

KODEH70X
KODGH70TX
EOD5H70X



PT Forno
ES Horno

Manual de instruções 2
Manual de instrucciones 36

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

ÍNDICE

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

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 óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.electrolux.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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 para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- 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.
- AVISO: O aparelho 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 e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar 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 causar a quebra do vidro.
- 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.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele 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 e calçado de proteção.
- Não puxe o aparelho pelo puxador.
 - Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
 - Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
 - O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela ou do nicho debaixo do aparelho, especialmente quando o aparelho estiver a funcionar ou a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Diretivas da C.E.E.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver 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, ou objetos molhados com produtos

inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- 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, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- 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 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 quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

2.5 Luz interior



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.6 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

2.7 Eliminação



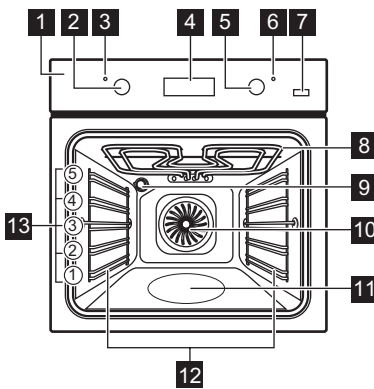
AVISO!
Risco de ferimentos ou asfixia.

- 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 Descrição geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão das funções de aquecimento
- 3** Símbolo / lâmpada de funcionamento
- 4** Visor
- 5** Botão de comando (para a temperatura)
- 6** Símbolo / indicador de temperatura
- 7** Plus Steam
- 8** Resistência
- 9** Lâmpada
- 10** Ventoinha
- 11** Baixo relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
- 12** Apoio para prateleiras, amovível
- 13** Posições de prateleira

3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.

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

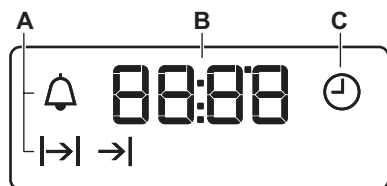
4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Botões

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
—	MENOS	Para seleccionar o tempo.
🕒	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
+	MAIS	Para seleccionar o tempo.

Campo do sensor / Botão	Função	Descrição
	PLUS STEAM	Para ativar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS.

4.2 Visor



- A. Funções de relógio
- B. Temporizador
- C. Função de relógio

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.



Para acertar a hora do dia, consulte o capítulo "Funções de relógio".



Para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS, consulte o capítulo "Utilização diária", seção "Ativar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS".

5.1 Limpeza inicial

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

Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

Volte a colocar os acessórios e os suportes removíveis da prateleira na sua posição inicial.

5.2 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

1. Selecione a função . Selecione a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função . Selecione a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
5. Selecione a função e prima: Plus Steam . Selecione a temperatura máxima.
6. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
7. Desligue o forno e deixe-o arrefecer. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.




6.1 Botões retráteis




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





6.2 Selecionar uma função de aquecimento

1. Rode o botão das funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
 2. Rode o botão de comando para selecionar a temperatura.
- A lâmpada acende quando o forno está a funcionar.
3. Para desligar o forno, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

6.3 Funções de aquecimento

Função do forno	Aplicação
 Posição Off	O forno está desligado.
 Luz	Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura ativa.
 Ventilado + Resistência Circ / Ventilado + Res. Circ PLUS / Limpeza com água	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura para 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior. / Para adicionar humidade à cozedura. Para bolos e assados com belas cores e crostas estaladiças. Para deixar os alimentos mais suculentos quando forem reaquecidos. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para obter mais informação sobre: Limpeza com água.

Função do forno	Aplicação
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte "Poupança de energia" no capítulo "Eficiência energética". Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.
 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.

Função do forno	Aplicação
 Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.
 Pizza	Para cozer piza. Para alourar com mais intensidade e deixar a base estaladiça.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.

6.4 Selecione a função: Ventilado + Res. Circ PLUS

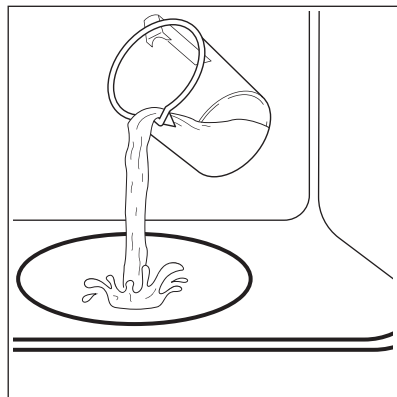
Esta função aumenta a humidade durante a cozedura.



AVISO!
Risco de queimaduras e danos no aparelho.

A humidade libertada pode causar queimaduras. Após a utilização da função, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.




1. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água fria da torneira.



A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água apenas com o forno frio.



CUIDADO!
Não encha a área de baixo relevo da cavidade com água durante a cozedura, nem com o forno quente.






2. Selecione a função: .
3. Prima: Plus Steam .
Funciona apenas com a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.
O indicador acende.
4. Rode o botão de comando para regular uma temperatura.
5. Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade.
6. Coloque os alimentos no forno. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”. Não abra a porta do forno durante a cozedura.
7. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado e prima Plus Steam  para desligar o forno.
O indicador apaga-se.
8. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.



AVISO!
Certifique-se de que o forno está frio antes de retirar a água restante da área de baixo relevo da cavidade.


7. FUNÇÕES DE RELÓGIO



7.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 HORA DO DIA	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.
 DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do aparelho.
 FIM	Para definir a hora a que o aparelho é desactivado.
 INÍCIO DIFERIDO	Para combinar as funções DURAÇÃO e FIM.
 CONTA-MINUTOS	Para definir um tempo para contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Pode regular o CONTA-MINUTOS em qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado (off).



7.2 Acertar a hora. Alterar a hora

É necessário acertar a hora antes de utilizar o forno.





Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador  fica intermitente.

Prima o botão  ou  para acertar a hora.


Após cerca de cinco segundos, o indicador deixa de piscar e o visor indica a hora do dia que definir.

Para acertar a hora do dia, prima  várias vezes até que  fique intermitente.

7.3 Definir a DURAÇÃO

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Prima  ou  para definir o tempo da DURAÇÃO.





O visor apresenta .

4. Quando o tempo terminar,  fica intermitente e é emitido um sinal


sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.

5. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
6. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).



7.4 Definir o FIM

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Prima  ou  para definir a hora.

O visor apresenta .

4. Quando o tempo terminar,  fica intermitente e é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.
5. Prima qualquer botão para parar o sinal.
6. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

7.5 Definir o INÍCIO DIFERIDO

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.

3. Prima \oplus ou \ominus para definir o tempo da DURAÇÃO.
4. Prima ⌚ .
5. Prima \oplus ou \ominus para definir a hora de FIM.
6. Prima ⌚ para confirmar.
O aparelho liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM definida. À hora definida, é emitido um sinal sonoro.
7. O aparelho desactiva-se automaticamente. Prima qualquer botão para parar o sinal.
8. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

7.6 Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima ⌚ várias vezes até que ⚡ fique intermitente.

2. Prima \oplus ou \ominus para definir o tempo necessário.
O Conta-Minutos inicia automaticamente após 5 segundos.
3. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
4. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

7.7 Cancelar as funções de relógio

1. Prima ⌚ várias vezes até que o indicador da função pretendida fique intermitente.
2. Mantenha premido \ominus .
A função de relógio apaga-se após alguns segundos.

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



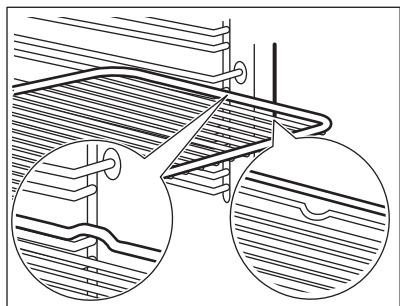
AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Introduzir os acessórios

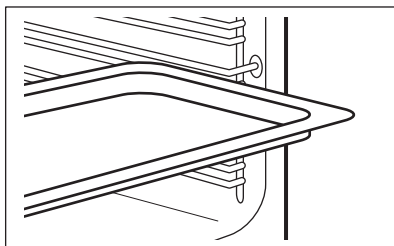
Prateleira em grelha:

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



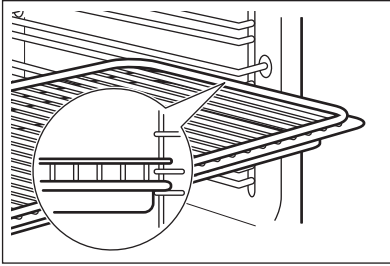
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para assar / tabuleiro para grelharem conjunto:

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



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

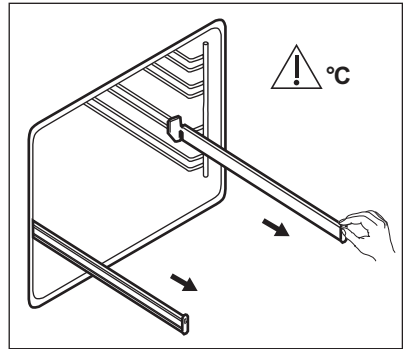
8.2 Calhas telescópicas

- i** Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

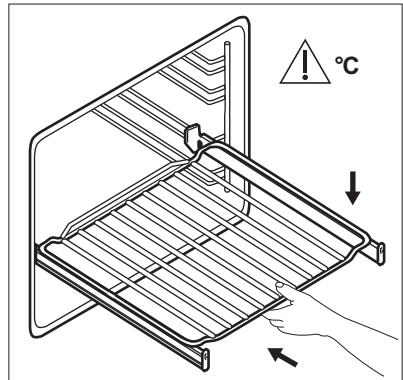
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.

- !** **CUIDADO!**
Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



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



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

9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 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 continua a funcionar até o forno arrefecer.

9.2 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



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

10.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas em baixo indicam regulações de temperatura, tempos de cozedura e posições de prateleira para algumas receitas comuns.

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

O forno possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia.

Utilize um tabuleiro para assar.

Cozer bolos

Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

Utilize uma assadeira quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.

Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água na assadeira. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.

Tempos de cozedura

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

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

10.2 Ventilado + Res. Circ PLUS

Utilize a segunda posição de prateleira.



BOLOS / PASTÉIS / PÃO



(ml)



(°C)



(min.)

Biscoitos / Scones / Croissants

100

150 - 180






10 - 20

Focaccia




100

200 - 210




10 - 20




 BOLOS / PASTÉIS / PÃO			
	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Pizza	100	230	10 - 20
Pãezinhos	100	200	20 - 25
Pão	100	180	35 - 40
Bolo de ameixa / Tarte de maçã / Pastéis de canela, cozidos em forma de bolo	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Utilize 150 ml de água se não for especificada outra quantidade.





 REFEIÇÕES PRONTAS CONGELADAS		
	 (°C)	 (min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasanha, utilize 200 ml	180 - 200	35 - 50

Utilize 100 ml de água.
Regule a temperatura para 110 °C.









 REGENERAÇÃO DE ALIMENTOS	
	 (min.)
Pãezinhos	10 - 20
Pão	15 - 25
Focaccia	15 - 25









 REGENERAÇÃO DE ALIMENTOS	
	 (min.)
carne	15 - 25
Massa	15 - 25
Pizza	15 - 25
Arroz	15 - 25
Legumes	15 - 25

Utilize 200 ml de água.
Utilize um recipiente de vidro.









 ASSAR		
	 (°C)	 (min.)
Carne assada	200	50 - 60
Frango	210	60 - 80
Porco assado	180	65 - 80









10.3 Cozer e assar

 BOLOS						
	Calor superior/ inferior	Ventilado + Resistên- cia Circ		 (min.)		
	 (°C)		 (°C)			
Receitas bati- das	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bolo
Massa aman- teigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	165	2	80 - 100	Forma de bolo, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tabuleiro para assar
Torta de com- pota	170	2	165	2	30 - 40	Forma de bolo, Ø 26 cm
Bolo-rei, pré- -aqueça o for- no vazio	160	2	150	2	90 - 120	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de amei- xa, pré-aque- ça o forno va- zio	175	1	160	2	50 - 60	Forma retan- gular
Queques	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Tabuleiro para assar
Queques, dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Tabuleiro para assar
Queques, três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Tabuleiro para assar
Biscoitos	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Tabuleiro para assar
Biscoitos, dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Tabuleiro para assar
Biscoitos, três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Tabuleiro para assar
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Tabuleiro para assar

 BOLOS						
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Merengues, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Tabuleiro para assar
Pães de leite, pré-aqueça o forno vazio	190	3	190	3	12 - 20	Tabuleiro para assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Tabuleiro para assar
Éclairs, dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Tabuleiro para assar
Tartes planas	180	2	170	2	45 - 70	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Forma de bolo, Ø 24 cm








Pré-aqueça o forno vazio.

 PÃO E PIZZA						
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pão branco, 1 - 2 unidades, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pão de centeio, não é necessário pré-aquecer	190	1	180	1	30 - 45	Forma retangular
Pãezinhos, 6 - 8 pãezinhos	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Tabuleiro para assar
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tabuleiro esmaltado

 PÃO E PIZZA						
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Tabuleiro para assar








Pré-aqueça o forno vazio.






Utilize uma forma de bolo.








 FLANS						
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Flan de massa, não é necessário pré-aquecer	200	2	180	2	40 - 50	
Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer	200	2	175	2	45 - 60	
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	
Lasanha	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Utilize a segunda posição de prateleira.






Utilize a prateleira em grelha.

 CARNE						
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	 (°C)		
Carne de vaca	200		190		50 - 70	

 CARNE			
	Calor superior/ inferior	Ventilado + Resistência Circ	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Porco	180	180	90 - 120
Vitela	190	175	90 - 120
Carne assada, mal passada	210	200	50 - 60
Carne assada, média	210	200	60 - 70
Carne assada, bem passada	210	200	70 - 75

 CARNE					
	Calor superior/infe- rior		Ventilado + Resis- tência Circ		 (min.)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Pá de porco, com courato	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 unida- des	180	2	160	2	100 - 120
Perna de borrego	190	2	175	2	110 - 130
Frango inteiro	220	2	200	2	70 - 85
Peru inteiro	180	2	160	2	210 - 240
Pato inteiro	175	2	220	2	120 - 150
Ganso inteiro	175	2	160	1	150 - 200
Coelho, cortado em peda- ços	190	2	175	2	60 - 80
Lebre, cortada em pedaços	190	2	175	2	150 - 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 - 120

Utilize a segunda posição de prateleira.






 PEIXE			
	Calor superior/ inferior	Ventilado + Re- sistência Circ	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Truta / Dourada, 3 - 4 peixes	190	175	40 - 55
Atum / Salmão, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

10.4 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a quarta posição de prateleira.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.





 GRELHADOR			
	 (kg)	 (min.) 1.º lado	 (min.) 2.º lado
	Bifes do lombo, 4 unidades	0,8	12 - 15
Bife de vaca, 4 unidades	0,6	10 - 12	6 - 8
Salsichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costeletas de porco, 4 unidades	0,6	12 - 16	12 - 14
Frango, metade, 2	1	30 - 35	25 - 30
Espetadas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Peito de frango, 4 unidades	0,4	12 - 15	12 - 14
Hambúrgueres, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de peixe, 4 unidades	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandes tostadas, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





10.5 Grelhador ventilado





Pré-aqueça o forno vazio.





Utilize a primeira ou a segunda posição de prateleira.





Para calcular o tempo de assar, multiplique o tempo indicado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura da carne.





 VACA			
	 (°C)	 (min.)	
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6	
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8	
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10	

 PORCO			
	 (°C)	 (min.)	
Pá / Cachaço / Fiambre, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Costeletas / Entrecosto, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Joelho de porco, pré-cozido, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 VITELA			
	 (°C)	 (min.)	
Vitela assada, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Mão de vitela, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 BORREGO			
	 (°C)	 (min.)	
Perna de borrego / Borrego assado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Lombo de borrego, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 AVES			
	 (°C)	 (min.)	
Aves, partes, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50	
Frango, metade, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50	
Frango, galinha, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Peru, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Peru, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 PEIXE (COM VAPOR)			
	 (°C)	 (min.)	
Peixe inteiro, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

10.6 Descongelar

	 (kg)	 Tempo de descongelação (min.)	 Tempo extra de descongelação (min.)	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
	0,5	90 - 120		
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1,4	60	60	-




10.7 Secar - Ventilado + Resistência Circ

Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.




Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.




Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição de prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e a quarta posições de prateleira.

 LEGUMES	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3


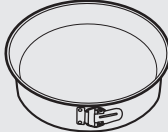

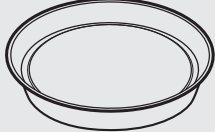
Regule a temperatura para 60 - 70 °C.

 FRUTA	
	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8

 FRUTA	
	 (h)
Pêras	6 - 9






10.8 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados






Utilize formas e recipientes escuros e não refletora. Absorvem o calor melhor do que os recipientes de cores claras e refletora.






 Tabuleiro de pizza	 Assadeira	 Formas pequenas	 Forma de base de flan
Escura, não refletora 28 cm de diâmetro	Escura, não refletora 26 cm de diâmetro	Cerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escura, não refletora 28 cm de diâmetro

10.9 Ventilado com Resistência

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








		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	40 - 50
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	180	2	45 - 55




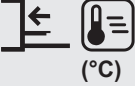

		 (°C)		 (min.)
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	190	3	45 - 55
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	35 - 45
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Peixe inteiro, 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	170	3	30 - 40
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	40 - 50
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	30 - 45
Maçapão, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	45 - 55
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45








		 (°C)		 (min.)
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 45

10.10 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-

						
			(°C)	(min.)		
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	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Calor superior/inferior	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.

				 (°C)	 (min.)	
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



Produtos de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.

Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.

Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.



Utilização diária

Limpe a cavidade do forno após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode causar um incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhar.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, ligue o forno pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar. 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 quente e um agente de limpeza. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objetos afiados, nem na máquina de lavar loiça.

11.2 Fornos de aço inoxidável ou alumínio

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio.

Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

11.3 Limpar o baixo relevo da cavidade

O procedimento de limpeza remove os resíduos de calcário da área de baixo relevo no fundo da cavidade após uma cozedura com vapor.

i Para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS é recomendável efetuar o procedimento de limpeza, pelo menos, a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

1. Coloque 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade no fundo do forno. Utilize vinagre a 6% no máximo e sem aditivos.
2. Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

11.4 Limpar a junta da porta

Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o forno se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

11.5 Remover os apoios para prateleiras

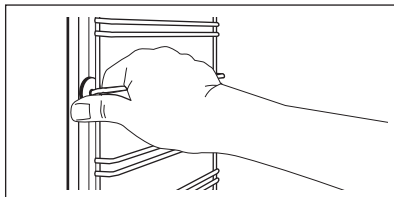
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



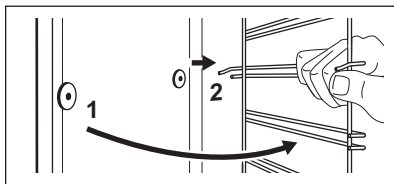
CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

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



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






Instale os acessórios removidos na sequência inversa.



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

11.6 Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para ajudar a remover gordura e restos de alimentos do forno.

1. Coloque 200 ml de água na área de baixo relevo do fundo do forno.
2. Selecione a função:   e prima .
3. Regule a temperatura para 90 °C.
4. Deixe o forno funcionar durante 30 minutos.
5. Desligue o forno e deixe-o arrefecer.
6. Quando o forno arrefecer, limpe-o com um pano macio.



AVISO!
 Certifique-se de que o forno está frio antes de tocar nele. Existe o risco de queimaduras.

11.7 Retirar e instalar a porta

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interior para limpar. Leia toda a secção de instruções "Retirar e instalar a porta" antes de retirar os painéis de vidro.

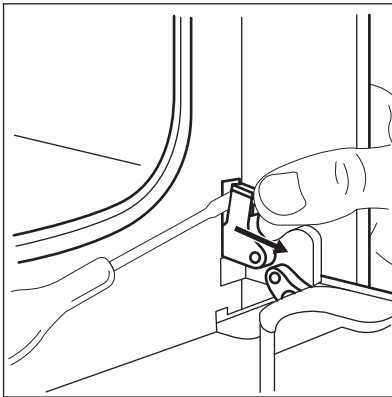


A porta do forno pode fechar se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.

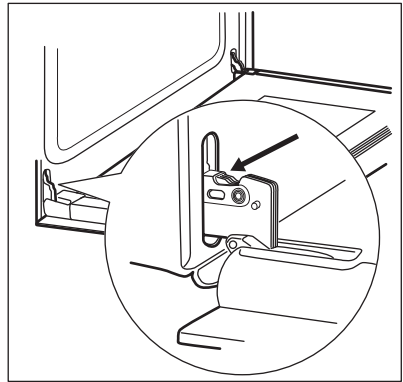


CUIDADO!
 Não utilize o forno sem o painel de vidro interno.

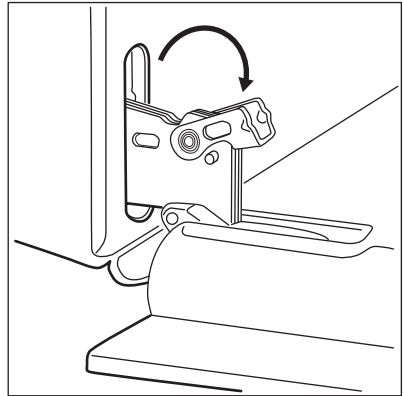
1. Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.
2. Utilize uma chave de parafusos para elevar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.



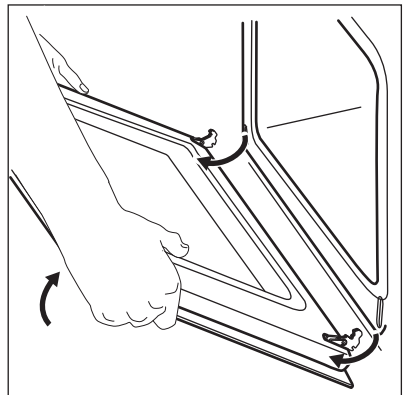
3. Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.



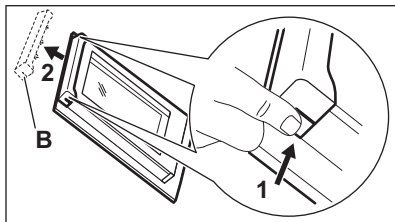
4. Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.



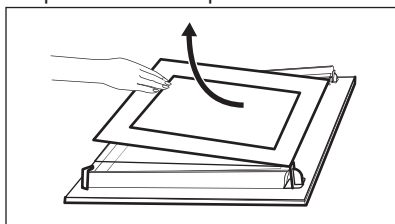
5. Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



6. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.
7. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
9. Segure na extremidade superior do painel de vidro da porta e puxe-o para fora com cuidado. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



10. Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os painéis de vidro na máquina de lavar loiça.

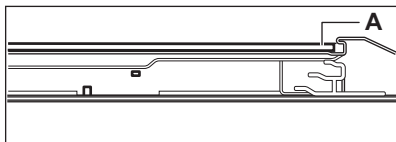
Quando terminar a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do

painel de vidro nas zonas da impressão em relevo não é rugosa.

O friso da porta emite um clique ao ser bem instalado.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno corretamente no respetivo local.



11.8 Substituir a lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o forno. Aguarde até o forno estar frio.
2. Desligue o forno da alimentação elétrica.
3. Coloque um pano no fundo da cavidade.



CUIDADO!

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

Lâmpada posterior

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

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Ative o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O desempenho da cozedura não é bom com a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.	Não ativou corretamente a função: Ventilado + Res. Circ PLUScom o Plus Steam.	Consulte "Ativar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS".
O desempenho da cozedura não é bom com a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.	Não encheu o baixo relevo da cavidade com água.	Consulte "Ativar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS".
Pretende ativar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS, mas o indicador Plus Steam não acende.	Não selecionou uma função de aquecimento compatível com o Plus Steam.	Consulte "Ativar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS".
Pretende ativar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS, mas o indicador Plus Steam não acende.	O Plus Steam não funciona.	Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. Consulte "Ativar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS".
A água no baixo relevo da cavidade não ferve.	A temperatura é demasiado baixa.	Regule a temperatura para 110 °C ou mais. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

Problema	Causa possível	Solução
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Colocou demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.	Desligue o forno e aguarde até ter a certeza de que o aparelho está frio. Limpe a água com uma esponja ou um pano. Coloque a quantidade correta de água na área de baixo relevo da cavidade. Consulte as instruções do procedimento.
O visor apresenta "12.00".	Houve uma falha de corrente elétrica.	Acerte o relógio.

12.2 Dados para a Assistência Técnica

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

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na

placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

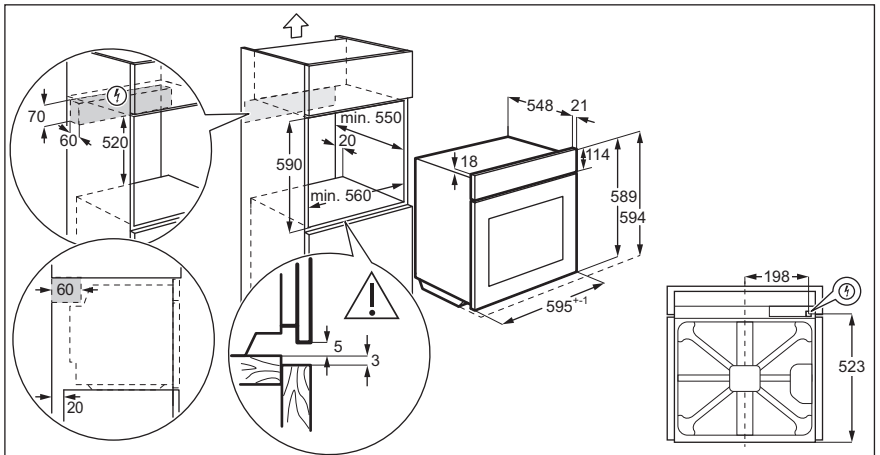
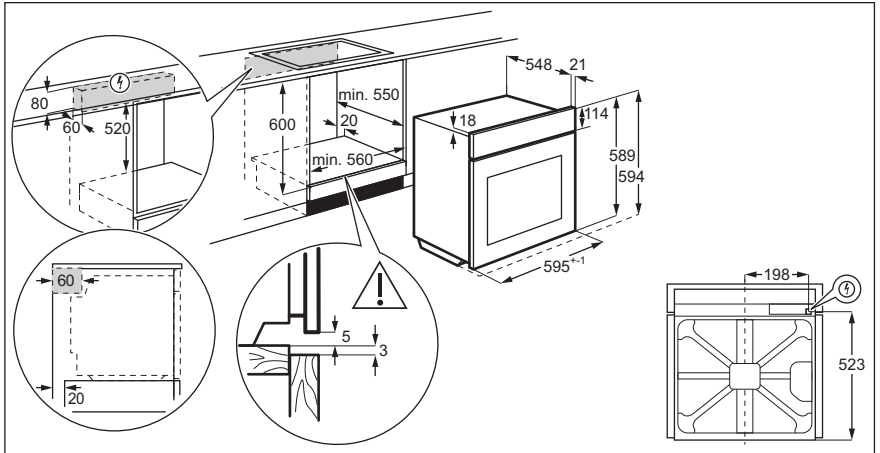
13. INSTALAÇÃO



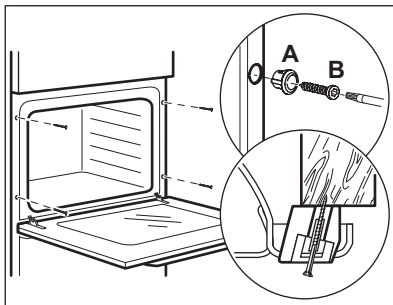
AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 Em construção



13.2 Fixação do aparelho num móvel



13.3 Instalação eléctrica



O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

13.4 Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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 de 1380	3 x 0.75

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 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).

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Folha de informação de produto

Informação de produto de acordo com a diretiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Índice de eficiência energética	95.3	
Classe de eficiência energética	A	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.81 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

14.2 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 bem fechada quando o forno estiver a 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 cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.


Manter os alimentos quentes


Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	37
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	38
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	41
4. PANEL DE MANDOS.....	41
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	42
6. USO DIARIO.....	42
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	45
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	46
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	47
10. CONSEJOS.....	48
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	60
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	64
13. INSTALACIÓN.....	65
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	67

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registerelectrolux.com




Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

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 entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.
- 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.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

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.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!
Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - 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 comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar 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 podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno 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, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.

- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.5 Luces interiores



ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia

- 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.

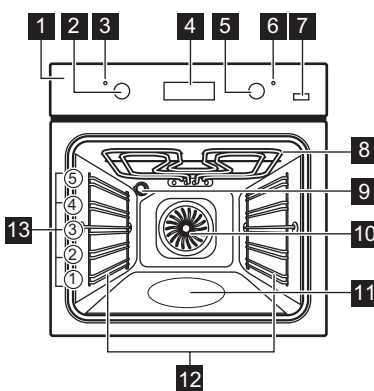
- Desconecte el aparato de la red.

- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de en control (de la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Vapor Plus
- 8 Resistencia
- 9 Bombilla
- 10 Ventilador
- 11 Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 12 Carril de apoyo, extraíble
- 13 Posiciones de los estantes

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.

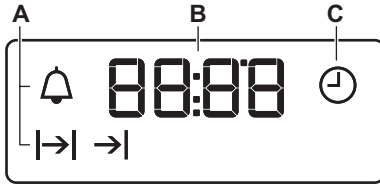
- **Bandeja honda**
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Teclas

Sensor / tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar la hora.
🕒	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar la hora.
🌀	MÁS VAPOR	Para activar la función Turbo PLUS.

4.2 Pantalla



- A. Funciones de reloj
- B. Temporizador
- C. Función de reloj

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".

5.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

5.2 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.



Para la función Turbo PLUS consulte el capítulo "Uso diario". Ajuste de la función: Turbo PLUS".

1. Ajuste la función Ajuste la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función Ajuste la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Ajuste la función pulse: Vapor Plus Ajuste la temperatura máxima.
6. Deje funcionar el horno 15 minutos.
7. Apague el horno y deje que se enfríe.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.




6.1 Mandos escamoteables





Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.




6.2 Ajuste de 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. La luz se enciende cuando el horno está funcionando.
3. Para apagar el horno, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

6.3 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
<p>0 Posición de apagado</p>	<p>El horno está apagado.</p>
<p> Luz</p>	<p>Para encender la luz sin ninguna función de cocción.</p>
<p>  Cocción ventil. + resistencia / Turbo PLUS / Limpieza con agua</p>	<p>Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Bóveda + calor inferior. / Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el mejor color y un exterior crujiente con el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.</p>

Función del horno	Aplicación
<p> Horneado húmedo + ventil.</p>	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se so interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética". Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1.</p>
<p> Calor inferior</p>	<p>Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.</p>
<p> Descongelar</p>	<p>Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.</p>
<p> Grill Rápido</p>	<p>Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>

Función del horno	Aplicación
 Grill Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
 Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
 Bóveda + calor inferior	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.

6.4 Ajuste de la función: Turbo PLUS

Esta función aumenta la humedad durante la cocción.

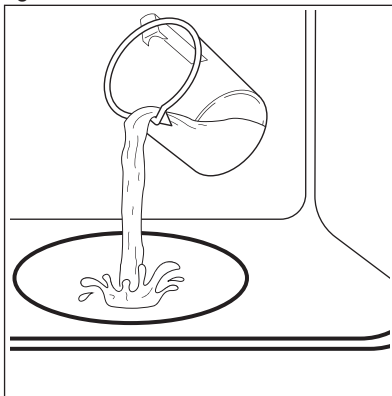


ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

La humedad liberada puede causar quemaduras. Cuando se detenga la función, abra la puerta con cuidado.

1. Rellene el gofrado de la cavidad con agua.






La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml.

Rellene el gofrado de la cavidad con agua solo si el horno está frío.



PRECAUCIÓN!

No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.

2. Ajuste la función: .
 3. Pulse : Vapor Plus .
- Solo funciona con la función: Turbo PLUS.
4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
 5. Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar para crear humedad.
 6. Coloque la comida en el horno. Consulte el capítulo "Consejos". No abra la puerta del horno durante la cocción.
 7. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado, pulse Vapor Plus  para apagar el horno.
El indicador se apaga.
 8. Retire el agua del gofrado de la cavidad.








ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el horno esté frío antes de retirar el resto de agua del gofrado de la cavidad.


7. FUNCIONES DEL RELOJ



7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 HORA ACTUAL	Ajustar, modificar o comprobar la hora.
 DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del electrodoméstico.
 FIN	Programar cuándo se desactiva el electrodoméstico.
 TIEMPO DE RETARDO	Combinar las funciones de DURACIÓN y FIN.
 AVISADOR	Ajustar el temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.



7.2 Ajuste de la hora. Cambio de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.





 parpadea al conectar el electrodoméstico a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.


Pulse  o  para ajustar la hora correcta.


Después de aproximadamente cinco segundos se detiene el parpadeo y la pantalla indica la hora ajustada.

Para cambiar la hora, pulse  de nuevo hasta que  comience a parpadear.

7.3 Ajuste de la DURACIÓN






1. Ajuste una función y una temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar la DURACIÓN.


La pantalla muestra .

4. Al acabarse el tiempo,  parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.



5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.



7.4 Ajuste de FIN

1. Ajuste una función y temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Pulse  o  para ajustar el tiempo. La pantalla muestra .



4. Al acabarse el tiempo,  parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

7.5 Ajuste del TIEMPO DE RETARDO

1. Ajuste una función y temperatura del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.


3. Pulse **+** o **-** para ajustar el tiempo para la DURACIÓN.
4. Pulse .
5. Pulse **+** o **-** para ajustar el tiempo de FIN.
6. Pulse  para confirmar.
El aparato se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal.
7. El aparato se apaga automáticamente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
8. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

7.6 Ajuste del minuterero AVISADOR

1. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.

2. Pulse **+** o **-** para programar la hora correspondiente.
El minuterero empieza automáticamente después de 5 segundos.
3. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
4. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

7.7 Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse  varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
2. Mantenga pulsada **-**.
La función de reloj se apaga en unos segundos.

8. USO DE LOS ACCESORIOS



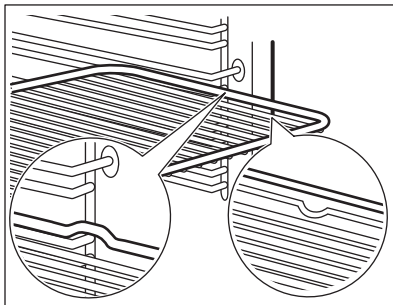
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de los accesorios

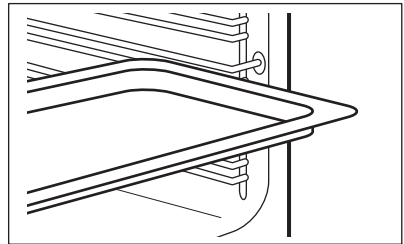
Parrilla:

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



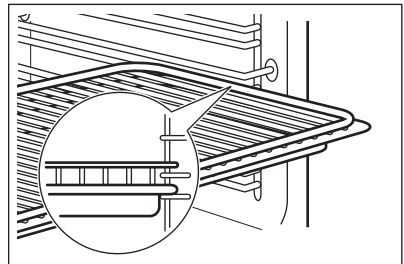
Bandeja/ Bandeja honda:


Posicione la bandeja /bandeja honda entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:


Posicione la bandeja /bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



- 


Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

8.2 Carriles telescópicos

- 

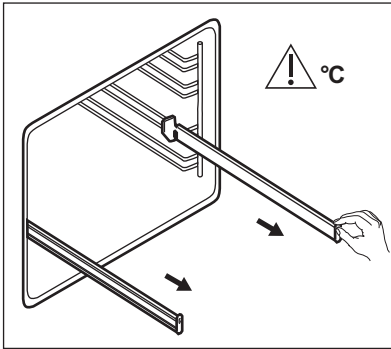
Guarde las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para futuras consultas.

Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

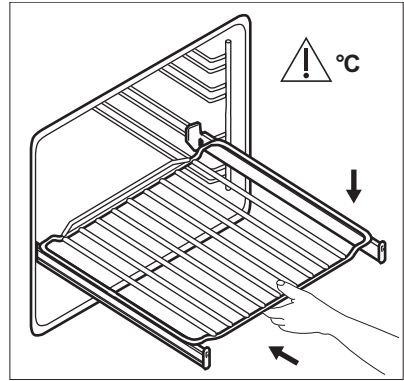
- 

PRECAUCIÓN!
No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1. Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno.



Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

9.2 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.

10. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

10.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles. Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

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

El horno está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

Utilice una bandeja de horno.

Repostería

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

10.2 Turbo PLUS

Use el segundo nivel.



TARTAS / PASTAS / PANES



(ml)



(°C)



(min)

Galletas / Bollitos / Cruasanes

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210






10 - 20

Pizza





100

230




10 - 20




 TARTAS / PASTAS / PANES			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Pan/Rollitos	100	200	20 - 25
Pan	100	180	35 - 40
Pastel de ciruelas / Pastel de manzana / Rollos de canela en molde de repostería	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Use 150 ml de agua salvo que se indique otra cosa.





 PLATOS PREPARADOS CONGELADOS		
	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Cruasanes	170 - 180	15 - 25
Lasaña, use 200 ml	180 - 200	35 - 50

Use 100 ml de agua.
Ajuste la temperatura a 110 °C.









 REGENERACIÓN DE ALIMENTOS	
	 (min)
Pan/Rollitos	10 - 20
Pan	15 - 25
Focaccia	15 - 25









 REGENERACIÓN DE ALIMENTOS	
	 (min)
carne	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Arroz	15 - 25
Verduras	15 - 25

Use 200 ml de agua.
Utilice una bandeja de horno de vidrio.









 ASADO		
	 (°C)	 (min)
Rosbif	200	50 - 60
Pollo	210	60 - 80
Cerdo asado	180	65 - 80









10.3 Horneado y asado

 REPOSTERÍA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	Molde de pastel
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	Molde de pastel
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	Molde de pastel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pastel, Ø 26 cm
Tronco de Navidad, precaliendo el horno vacío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas, precaliendo el horno vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde para pan
Magdalenas	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bandeja
Magdalenas, dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	Bandeja
Magdalenas, tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	Bandeja
Galletas	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bandeja
Galletas, dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	Bandeja
Galletas, tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	Bandeja
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja

 REPOSTERÍA						
	Bóveda + calor inferior	Cocción ventil. + resistencia		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Merengues, dos niveles, precaliente el horno vacío	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pastel, Ø 24 cm








Precaliente el horno vacío.

 PAN Y PIZZA						
	Bóveda + calor inferior	Cocción ventil. + resistencia		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde para pan
Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja

 PAN Y PIZZA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja esmaltada
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja








Precaliente el horno vacío.






Use el molde de repostería.








 FLANES						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pudin de pasta, no se necesita precalentar	200	2	180	2	40 - 50	
Pudin de verduras, no se necesita precalentar	200	2	175	2	45 - 60	
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Use el segundo nivel.






Utilice la parrilla.

 CARNE					
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Carne de res	200		190		50 - 70

 CARNE			
	Bóveda + calor inferior	Cocción ventil. + resistencia	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Cerdo	180	180	90 - 120
Ternera	190	175	90 - 120
Rosbif poco hecho	210	200	50 - 60
Rosbif en su punto	210	200	60 - 70
Rosbif muy hecho	210	200	70 - 75

 CARNE					
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Paletilla de cerdo, con corteza	180	2	170	2	120 - 150
Morcillo de cerdo, 2 trozos	180	2	160	2	100 - 120
Pata de cordero	190	2	175	2	110 - 130
Pollo entero	220	2	200	2	70 - 85
Pavo entero	180	2	160	2	210 - 240
Pato entero	175	2	220	2	120 - 150
Ganso entero	175	2	160	1	150 - 200
Conejo, en trozos	190	2	175	2	60 - 80
Liebre, en trozos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán entero	190	2	175	2	90 - 120

Use el segundo nivel.






 PESCADO			
	Bóveda + calor inferior	Cocción ventil. + resistencia	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados	190	175	40 - 55
Atún / Salmón, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

10.4 Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.





 GRILL			
	 (kg)	 (min) 1ª cara	 (min) 2ª cara
	Filetes de solomillo, 4 piezas	0.8	12 - 15
Bistec de vaca, 4 piezas	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo, 4 piezas	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo, 4 piezas	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesas, 6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado, 4 piezas	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





10.5 Grill Turbo





Precaliente el horno vacío.





Use el primer o el segundo nivel.





Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.





 VACUNO			
	 (°C)	 (min)	
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6	
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8	
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10	

 CERDO			
	 (°C)	 (min)	
Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 TERNERA			
	 (°C)	 (min)	
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 CORDERO			
	 (°C)	 (min)	
Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Espalda de cordero, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 AVES			
	 (°C)	 (min)	
Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50	
Pollo, medio, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50	
Pollo, pularda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Pavo, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 PESCADO (AL VAPOR)			
	 (°C)	 (min)	
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

10.6 Descongelar

	 (kg)	 Tiempo de descongelación (min)	 Tiempo de descongelación posterior (minutos)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Pasteles	1.4	60	60	-





10.7 Secado - Cocción ventil. + resistencia

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.




Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

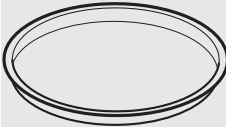
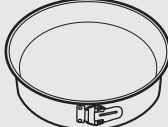


	VERDURAS	
	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

 FRUTA	
	 (h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9






10.8 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados






Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
Bandeja para pizza	Bandeja de hornear	Ramekines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

10.9 Horneado húmedo + ventil.








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








		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	175	3	40 - 50
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	180	2	45 - 55
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (min)
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
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	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

10.10 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Bóveda + calor inferior	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Bóveda + calor inferior	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil. + resistencia	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Bóveda + calor inferior	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción ventil. + resistencia	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.

				 (°C)	 (min)	
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción ventil. + resistencia	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Cocción ventil. + resistencia	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Bóveda + calor inferior	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Elimine las manchas resistentes con limpiadores especiales para hornos.



Uso diario

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas.

11.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

11.3 Limpieza del gofrado de la cavidad

El procedimiento de limpieza elimina los restos de cal del gofrado de la cavidad después del proceso de cocción con vapor.



Para la función: Turbo PLUS se recomienda llevar a cabo el procedimiento de limpieza al menos cada 5 - 10 ciclos de cocción.

1. Coloque 250 ml de vinagre blanco en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno.
Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

11.4 Limpieza de la junta de la puerta

Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el horno si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

11.5 Extracción de los carriles de apoyo

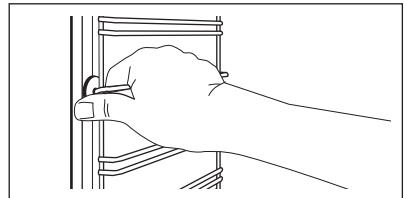
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .



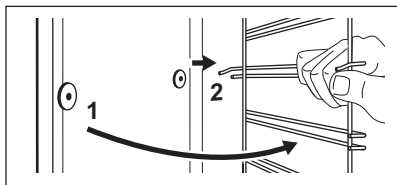
PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

1. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared.



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared y extráigalo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

- i** Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.

11.6 Limpieza con agua

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

1. Coloque 200 ml de agua en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno.
2. Ajuste la función: y pulse .
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje funcionar el horno 30 minutos.
5. Apague el horno y deje que se enfríe.
6. Cuando se enfríe el horno, límpielo con un paño suave.

- !** **ADVERTENCIA!**
Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de tocarlo. Corre el riesgo de quemarse.

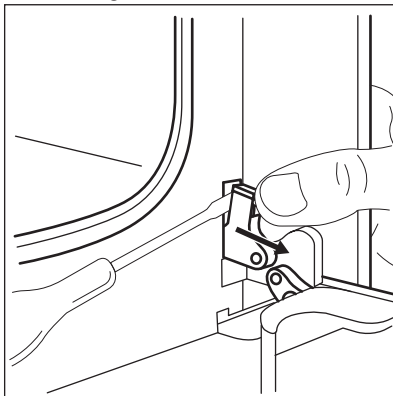
11.7 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

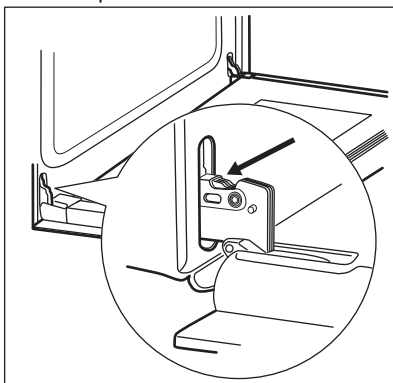
- i** La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

- !** **PRECAUCIÓN!**
No utilice el horno sin el panel de cristal interior.

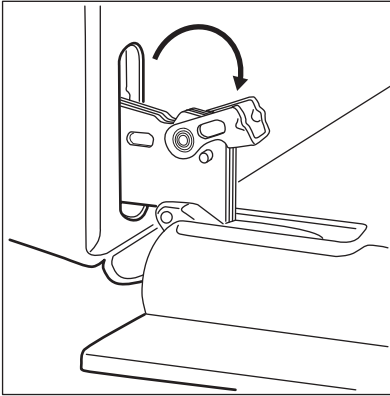
1. Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.



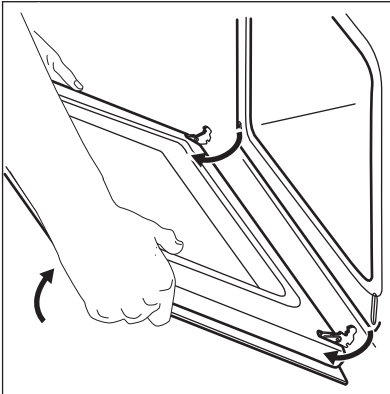
3. Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



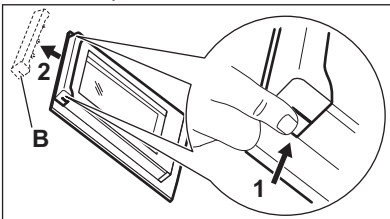
4. Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.



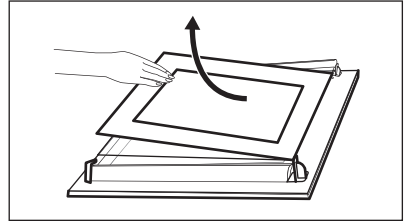
5. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.



6. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
 7. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
 9. Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

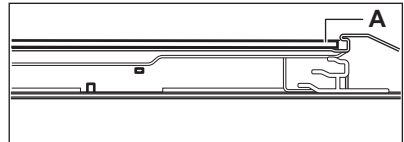


10. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas. Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



11.8 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
 La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el horno. Espere a que se haya enfriado el horno.
2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

**PRECAUCIÓN!**

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
No se cocina bien con la función: Turbo PLUS.	No ha activado correctamente la función: Turbo PLUS con Vapor más.	Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".
No se cocina bien con la función: Turbo PLUS.	No ha llenado de agua el relieve de la cavidad.	Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".
Desea activar la función Turbo PLUS pero el indicador Vapor Plus no se enciende.	No ha seleccionado la función de cocción que admite Vapor Plus.	Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".

Problema	Posible causa	Solución
Desea activar la función Turbo PLUS pero el indicador Vapor Plus no se enciende.	Vapor Plus no funciona.	Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. Consulte "Activación de la función: Turbo PLUS".
El agua del relieve de la cavidad no hierve.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste la temperatura a 110°C como mínimo. Consulte el capítulo "Consejos".
El agua sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.	Desactive el horno y asegúrese de que el aparato esté frío. Retire el agua con un paño o una esponja. Añada la cantidad adecuada de agua al gofrado de la cavidad. Consulte el procedimiento correspondiente.
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.

12.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la

placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

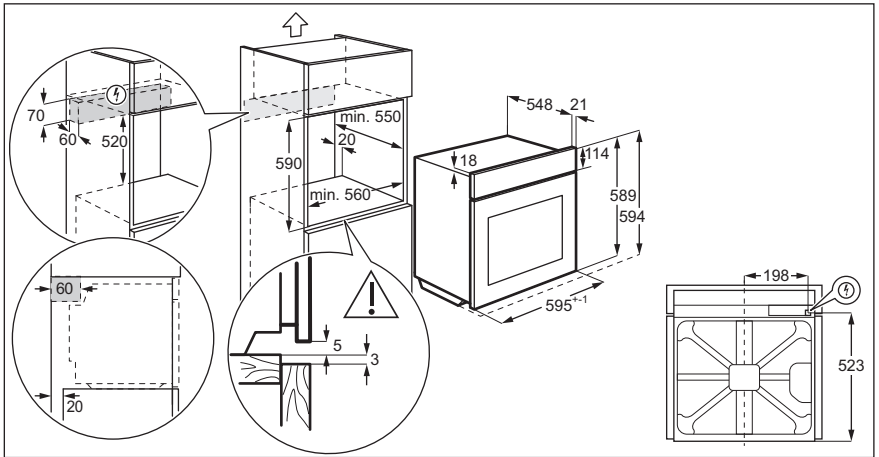
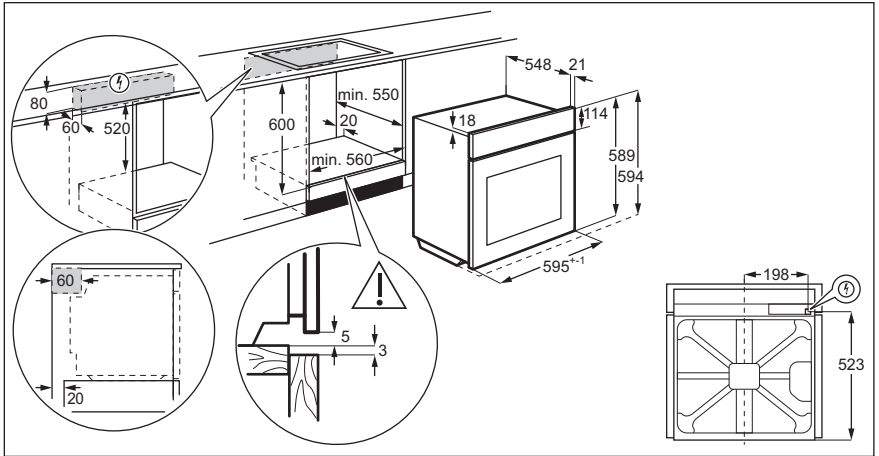
Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. INSTALACIÓN

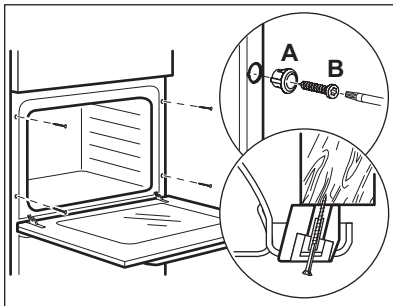


ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Empotrado



13.2 Fijación del aparato al mueble



13.3 Instalación eléctrica

i El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

13.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

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

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Hoja de información del producto

Información de producto según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Índice de eficiencia energética	95.3	
Clase de eficiencia energética	A	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.81 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

14.2 Ahorro de energía



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

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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 horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.


Mantener calor


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop



867355877-A-252019

