



Manual de instruções
Forno

PT

KODDP71X
EOD6P71X
EOD6P71Z



electrolux.com/register

 **Electrolux**

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



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

www.electrolux.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop


APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	9
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	12
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	15
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	17
10. SUGESTÕES E DICAS.....	18
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	22
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	26
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	27
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	29

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- 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

- 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, 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 de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do forno.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize

sempre luvas de proteção e calçado fechado.

- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

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 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.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

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

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

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

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



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.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento da divisão.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.

- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Piro-lítico. Não inicie a Pirólise se o botão Plus Steam estiver na posição pressionado para dentro.

- Antes de executar a função de autolimpeza Piro-lítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza piro-lítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza piro-lítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza piro-lítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:

- providencie boa ventilação durante e após a limpeza piro-lítica.
- providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos piro-líticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos piro-líticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza piro-lítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza piro-lítica dos fornos piro-líticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos piro-líticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

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

2.8 Eliminação



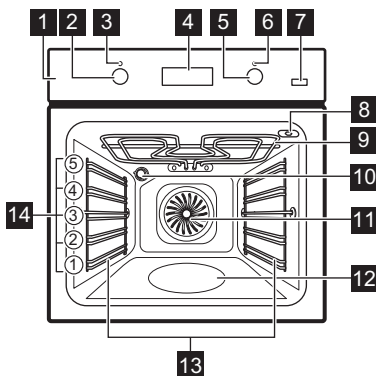
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



- 1 Painel de controlo
- 2 Botão para as funções de aquecimento do forno
- 3 Lâmpada/símbolo de alimentação
- 4 Visor
- 5 Botão de controlo (para a temperatura)
- 6 Símbolo / indicador de temperatura
- 7 Vapor Plus
- 8 Tomada para a sonda térmica
- 9 Elemento de aquecimento
- 10 Lâmpada
- 11 Ventilador
- 12 Baixo relevo da cavidade
- 13 Apoio para prateleira, removível
- 14 Posições de prateleira

3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.





- **Sonda térmica**
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

4. PAINEL DE COMANDOS

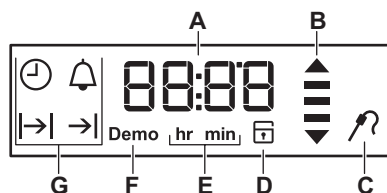
4.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

4.2 Campos/Botões do sensor

	Para regular o CONTA-MINUTOS. Mantenha este botão premido durante 3 segundos para ativar ou desativar a lâmpada do forno.
	Para selecionar uma função de relógio.
	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento a funcionar.
	Para ativar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS.

4.3 Visor



- A. Temporizador / Temperatura
- B. Indicador de aquecimento e de calor residual
- C. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)
- D. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- E. Horas/minutos
- F. Modo Demo (apenas modelos selecionados)
- G. Funções do relógio

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Defina o tempo antes de utilizar o forno.


5.1 Limpeza inicial



Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.


5.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

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

Passo 2 Regule a temperatura máxima para a função. 
Deixe o forno funcionar durante 1 hora.

Passo 3 Regule a temperatura máxima para a função.  
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Função de aquecimento

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

Passo 2 Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura.

Passo 3 Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

6.2 Configurar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS




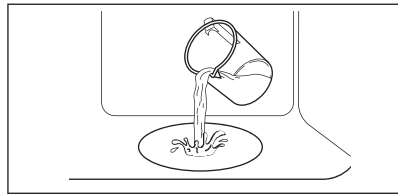
AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

Passo 1 Certifique-se de que o forno está frio.

Passo 2 Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira.


 A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.



Passo 3 Selecione a função:  

Prima:  O indicador acende. Funciona apenas com a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.

Passo 4 Rode o botão de controlo da temperatura para definir uma temperatura.

Passo 5	Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade.
Passo 6	Coloque alimentos no forno. Consultar o capítulo Sugestões. Não abra a porta do forno durante a cozedura.
Passo 7	Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.  - prima para desligar o forno. O indicador apaga-se.
Passo 8	Depois da função terminar, abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.
Passo 9	Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

6.3 Aquecimento Rápido

O aquecimento rápido diminui o tempo de aquecimento.




Não coloque alimentos no forno quando o aquecimento rápido estiver a funcionar.

1. Rode o botão das funções do forno para selecionar o aquecimento rápido.
2. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura.


O forno emite um sinal sonoro quando atingir a temperatura selecionada.






3. Selecione uma função do forno.

6.4 Indicador de aquecimento

Se ligar uma função do forno, as barras no visor  acendem uma a uma para indicar o aumento da temperatura do forno e desaparecem quando a temperatura diminui.

6.5 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
0	O forno está desligado.
Posição off (desligado)	
	Para diminuir o tempo de aquecimento.
Aquecimento Rápido	

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento Ventilado / Ventilado + Res. Circ PLUS	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Cozedura Convencional. Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Cozedura Convencional	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Descongelação	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

Tipo de aquecimento Aplicação



Ventilado com Resistência

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



Grelhador rápido

Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.



Turbo Grill

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



Pirólise

Para ativar a limpeza pirolítica automática do forno.

6.6 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.






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

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

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

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO


7.1 Tabela das funções de relógio

Funções do relógio	Aplicação
 Hora do dia	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
 Duração	Para definir a duração da cozedura. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Fim tempo	Para definir o tempo de desativação do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Atraso do temporizador	Combinação de funções: Duração, Fim tempo.
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Conta-Minutos - pode ser definido a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.


7.2 Como definir: Hora do dia


Após a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até que o visor apresente: **h, 12:00**.
12 - fica intermitente.

Passo 1 Rode o botão da temperatura para definir a hora.

Passo 2  - prima para confirmar.
O visor apresenta a hora definida e: **min. 00** - fica intermitente.

Passo 3 Rode o botão da temperatura para definir os minutos.

Passo 4  - prima para confirmar.
O visor apresenta a hora definida.


 - prima repetidamente para alterar a hora do dia.  - fica intermitente no visor.

7.3 Como selecionar a função: Duração

Passo 1 Definir uma função de aquecimento.

Passo 2  - prima repetidamente.  - começa a piscar.

Passo 3 Rode o botão de controlo para definir os minutos.  - prima para confirmar.

Passo 4 Rode o botão da temperatura para definir a hora.  - prima para confirmar.
Quando a hora de fim termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A definição de hora fica intermitente no visor. O forno desliga automaticamente.

Passo 5 Premir qualquer botão para parar o sinal.


Passo 6 Rode os botões para a posição de desligado.

7.4 Como selecionar a função: Fim tempo

Passo 1 Definir uma função de aquecimento.

Passo 2  - prima repetidamente.  - começa a piscar.

Passo 3 Rode o botão da temperatura para definir a hora.  - prima para confirmar.

Passo 4 Rode o botão da temperatura para definir os minutos.  - prima para confirmar.
À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga automaticamente.


Passo 5 Premir qualquer botão para parar o sinal.



Passo 6 Rode os botões para a posição de desligado.


7.5 Como seleccionar a função: Atraso do temporizador


Passo 1 Definir uma função de aquecimento.

Passo 2  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

Passo 3 Rode o botão da temperatura para definir os minutos da função: Duração.
Prima: .

Passo 4 Rode o botão da temperatura para definir a hora da função: Duração.
Prima: .
O visor exibe: .

Passo 5 Rode o botão da temperatura para definir a hora da função: Fim tempo.
Prima: .

Passo 6 Rode o botão da temperatura para definir os minutos da função: Fim tempo.
Prima: .

O visor apresenta: as definições da temperatura,  .

O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da duração e desliga-se à hora de fim definida.




À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga.

Passo 7 Premir qualquer botão para parar o sinal.

Passo 8 Rode os botões para a posição de desligado.


7.6 Como seleccionar a função: Conta-Minutos

O conta-minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

Passo 1   - prima repetidamente.  **00** - intermitente.

Passo 2 Rode o botão da temperatura para definir os segundos e depois os minutos.
Quando definir mais de 60 minutos, **h** fica intermitente.

Passo 3 Defina as horas.
Conta-Minutos - inicia automaticamente após 5 segundos.
Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.

Passo 4 Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. **00:00**,  - intermitente. Prima qualquer botão para parar o sinal.

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Utilizar a sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atingir a temperatura seleccionada, o forno é desactivado.


Devem ser definidas duas temperaturas:

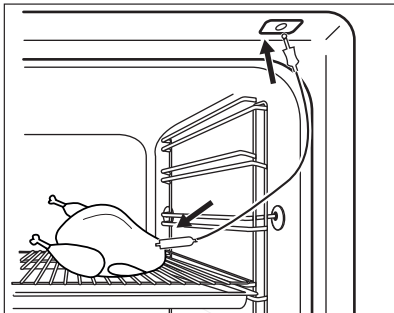
- A temperatura do forno. Consulte a tabela de assar.
- A temperatura de núcleo. Consulte a tabela da sonda térmica.




CUIDADO!

Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o forno ou peças de substituição genuínas.

1. Selecciona a função do forno e a temperatura do forno.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica (com o símbolo  no manípulo) no centro da carne.
3. Introduza a ficha da sonda térmica na tomada da parte superior da cavidade.




Certifique-se de que a sonda térmica fica introduzida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.

Quando utilizar a sonda térmica pela primeira vez, a temperatura de núcleo predefinida é 60 °C. Enquanto o símbolo  estiver intermitente, pode utilizar o


botão da temperatura para alterar a temperatura de núcleo predefinida.

O visor apresenta o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida.

4. Prima  para guardar a nova temperatura de núcleo ou aguarde 10 segundos para que a definição seja guardada automaticamente.

A nova temperatura de núcleo predefinida será indicada quando voltar a utilizar a sonda térmica.

Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, o símbolo da sonda térmica

 e a temperatura de núcleo predefinida ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante 2 minutos.


5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para parar o sinal sonoro.
6. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Retire a carne do forno.
7. Desligue o forno.




AVISO!

Tenha cuidado quando retirar a extremidade e a ficha da sonda térmica. A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras.

Sempre que ligar a sonda térmica na tomada, terá de definir novamente o valor da temperatura de núcleo. Não pode seleccionar a duração e a hora do fim.

Quando o forno está a calcular o tempo de duração provisório pela primeira vez, o símbolo  fica intermitente no visor. Quando o cálculo termina, o visor apresenta a duração da cozedura. O aparelho efectua cálculos durante a cozedura e o valor da duração vai sendo actualizado em conformidade no visor.

Pode alterar a temperatura em qualquer momento durante a cozedura:

1. Prima :
 - Uma vez - o visor apresenta a temperatura de núcleo seleccionada;

se desejar, pode alterá-la no período de 5 segundos.

- Duas vezes - o visor apresenta a temperatura actual do forno.
- Três vezes - o visor apresenta a temperatura do forno seleccionada; se desejar, pode alterá-la no período de 5 segundos. Esta informação está disponível apenas durante a fase de aquecimento.

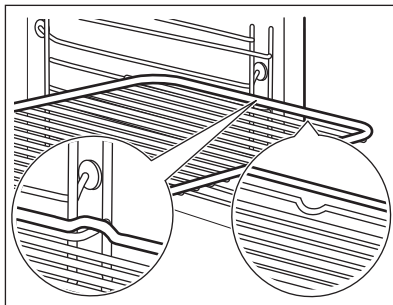
Prateleira em grelha:

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

2. Utilize o botão da temperatura para alterar a temperatura.

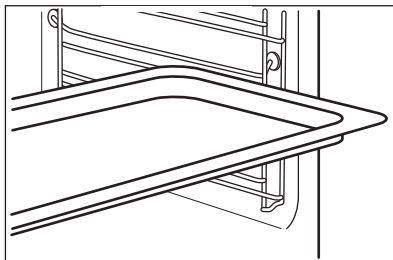
8.2 Inserir acessórios

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



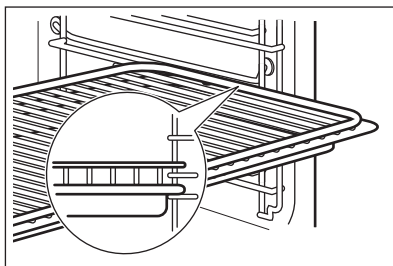
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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



Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.

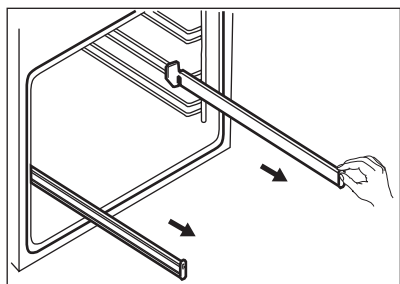


8.3 Utilização de calhas telescópicas

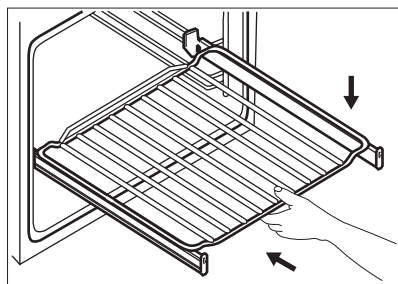
Não lubrifique as calhas telescópicas.

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

Passo 1 Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



Passo 2 Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno.





9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como utilizar: Bloqueio para crianças

Quando a função está ativa, não é possível ativar o forno acidentalmente.

Passo 1 Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição de desligado.

Passo 2 , **°C** - prima e mantenha os botões premidos em simultâneo durante 2 segundos.


É emitido um sinal sonoro. **SAFE**  - aparece no visor. A porta está bloqueada.

Para desativar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

9.2 Como utilizar: bloqueio de funções

Pode ativar a função apenas com o forno em funcionamento. Quando a função está ativada, não é possível alterar a temperatura e o tempo acidentalmente.

Passo 1 Selecione uma função do forno.


Passo 2 , **°C** - mantenha premidos os botões e em simultâneo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. **Loc** aparece no visor durante 5 segundos.

Para desativar o Bloqueio de Funções, repita o passo 2.

Loc aparece no visor quando rodar o botão de comando ou premir qualquer botão quando o Bloqueio de Funções está ativo. Quando rodar o botão das funções do forno, o forno pára.

Quando desativar o aparelho com o Bloqueio de Funções ativo, o Bloqueio de Funções muda automaticamente para Bloqueio para Crianças. Consulte o capítulo “Funções adicionais”, utilizando o Bloqueio para crianças.

9.3 Indicador de calor residual

Quando desligar o forno, o visor apresenta o indicador de calor residual  se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura para a esquerda ou direita para ver a temperatura do forno.

9.4 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 - máximo

3

Após um desligar automático, rode os botões para a posição desligado.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Duração, Fim tempo.

9.5 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente

para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

9.6 Termóstato de segurança

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

10. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

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

O seu forno pode cozer ou assar de forma diferente do forno que utilizava anteriormente.

Cozer bolos

Não abrir a porta do forno antes de ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura definido.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, manter um nível vazio entre eles.

Cozinhar carne e peixe

Utilizar um tabuleiro para grelhar para alimentos muito gordurosos para evitar que o

forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixar a carne repousar durante cerca de 15 minutos antes de a cortar, para que o sumo não escorra.

Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, adicionar alguma água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação do fumo, adicionar água toda a vez que esta seque.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da sua consistência e volume.

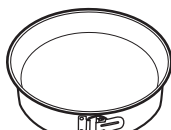
Inicialmente, controle o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, encontrar as melhores definições (grau de aquecimento, tempo de cozedura, etc.) para os seus tachos, receitas e quantidades.

10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

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



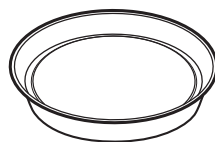
Forma para pizza



Assadeira



Formas individuais



Forma com base para flan

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro






Escuro, não refletor
26 cm de diâmetro






Vitrocêrâmica
8 cm de diâmetro,
5 cm de altura

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

10.3 Ventilado com Resistência








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








		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de amêndoa, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 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 forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio 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 Como limpar: Baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1

Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.

Passo 2

Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.

Passo 3

Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

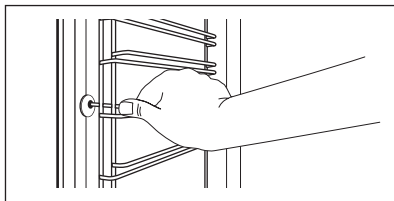
Para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

11.3 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

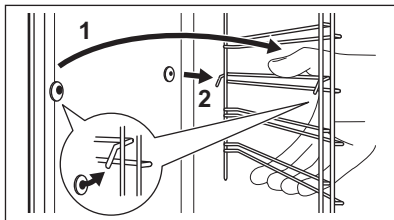
Passo 1 Desligar o forno e aguardar até estar frio.

Passo 2 Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



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

Passo 4 Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.



11.4 Como utilizar: Pirólise

Limpeza do forno com Pirólise.



AVISO!

Existe o risco de queimaduras.



CUIDADO!

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

Antes da Pirólise:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

Passo 1 Selecione a função: - fica intermitente.

Passo 2 Rode o botão de controlo (para a temperatura) para selecionar o modo de limpeza.

Opção	Modo de limpeza	Duração
P1	Limpeza ligeira	1 h 30 min
P2	Limpeza normal	2 h 30 min

Passo 3 - prima para iniciar a limpeza.

Passo 4 Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

Durante a limpeza, a luz do forno está apagada. A porta do forno fica bloqueada. Quando o forno estiver frio, a porta é desbloqueada.

Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta ser desbloqueada, o visor apresenta: as barras do indicador de calor, . Para parar a limpeza antes de estar concluída, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado.

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.


Limpe a cavidade com um pano macio.

Retire os resíduos do fundo da cavidade.

11.5 Aviso de limpeza

O forno lembra-o quando o limpar com: limpeza pirolítica.

PYR - pisca no visor durante 10 segundos após cada ativação e desativação do forno.

 3s, °C - prima ao mesmo tempo para desligar o lembrete.

11.6 Como remover e instalar: Porta

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

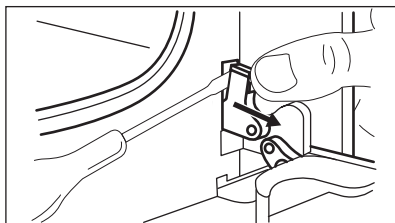


CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

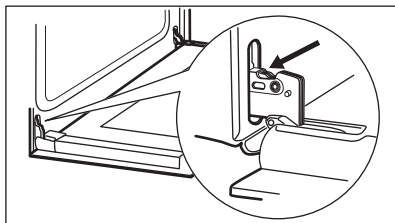
Passo 1 Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.

Passo 2 Utilize uma chave de fendas para levantar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.



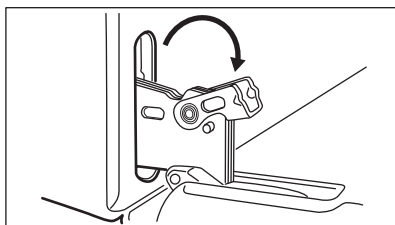
Passo 3 Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.

Passo 4 Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.

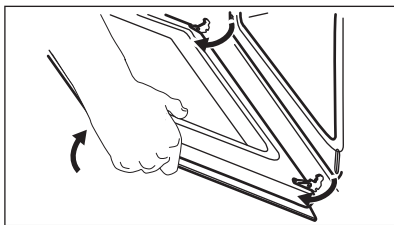


Passo 5 Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.

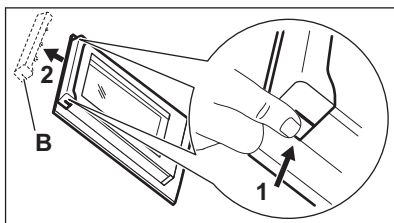
Passo 6 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



Passo 7 Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

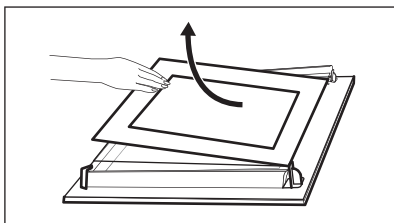


Passo 8 Puxe o friso da porta para a frente para o remover.



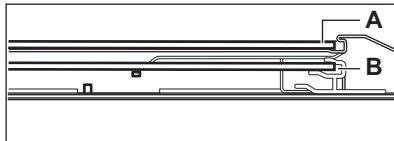
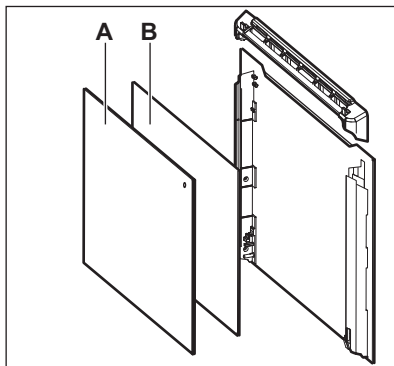
Passo 9 Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

Passo 10 Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.



Passo 11 Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem. Quando instalado correctamente, o friso para porta emite um clique. Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio correctamente nos respectivos encaixes.



11.7 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

Passo 1 Rode a proteção de vidro para a retirar.

Passo 2 Limpe a cobertura de vidro.

Passo 3 Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Passo 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.

O forno não liga ou não aquece

Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	A porta do forno está fechada.
O forno não aquece.	O fusível está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.

Componentes

Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
c2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
C4	A função Vapor Plus está ativa.
F102	A porta do forno está fechada.

Códigos de erro

F102 O bloqueio da porta não está partido.

12:00 Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

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

Limpeza

Problema	Verificar se...
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

Outros problemas

Problema	Verificar se...
----------	-----------------

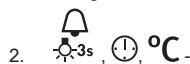
Outros problemas

Resultados insatisfatórios de cozedura da função: Ventilado + Res. Circ PLUS . Encheu a área de baixo relevo da cavidade com água.

O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".

O Modo Demo está desativado:

1. Desligue o forno.



prima continuamente ao mesmo tempo.

3. O primeiro dígito no visor e Demo piscam.

4. Rode o botão da temperatura para introduzir o código:

2468. Premir: . O dígito seguinte pisca.

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 forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

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 ficha informativa do produto*

Nome do fornecedor

Electrolux

Identificação do modelo

KODDP71X 949499822
EOD6P71X 949499823
EOD6P71Z 949499826

Índice de Eficiência Energética

81.2

Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	EOD6P71X	33,4 kg
	EOD6P71Z	32,5 kg
	KODDP71X	32,9 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
 Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
 Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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

13.2 Poupança de energia



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

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Aquecimento residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

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

Cozinhar com a lâmpada desligada


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


Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

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

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.

CE

867355061-D-432021