBS29T 944032042 LOB8S09X 944032122
Índice de eficiencia energética	61,9
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1,09 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0,52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	70 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	COB8S09X 35.0 kg
	EOB8S09X 35.0 kg
	KOBBS29T 36.5 kg
	LOB8S09X 35.0 kg

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

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

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

13.3 Consejos para ahorrar energía

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

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces

durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

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

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el

tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

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.

Modo en espera

Después de 2 minutos, la pantalla cambia al modo de espera.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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







electrolux.com

867381879-A-352024



CE