



OEF5H50BK

OEF5H50BX

| | | |
|----|--|-----------|
| CA | Manual d'usuari Forn | 3 |
| PT | Manual de instruções Forno | 19 |
| ES | Manual de instrucciones Horno | 35 |



INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN

(*mm)

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation

H05 V V - F

4x25

(*mm)

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

H05 V V - F

4x25

Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de 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..... | 9 |
| 7. FUNCIONS ADDICIONALS..... | 10 |
| 8. FUNCIONS DE RELLOTGE..... | 10 |
| 9. ÚS DELS ACCESSORIS..... | 11 |
| 10. CONSELLS..... | 12 |
| 11. CURA I NETEJA..... | 14 |
| 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES..... | 16 |
| 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA..... | 17 |
| 14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... | 18 |

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.
- 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'embalatge 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 antioxoc 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 desconectar 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.

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

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

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

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

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

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.

- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els 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 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 .

2.6 Manteniment i reparació

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

2.7 Eliminació

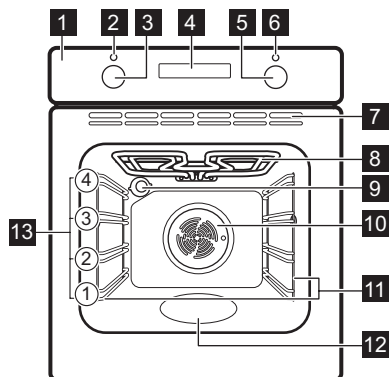
AVÍS!

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 Pilot/símbol de potència
- 3 Botó per a les funcions d'escalfament
- 4 Pantalla
- 5 Selector (de temperatura)
- 6 Indicador/símbol de temperatura
- 7 Reixetes d'aire per al ventilador de refrigeració

- 8 Element d'escalfament
- 9 Llum
- 10 Ventilador
- 11 Suport de prestatge, desmuntable
- 12 Encastat - Dipòsit Aqua cleaning
- 13 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.
- **Guies telescòpiques**
Per posar i treure les safates i graelles amb més facilitat.

4. TAULER DE CONTROL

4.1 Encendre i apagar l'electrodomèstic

Per encendre l'aparell feu el següent:

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

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

0.

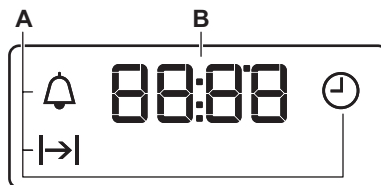
4.2 Camps del sensor/botons

— Per ajustar el temps.

⌚ Per ajustar funcions del rellotge.

+ Per ajustar el temps.

4.3 Pantalla



- A. Funcions del rellotge
- B. Temporitzador



5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.




5.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: "00:00" o "12:00" (segons el model).

1. : premeu per ajustar el temps.
2. : premeu-lo per confirmar-la o l'hora definida es desarà automàticament després de cinc segons.

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

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Funcions de cocció



Llum

Per encendre el llum.



Extractor

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



Cocció Turbo Plus

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. La potència de cocció podria reduir-se. Per a més informació, aneu a l'apartat "Ús diari" i consulteu les notes sobre Cocció Turbo Plus.



Cocció convencional / Aqua Cleaning

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

Vegeu el capítol "Cura i neteja" per a més informació sobre: Aqua Clean.



Calor inferior

Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.



Aire calent

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



Grill

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



Graella turbo

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



Descongelar

Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.

6.2 Notes sobre: Coccio Turbo Plus

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 coccio perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Per consultar les instruccions de coccio, vegeu el capítol "Consells", Coccio Turbo Plus. Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Estalvi d'energia.

6.3 Selecció d'una funció d'escalfament

1. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
2. Gireu el selector de control per seleccionar la temperatura.
3. Per apagar l'electrodomèstic, gireu els selectors fins a la posició d'apagat (OFF).

7. FUNCIONS ADDICIONALS

7.1 Ventilador de refrigeració

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

7.2 Termostat de seguretat

L'ús incorrecte del forn o la presència de components defecuosos pot provocar un

sobreescalfament perillós. Per evitar aquest problema, el forn incorpora un termostat de seguretat que interrompt el subministrament elèctric. El forn s'activa de nou automàticament quan la temperatura baixa.

8. FUNCIONS DE RELLOTGE

8.1 Taula de funcions del rellotge



Hora del dia

Per ajustar, canviar o comprovar l'hora del dia.



Durada

Per ajustar la durada de funcionament de l'aparell.







Comptaminuts


Per establir un compte enrere. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell. Podeu seleccionar aquesta funció en qualsevol moment, fins i tot quan l'electrodomèstic està apagat.

8.2 Posició: Hora del dia

1. : premeu repetidament per canviar l'hora del dia. : parpelleja.
 2. , : premeu per ajustar el temps. Després d'uns 5 s aproximadament, l'indicador deixa de parpellejar i la pantalla mostra l'hora.
- s'encén intermitentment quan es connecta l'electrodomèstic al subministrament elèctric, quan hi ha un tall de corrent o quan el temporitzador no està definit. , : premeu-los per definir el temps.

8.3 Posició: Durada



1. Seleccioneu una funció de cocció i definiu la temperatura.
2. : premeu repetidament. : parpelleja.
3. , : premeu-los per definir: Durada.

La pantalla mostra : s'encén intermitentment quan acaba el temps que s'ha definit. Sona un senyal i l'electrodomèstic s'apaga.



4. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal.
5. Gireu els selectors a la posició d'apagat (OFF).

8.4 Posició: Comptaminuts

1. : premeu repetidament. : parpelleja.

2. , : premeu per ajustar el temps. La funció s'inicia automàticament després de 5 s. Quan s'arriba al temps establert, sona un senyal.
3. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal.
4. Gireu els selectors a la posició d'apagat (OFF).

8.5 Cancel·lació: Funcions del rellotge

1. : premeu repetidament fins que el símbol de funció del rellotge comença a parpellejar.
2. Mantingueu premut . La funció de rellotge s'apaga després d'uns segons.

9. ÚS DELS ACCESSORIS

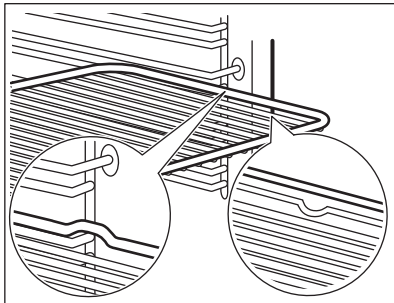
AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Inserció d'accessoris

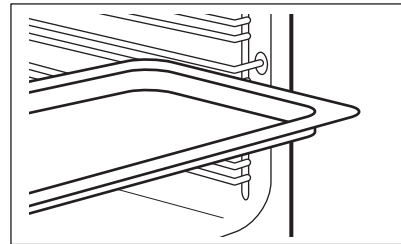
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

Graella metàl·lica



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

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció

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




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




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

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

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

Símbols utilitzats a les taules:

| | |
|---|----------------------|
|  | Tipus d'aliment |
|  | Funció d'escalfament |
|  | Temperatura |

| | |
|---|-----------------------|
|  | Accessori |
|  | Nivell |
|  | Temps de cocció (min) |





10.2 Cocció Turbo Plus: 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 Cocció Turbo Plus



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

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Rotlles dolços, 12 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Panets, 9 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, congelada, 0,35 kg | graella metàl·lica | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Braç de gitano | safata d'enfornar o safata profunda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Suflé, 6 peces | olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Base de flam esponjosa | motlle de flam damunt graella metàl·lica | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Pastís Victòria | plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica | 170 | 2 | 35 - 45 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Peix escumat, 0,3 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Peix sencer, 0,2 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Filet de peix, 0,3 kg | safata per a pizza damunt de graella metàl·lica | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Carn escumada, 0,25 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Shashlik, 0,5 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Galetes, 16 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaroons, 20 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Muffins, 12 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pasta salada, 16 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Galetes de pasta trencada, 20 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Pastissos, 8 peces | safata d'enfornar o safata profunda | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Verdures, escaldades, 0,4 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Truita vegetariana | safata per a pizza damunt de graella metàl·lica | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Verdures mediterrànies, 0,7 kg | safata d'enfornar o safata profunda | 180 | 4 | 35 - 40 |

10.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| Pastissos petits, 16 per safata | Cocció convencional | Safata de pastisseria | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Pastissos petits, 16 per safata | Aire calent | Safata de pastisseria | 3 | 160 | 20 - 35 |
| Pastissos petits, 16 per safata | Aire calent | Safata de pastisseria | 1 i 3 | 160 | 20 - 35 |
| Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre | Cocció convencional | Graella metàl·lica | 1 | 170 | 70 - 90 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre | Aire calent | Graella metàl·lica | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Bescurit, motlle de pastís de 26 cm | Cocció convencional | Graella metàl·lica | 2 | 170 | 35 - 45 |
| Bescurit, motlle de pastís de 26 cm | Aire calent | Graella metàl·lica | 2 | 160 | 35 - 45 |
| Short bread (galletes escoceses) 1) | Cocció convencional | Safata de pastisseria | 3 | 150 | 20 - 35 |
| Short bread (galletes escoceses) 1) | Aire calent | Safata de pastisseria | 3 | 150 | 20 - 35 |
| Torrades 1) | Grill | Graella metàl·lica | 3 | màx. | 1 - 5 |

1) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

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. Netegeu i comproveu la junta de la porta del marc de la cavitat.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.
- Netegeu les taques amb un detergent suau.

Ús diari

- Netegeu l'interior de l'aparell després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir només un drap de microfibra després de cada ús.

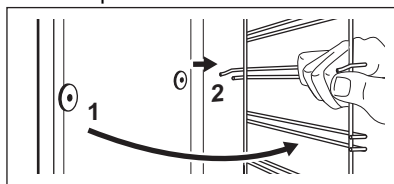
Accessoris

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

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. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.
3. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.




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

Els pernys de retenció de les guies telescòpiques han d'apuntar cap a la part davantera.

11.3 Aqua Cleaning

Aquest procediment de neteja fa servir la humitat per eliminar les partícules de greix i menjar de l'electrodomèstic.

1. Aboqueu aigua a la cavitat repujada: 150 ml.
2. Trieu la funció .
3. Definiu la temperatura a 90 °C.
4. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 30 min.
5. Apagueu l'aparell.
6. Espereu que l'aparell es refredi. Assequeu la cavitat amb un drap suau.

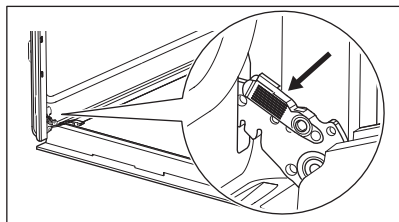
11.4 Extracció i instal·lació de la porta

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

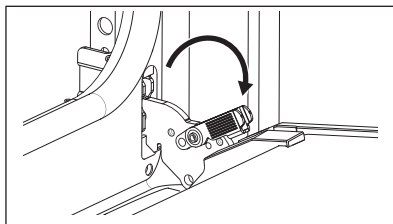
PRECAUCIÓ!

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

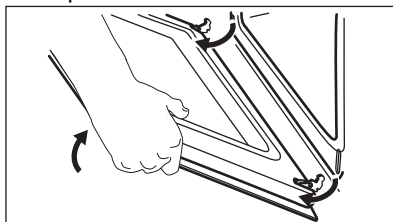
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



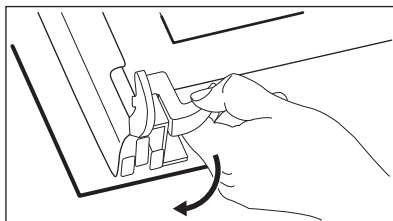
2. Aixequiu i estireu les baldes fins que facin clic.



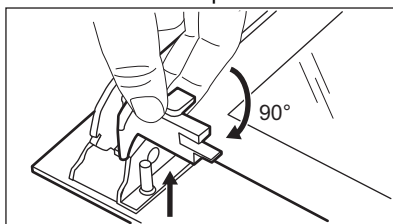
3. Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequiu i tireu per retirar la porta del suport.



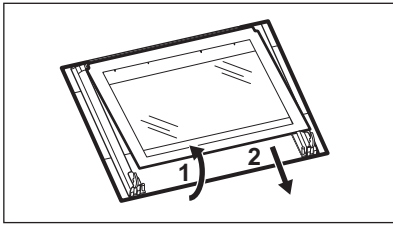
4. Col·loqueu la porta a sobre d'un drap suau i una superfície estable i allibereu el sistema de bloqueig per extreure el plafó de vidre intern.



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



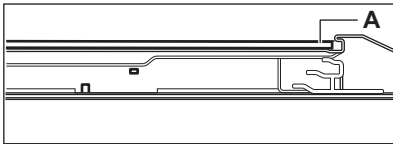
6. En primer lloc, aixequiu amb cura el panell de vidre i, després, retireu-lo.



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

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes. Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic.

Assegureu-vos d'instal·lar correctament el panell de vidre intern **A** a les fixacions corresponents.



12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre d'assistència autoritzat.

| Problema | Causa i solució |
|-------------------------|---|
| L'aparell no s'escalfa. | El fusible s'ha fos. Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat. |

11.5 Substitució de la bombeta

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

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

Llum posterior

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

| Problema | Causa i solució |
|---------------------------------------|--|
| La junta de la porta està feta malbé. | No utilitzeu l'aparell. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper. |
| La pantalla indica "00:00" o "12:00". | Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia. Vegeu «Abans del primer ús». |
| El llum no funciona. | El llum s'ha fos. Substituiu la bombeta. Vegeu la secció "Substitució del llum" del capítol "Cura i neteja". |

12.2 Dades per a la reparació

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

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

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

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 | OEF5H50BK 944068288 OEF5H50BX 944068286 | |
| Escala d'eficiència energètica | 95.1 | |
| Classe d'eficiència energètica | A | |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional | 0.89 kWh/cicle | |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació | 0.78 kWh/cicle | |
| Nombre de cavitats | 1 | |
| Font de calor | Electricitat | |
| Volum | 65 l | |
| Tipus de forn | Forn integrat | |
| Massa | OEF5H50BK | 29.3 kg |
| | OEF5H50BX | 29.3 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.


Per mantenir els aliments calents


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

Cocció Turbo Plus

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

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



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

www.electrolux.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 19 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 21 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 24 |
| 4. PAINEL DE COMANDOS..... | 24 |
| 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 25 |
| 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 25 |
| 7. FUNÇÕES ADICIONAIS..... | 26 |
| 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... | 26 |
| 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS..... | 27 |
| 10. SUGESTÕES E DICAS..... | 28 |
| 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 30 |
| 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 32 |
| 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 33 |
| 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... | 34 |

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

1.2 Segurança geral

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

- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **AVISO:** O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

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 efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for

necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

- 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.

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

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

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

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

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

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- 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 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.

2.6 Assistência técnica

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

2.7 Eliminação

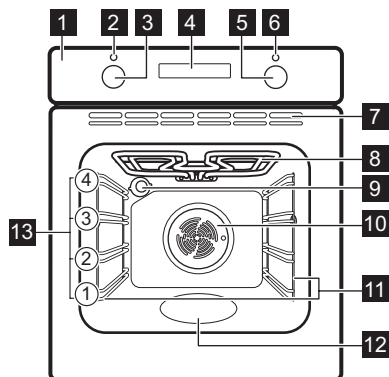
AVISO!

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 Luz/símbolo de potência
- 3 Botão para os tipos de aquecimento
- 4 Visor
- 5 Botão de controlo (para a temperatura)
- 6 Símbolo/indicador de temperatura
- 7 Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento

- 8 Elemento de aquecimento
- 9 Lâmpada
- 10 Ventilador
- 11 Apoio para prateleira, amovível
- 12 Relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
- 13 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.
- **Calhas telescópicas**
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.

4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

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

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

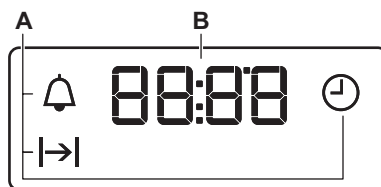
4.2 Campos/Botões do sensor

— Para selecionar o tempo.

⌚ Para selecionar uma função de relógio.

+ Para selecionar o tempo.

4.3 Visor



- A. Funções do relógio
- B. Timer



5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Acertar a hora




Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: "00:00" ou "12:00" (dependendo do modelo).

1.  - premir para definir a hora.
2.  - prima para confirmar ou a hora do dia definida será guardada automaticamente após 5 segundos.

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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Funções de aquecimento



Luz

Para ligar a lâmpada.



Cozedura ventilada

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



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. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



Calor superior/inferior / Limpeza com água

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.

Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água.



Aquecimento inferior

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



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.



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.



Descongelar

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

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.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Ventoinha de arrefecimento

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

7.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um

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 Definir um tipo de aquecimento

1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura.
3. Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

8.1 Tabela das funções de relógio



Hora

Para definir, alterar ou verificar a hora.



Duração

Para definir o tempo de funcionamento do aparelho.







Conta-minutos



Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.

8.2 Definição: Hora

1. - prima repetidamente para alterar a hora do dia. está intermitente.
2. , - premir para definir a hora. A luz intermitente para depois de cerca de 5 seg e o visor mostra a hora. Quando ligar o aparelho à alimentação elétrica, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador fica intermitente. , - premir para definir a hora.



8.3 Definição: Duração



1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2.  – prima repetidamente.  está intermitente.
3.  ,  - premir para definir: Duração.

O visor apresenta   - pisca quando o tempo definido termina. É emitido um sinal sonoro e o aparelho desliga-se.



4. Premir qualquer botão para parar o sinal.
5. Rodar os botões para a posição de desligado.

8.4 Definição: Conta-minutos

1.  – prima repetidamente.  está intermitente.

2.  ,  - premir para definir a hora. A função começa automaticamente após 5 seg. É emitido um sinal sonoro quando o tempo definido terminar.
3. Premir qualquer botão para parar o sinal.
4. Rodar os botões para a posição de desligado.

8.5 Cancelamento: Funções do relógio

1.  – premir repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.
2. Prima continuamente  . A função do relógio desliga após alguns segundos.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

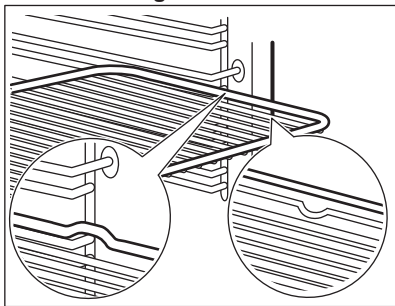
AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Inserir acessórios

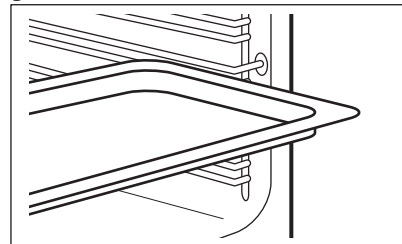
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha



Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo. 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 de apoio para prateleiras. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar

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

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

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

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

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

Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento



Tipo de aquecimento



Temperatura



Acessório



Nível da grelha



Tempo de cozedura (min)





10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados





Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletora. 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, 12 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pastéis, 9 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, congelada, 0,35 kg | prateleira em grelha | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Torta suíça | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Soufflé, 6 unidades | ramekins cerâmicos na prateleira em grelha | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Base flan massa lev. | forma com base para flan na prateleira em grelha | 170 | 2 | 20 - 30 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Bolo Victoria | tabuleiro de assar na prateleira em grelha | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Peixe escalfado, 0,3 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Peixe inteiro, 0,2 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Filete de peixe, 0,3 kg | forma de pizza na prateleira em grelha | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Carne escalfada, 0,25 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Shashlik, 0,5 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Biscoitos, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macarons, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Queques, 12 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pastelaria salgada, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Biscoitos de massa fina, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tarteletes, 8 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Legumes, escalfados, 0,4 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Omeleta de legumes | forma de pizza na prateleira em grelha | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Legumes mediterrânicos, 0,7 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura | 180 | 4 | 35 - 40 |

10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| Bolos pequenos, 16 por tabuleiro | Calor superior/inferior | Tabuleiro para assar | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Bolos pequenos, 16 por tabuleiro | Ventilado + Resistência Circ | Tabuleiro para assar | 3 | 160 | 20 - 35 |
| Bolos pequenos, 16 por tabuleiro | Ventilado + Resistência Circ | Tabuleiro para assar | 1 e 3 | 160 | 20 - 35 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm | Calor superior/inferior | Prateleira em grelha | 1 | 170 | 70 - 90 |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm | Ventilado + Resistência Circ | Prateleira em grelha | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm | Calor superior/inferior | Prateleira em grelha | 2 | 170 | 35 - 45 |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm | Ventilado + Resistência Circ | Prateleira em grelha | 2 | 160 | 35 - 45 |
| Pão pequeno 1) | Calor superior/inferior | Tabuleiro para assar | 3 | 150 | 20 - 35 |
| Pão pequeno 1) | Ventilado + Resistência Circ | Tabuleiro para assar | 3 | 150 | 20 - 35 |
| Tosta 1) | Grelhador | Prateleira em grelha | 3 | máx. | 1 - 5 |

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

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. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.

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

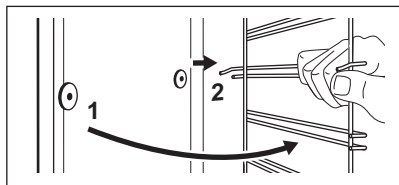
Acessórios

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

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




4. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.

11.3 Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do aparelho.

1. Verta água para o baixo relevo da cavidade: 150 ml.
2. Defina a função .
3. Defina a temperatura para 90 °C.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 30 min.
5. Desligue o aparelho.
6. Aguarde até que o aparelho esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

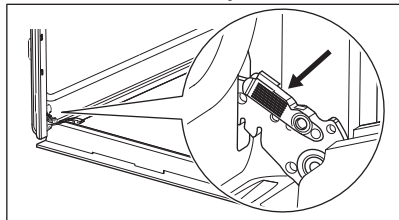
11.4 Remover e instalar a porta

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

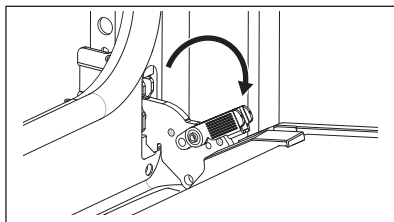
CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

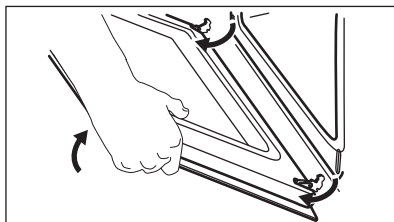
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



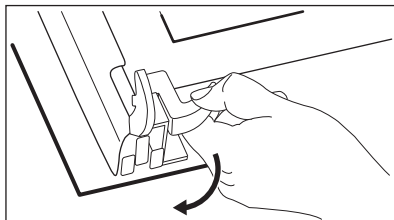
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



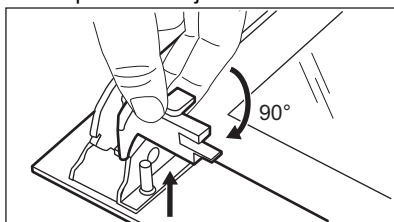
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



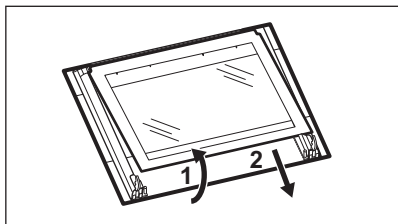
4. Coloque a porta num pano macio numa superfície estável e liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.



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



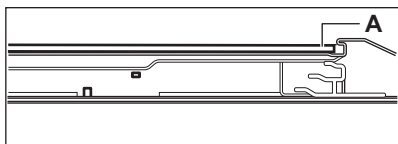
6. Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.



7. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
8. Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos. Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno **A** corretamente nos respectivos alojamentos.



11.5 Substituir a lâmpada

⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

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

Lâmpada posterior

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

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

| Problema | Causa e solução |
|------------------------|--|
| O aparelho não aquece. | O fusível está fundido. Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado. |

| Problema | Causa e solução |
|---------------------------------------|---|
| A junta da porta está danificada. | Não utilize o aparelho. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| O visor apresenta "00:00" ou "12:00". | Houve um corte de energia. Definir a hora do dia. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização". |
| A lâmpada não funciona. | A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Consulte "Manutenção e limpeza", Substituir a lâmpada. |

12.2 Dados de assistência técnica

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

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 | OEF5H50BK 944068288 OEF5H50BX 944068286 |
| Índice de Eficiência Energética | 95.1 |
| Classe de eficiência energética | A |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 0.89 kWh/ciclo |
| Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada | 0.78 kWh/ciclo |
| Número de cavidades | 1 |
| Fonte de calor | Eletricidade |
| Volume | 65 l |
| Tipo de forno | Forno encastrado |
| Massa | OEF5H50BK 29.3 kg |
| | OEF5H50BX 29.3 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 |
| Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável | 20 min |

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.


Manter os alimentos quentes


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

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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 asistencia y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 35 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 37 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 40 |
| 4. PANEL DE CONTROL..... | 40 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO..... | 41 |
| 6. USO DIARIO..... | 41 |
| 7. FUNCIONES ADICIONALES..... | 42 |
| 8. FUNCIONES DEL RELOJ..... | 42 |
| 9. USO DE ACCESORIOS..... | 43 |
| 10. CONSEJOS..... | 44 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 46 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 48 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 49 |
| 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... | 50 |

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

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.

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

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

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

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm²) |
|---------------------------|---|
| máximo 1380 | 3x0.75 |
| máximo 2300 | 3x1 |
| máximo 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!

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 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 .

2.6 Asistencia técnica

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

2.7 Eliminación

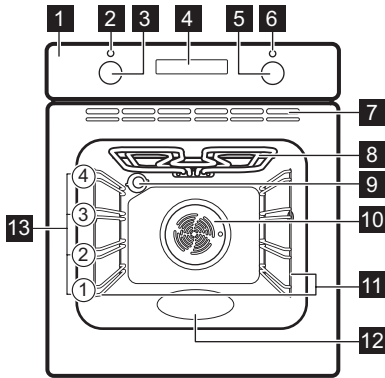
ADVERTENCIA!

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 Piloto/símbolo de alimentación
- 3 Mando de las funciones de cocción
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Respiraderos del ventilador de refrigeración

- 8 Resistencia
- 9 Bombilla
- 10 Ventilador
- 11 Soporte de parrilla extraíble
- 12 Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 13 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.
- **Carriles telescópicos**
Para insertar y retirar bandejas y parrillas más fácilmente.

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

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

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

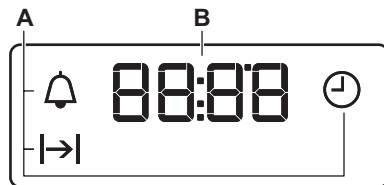
4.2 Sensores / botones

— Para ajustar el tiempo.

⌚ Para ajustar una función de reloj.

+ Para ajustar el tiempo.

4.3 Pantalla



- A. Funciones de reloj
- B. Temporizador



5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.




5.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "00:00" o "12:00" (dependiendo del modelo).

1.  - pulse para ajustar la hora.
2. : pulse para confirmarlo o se guardará automáticamente la hora actual tras 5 segundos.

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

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de calentamiento



Luz

Para encender la luz.



Cocción ventil

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



Horneado húmedo + ventil.

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. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..



Cocción convencional / Limpieza con agua

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.



Calor inferior

Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.



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.



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.



Descongelar

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

6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

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.

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

6.3 Ajustar una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
3. Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Ventilador de refrigeración

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

7.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj



Hora

Para ajustar, cambiar o comprobar la hora.



Duración

Para programar el tiempo de funcionamiento del aparato.







Avisador



Para ajustar una cuenta atrás. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato. Puede programar esta función cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

8.2 Ajuste: Hora

1. - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día. - parpadea.
 2. , - pulse para ajustar la hora. Después de unos 5 seg. el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.
- : parpadea al conectar el aparato al suministro eléctrico si ha habido un corte de corriente o si el temporizador no está ajustado. , : pulse para ajustar la hora.

8.3 Ajuste: Duración



1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2.  - pulse repetidamente.  - parpadea.
3.  ,  - pulse para ajustar: Duración.

La pantalla indica  |  | parpadea al finalizar el tiempo. La señal suena y el aparato se apaga.



4. Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
5. Gira los mandos a la posición de apagado.

8.4 Ajuste: Avisador

1.  - pulse repetidamente.  - parpadea.

2.  ,  - pulse para ajustar la hora. La función empieza automáticamente tras 5 seg. Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.
3. Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
4. Gira los mandos a la posición de apagado.

8.5 Cancelación: Funciones de reloj

1.  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.
2. Mantenga pulsado  . La función de reloj se apaga después de unos segundos.

9. USO DE ACCESORIOS

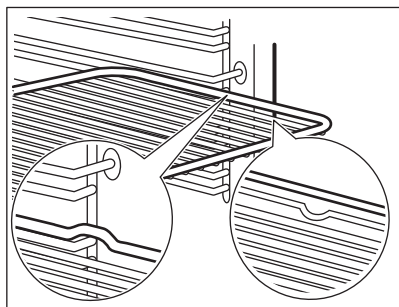
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

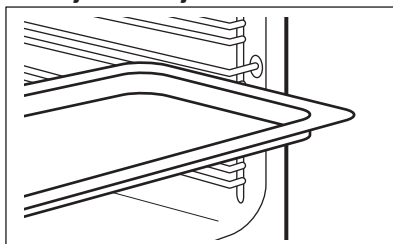
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



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

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

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




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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

Símbolos utilizados en las tablas:

| | |
|---|--------------------|
|  | Tipo de comida |
|  | Función de cocción |
|  | Temperatura |



Accesorio



Posición de la parrilla



Tiempo de cocción (min)






10.2 Horneado húmedo + ventil. - 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 + ventil.

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


|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| Rollitos dulces, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Rollitos, 9 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza congelada, 0,35 kg | parrilla | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Brazo de gitano | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Soufflé, 6 piezas | ramekin cerámico sobre parrilla | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Base de masa brisé | molde de base sobre parrilla | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Tarta Victoria | bandeja de hornear sobre parrilla | 170 | 2 | 35 - 45 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Pescado pochado, 0,3 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Pescado entero, 0,2 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Filete de pescado, 0,3 kg | molde para pizza sobre parrilla | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Carne pochada, 0,25 kg | bandeja o bandeja honda | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Shashlik, 0,5 kg | bandeja o bandeja honda | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Galletas, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Mostachones de almendra, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Magdalenas, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Tarta salada, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartaletas, 8 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Verduras pochadas, 0,4 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Tortilla vegetariana | molde para pizza sobre parrilla | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 4 | 35 - 40 |

10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| Pastelillos, 16 unidades por bandeja | Cocción convencional | Bandeja | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Pastelillos, 16 unidades por bandeja | Aire caliente | Bandeja | 3 | 160 | 20 - 35 |
| Pastelillos, 16 unidades por bandeja | Aire caliente | Bandeja | 1 y 3 | 160 | 20 - 35 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Cocción convencional | Parrilla | 1 | 170 | 70 - 90 |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Cocción convencional | Parrilla | 2 | 170 | 35 - 45 |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 | 160 | 35 - 45 |
| Mantecados 1) | Cocción convencional | Bandeja | 3 | 150 | 20 - 35 |
| Mantecados 1) | Aire caliente | Bandeja | 3 | 150 | 20 - 35 |
| Tostadas 1) | Grill | Parrilla | 3 | máx. | 1 - 5 |

1) Precaliente el aparato 10 minutos.

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. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

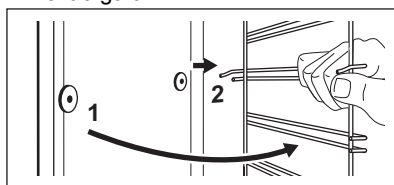
Accesorios

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

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




4. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.

11.3 Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el aparato.

1. Vierta agua en el relieve del interior. 150 ml.
2. Programe la función .
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

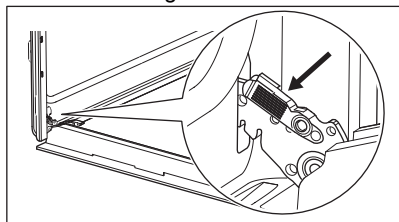
11.4 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

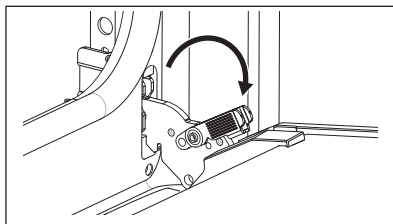
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

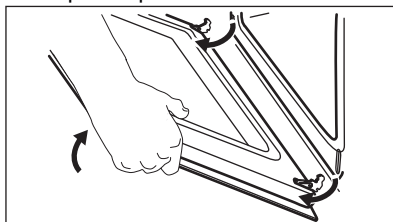
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



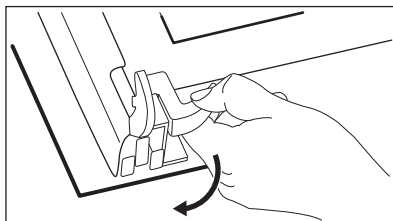
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



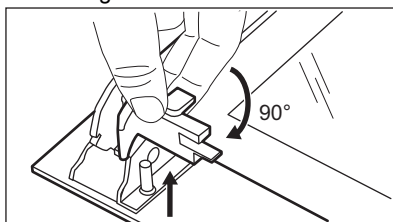
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



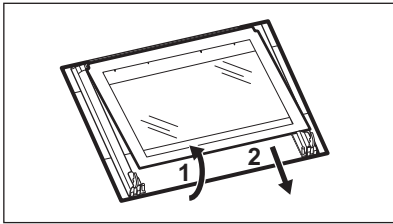
4. Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y libera el sistema de bloqueo para quitar el panel de cristal interno.



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



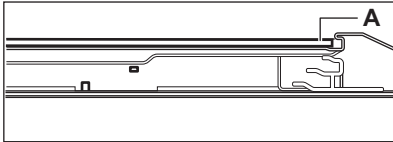
6. Levante primero con cuidado y después retire el panel de cristal.



7. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
8. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. Si se instalan correctamente, se oye un clic en el ribete de la puerta.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de vidrio interno **A** en los puntos de sujeción correspondientes.



11.5 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

Bombilla trasera

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier otro caso no mencionado en esta tabla, le rogamos en ponga en contacto con un Centro de Servicio Autorizado.

| Problema | Causa y solución |
|----------------------------|---|
| El aparato no se calienta. | Ha saltado el fusible. Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado. |

| Problema | Causa y solución |
|--|--|
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. |
| La pantalla muestra "00:00" o "12:00". | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora. Consulte "Antes del primer uso". |
| La bombilla no funciona. | La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Consulte "Mantenimiento y limpieza", Sustitución de la lámpara. |

12.2 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):

Número de producto
(PNC):

Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 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 | OEF5H50BK 944068288 OEF5H50BX 944068286 |
| Índice de eficiencia energética | 95.1 |
| Clase de eficiencia energética | A |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional | 0.89 kWh/ciclo |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.78 kWh/ciclo |
| Número de cavidades | 1 |
| Fuente de energía | Electricidad |
| Volumen | 65 l |
| Tipo de horno | Horno empotrable |
| Masa | OEF5H50BK 29.3 kg OEF5H50BX 29.3 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.


Mantener calientes los alimentos


Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

701130014-B-482024



CE