



**KODEH70X**  
**KODGH70TX**  
**EOD5H70X**

CA	Manual d'usuari   <b>Forn</b>	<b>3</b>
PT	Manual de instruções   <b>Forno</b>	<b>20</b>
ES	Manual de instrucciones   <b>Horno</b>	<b>37</b>



# INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



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



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

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	8
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
6. ÚS DIARI.....	9
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	10
8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	11
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	11
10. CONSELLS.....	12
11. CURA I NETEJA.....	14
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	17
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	18
14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	19

## 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

### 1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

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

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

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

## **1.2 Seguretat general**

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

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

### 2.2 Connexió elèctrica

#### AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antioxoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.

- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

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

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

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

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

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

### 2.3 Utilització

#### AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

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

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

#### AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

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

## 2.4 Cura i neteja

### **AVÍS!**

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguïu les instruccions de seguretat de l'envàs.

## 2.5 Il·luminació interior

### **AVÍS!**

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

## 2.6 Manteniment i reparació

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

## 2.7 Eliminació

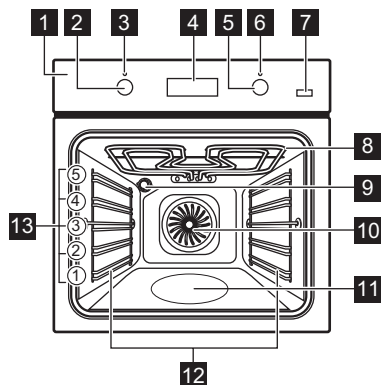
### **AVÍS!**

Risc de lesions o ofegament.

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

## 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pilot/símbol de potència
- 4 Pantalla
- 5 Selector (de temperatura)

- 6 Indicador/símbol de temperatura
- 7 Vapor extra
- 8 Element d'escalfament
- 9 Llum
- 10 Ventilador
- 11 Encastat - Dipòsit Aqua cleaning
- 12 Suport de prestatge, desmuntable
- 13 Posicions del prestatge

### 3.2 Accessoris


- **Graella metàl·lica**  
Per a motlles de pastís, plats aptes per a forn, estris per a rostir al forn, estris/bateria de cuina.
- **Graella/safata per a rostir**  
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **Guies telescòpiques**  
Per posar i treure les safates i graelles amb més facilitat.

## 4. TAULER DE CONTROL

### 4.1 Encendre i apagar l'electrodomèstic


Per encendre l'aparell feu el següent:


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


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

### 4.2 Camps del sensor/botons

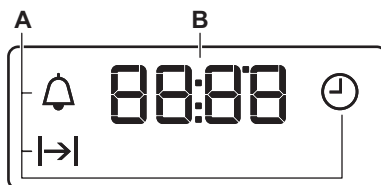
 Per ajustar el temps.

 Per ajustar funcions del rellotge.

 Per ajustar el temps.

 Per activar/desactivar la funció True Fan Cooking PLUS.

### 4.3 Pantalla



- A. Funcions del rellotge
- B. Temporitzador



## 5. ABANS DEL PRIMER ÚS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.





### 5.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: "12:00".

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

### 5.2 Preescalfat i neteja inicials

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

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

## 6. ÚS DIARI

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Funcions de cocció



#### Llum

Per encendre el llum.



#### Cocció Turbo Plus

Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. La potència de cocció podria reduir-se. Per a més informació, aneu a l'apartat "Ús diari" i consulteu les notes sobre Cocció Turbo Plus.

#### Aire calent / Cocció Turbo PLUS / Aqua Cleaning

Per rostir carn i enfarinar pastissos. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocció convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn. / Per humitejar durant la cocció. Per aconseguir el color adequat i crosta durant la cocció. Per fer els aliments més sucosos en reescalfar-los. Vegeu el capítol "Cura i neteja" per a més informació sobre: Aqua Clean.



#### Cocció convencional

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



#### Calor inferior

Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.



#### Graella ràpida

Per fer trossos prims de menjar a la graella en grans quantitats i per torrar pa.



#### Graella turbo

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



### **Funció pizza**

El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.



### **Descongelar**

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

## **6.2 Notes sobre: Coccí Turbo Plus**

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

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

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

## **6.3 Selecció d'una funció d'escalfament**

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

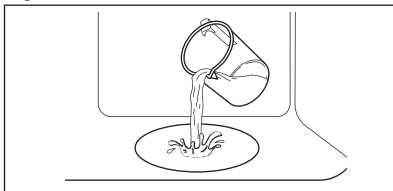
## **6.4 Configuració de la funció: Coccí Turbo PLUS**

Aquesta funció augmenta la humitat durant la coccí.

## **! AVÍS!**

Risc de cremades o d'espallar l'aparell.

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Ompliu la cavitat d'encastament amb aigua de l'aixeta.



La capacitat màxima de la cavitat és de 250 ml. No torneu a omplir la cavitat d'encastament durant la coccí ni si l'electrodomèstic és calent.

3. Definiu la funció:
  4. Premeu: Vapor extra
- Només funciona amb la funció: Coccí Turbo PLUS. L'indicador s'encén.
5. Gireu el comandament de control per definir la temperatura.
  6. Preescafeu l'electrodomèstic buit durant 10 min per crear humitat.
  7. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. No obriu la porta del forn durant la coccí.
  8. Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.
  9. Premeu Vapor extra
- L'indicador s'apaga.
10. Quan finalitzi la funció, obriu la porta amb cura. La humitat despresada pot provocar cremades.
  11. Assegureu-vos que l'aparell està fred. Traieu l'aigua restant de la cavitat rejupada.

# **7. FUNCIONS ADDICIONALS**

## **7.1 Ventilador de refrigeració**

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




## **7.2 Termostat de seguretat**

L'ús incorrecte del forn o la presència de components defecuosos pot provocar un sobreescalfament perillós. Per evitar aquest problema, el forn incorpora un termostat de seguretat que interromp el subministrament








elèctric. El forn s'activa de nou automàticament quan la temperatura baixa.

## 8. FUNCIONS DE RELLOTGE

### 8.1 Taula de funcions del rellotge







	<b>Hora del dia</b> Per ajustar, canviar o comprovar l'hora del dia.
	<b>Durada</b> Per ajustar la durada de funcionament de l'aparell.
	<b>Comptaminuts</b> Per establir un compte enrere. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell. Podeu seleccionar aquesta funció en qualsevol moment, fins i tot quan l'electrodomèstic està apagat.

### 8.2 Posició: Hora del dia





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

### 8.3 Posició: Durada



- Seleccioneu una funció de cocció i definiu la temperatura.

- : premeu repetidament. : parpelleja.
- , : premeu-los per definir: Durada. La pantalla mostra . : s'encén intermitentment quan acaba el temps que s'ha definit. Sona un senyal i l'electrodomèstic s'apaga.
- Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal.
- Gireu els selectors a la posició d'apagat (OFF).

### 8.4 Posició: Comptaminuts

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

### 8.5 Cancel·lació: Funcions del rellotge

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

## 9. ÚS DELS ACCESSORIS

### AVÍS!

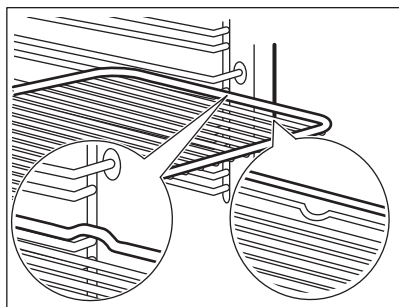
Consulteu els capítols de seguretat.

### 9.1 Inserció d'accessoris

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. Aquestes ranures també eviten que

es puguin bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

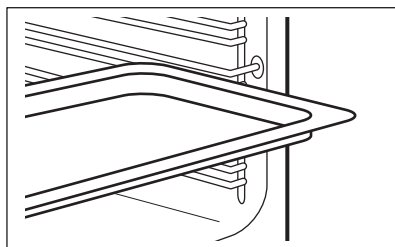
### Graella metàl·lica



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

graella toqui la part posterior de l'interior del forn.

### Safata fonda



Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals.

## 10. CONSELLS

### 10.1 Recomanacions de cocció

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




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




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

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

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

#### Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
	Temperatura

	Accessori
	Nivell
	Temps de cocció (min)





### 10.2 Cocció Turbo Plus: accessoris recomanats





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

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

### 10.3 Cocció Turbo Plus






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

		°C		
Rotlles dolços, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	175	3	40 - 50
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	180	2	45 - 55
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	45 - 50
Sufilé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	190	3	45 - 55
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	180	2	35 - 45
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	35 - 50
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 45
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	25 - 35
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	170	3	30 - 40
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	40 - 50
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	45 - 55
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	35 - 45
Galetes de pasta trencada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	40 - 50
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Verdures, escaldades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 45
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	35 - 45

		°C		
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	35 - 45

## 10.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

				°C	
Pastissos petits, 20 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	3	150 - 160	20 - 35
Pastissos petits, 20 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	180	70 - 90
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm <sup>1)</sup>	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	40 - 50
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm <sup>1)</sup>	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	40 - 50
Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm <sup>1)</sup>	Aire calent	Graella metàl·lica	2 i 4	160	40 - 60
Short bread (galletes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	3	140 - 150	20 - 40
Short bread (galletes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Short bread (galletes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	140 - 150	25 - 45
Torrades <sup>1)</sup>	Grill	Graella metàl·lica	4	màx.	1 - 5

<sup>1)</sup> Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

## 11. CURA I NETEJA

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 11.1 Notes sobre la neteja

#### Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau. Netegeu i comproveu la junta de la porta del marc de la cavitat.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

- Netegeu les taques amb un detergent suau.

### Ús diari

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

### Accessoris

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

## 11.2 Neteja de la cavitat d'encastament

Netegeu la cavitat repujada per eliminar les restes de calç després de cuinar al vapor.



Per a al funció: Cocció Turbo PLUS netegeu el forn després de cada cinc o deu cicles de cocció.

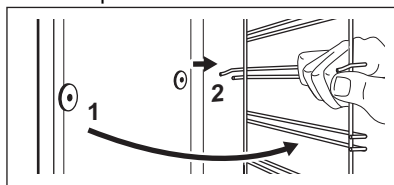
1. Aboqueu 250 ml de vinagre blanc o àcid cítric al relleu de la cavitat. Feu servir com a màxim vinagre amb un 6 % d'acidesa sense additius.
2. Deixeu que el vinagre desfaci el residu calcari a temperatura ambient durant 30 minuts.
3. Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.

## 11.3 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.

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



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

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

## 11.4 Aqua Cleaning

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

1. Aboqueu aigua a la cavitat repujada: 200 ml.
2. Trieu la funció . Premeu .
3. Definiu la temperatura a 90 °C.
4. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 30 min.
5. Apagueu l'aparell.
6. Espereu que l'aparell es refredi. Assequeu la cavitat amb un drap suau.

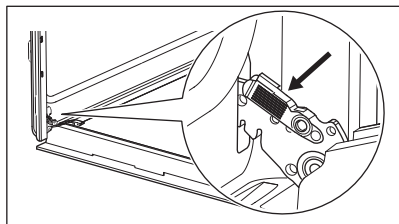
## 11.5 Extracció i instal·lació de la porta

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

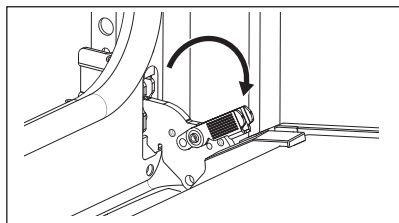
### PRECAUCIÓ!

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

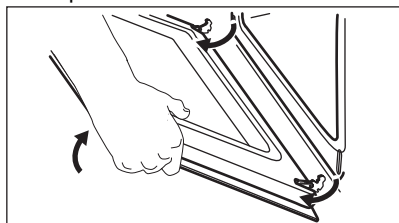
1. Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



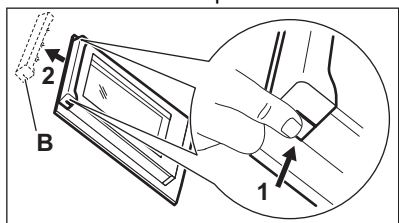
2. Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



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

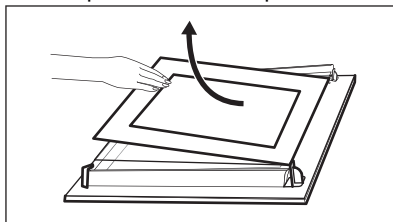


4. Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
5. Agafeu el revestiment **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar el tancament del clip.



6. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.
7. Subjecteu el vidre de la porta pel marge superior i estireu cuidadosament.

Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.

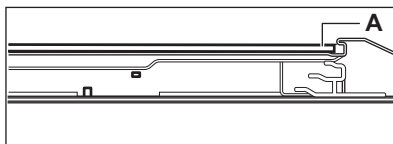


8. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
9. Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu el plafó de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes. La serigrafia ha de mirar cap a l'interior de la porta. Després de la instal·lació, assegureu-vos que la superfície del marc del plafó de vidre de les serigrafies no sigui aspra al tacte.

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

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



## 11.6 Substitució de la bombeta

### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

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

### **PRECAUCIÓ!**

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin residus de greix a la bombeta.

#### Llum posterior

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

2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituïu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

## 12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Què fer si...

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

Problema	Causa i solució
L'aparell no s'escalfa.	El fusible s'ha fos. Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
La junta de la porta està feta malbé.	No utilitzeu l'aparell. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
A la pantalla apareix "12.00".	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.
L'aigua es vessa de la cavitat repujada.	Hi ha massa aigua a la cavitat. Desactiveu l'electrodomèstic i assegureu-vos que estigui fred. Eixugueu l'aigua amb un drap o una esponja. Afegiu la quantitat d'aigua adequada. Vegeu la secció "Configuració de la funció:" del capítol "Ús diari". Coccio Turbo PLUS.

Problema	Causa i solució
Rendiment de coccio insuficient de la funció: Coccio Turbo PLUS .	No heu omplert la cavitat d'encastament amb aigua. Afegiu la quantitat d'aigua adequada. Vegeu la secció "Configuració de la funció:" del capítol "Ús diari". Coccio Turbo PLUS.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos. Substituïu la bombeta. Vegeu la secció "Substitució del llum" del capítol "Cura i neteja".

### 12.2 Dades per a la reparació

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

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

#### Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

## 13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

Nom del proveïdor	Electrolux
Identificació de model	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Escala d'eficiència energètica	95.3
Classe d'eficiència energètica	A
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.93 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.81 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	72 l
Tipus de forn	Forn integrat
Massa	EOD5H70X 28.3 kg
	KODEH70X 28.8 kg
	KODGH70TX 28.4 kg

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

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

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

### 13.3 Consells per estalviar energia

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

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

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

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

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

#### **Cocció amb ventilador**

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

### Calor residual

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

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


### Per mantenir els aliments calents


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

### Cocció Turbo Plus

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

## 14. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

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



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	20
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	22
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	25
4. PAINEL DE COMANDOS.....	25
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	26
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	26
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	28
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	28
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	29
10. SUGESTÕES E DICAS.....	29
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	32
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	34
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	35
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	36

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

## **1.2 Segurança geral**

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

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

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### **AVISO!**

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

### 2.2 Ligação elétrica

#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser

efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Utilização

### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

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

### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

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

## 2.4 Cuidados e limpeza

### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Iluminação interna

### AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

## 2.6 Assistência técnica

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

## 2.7 Eliminação

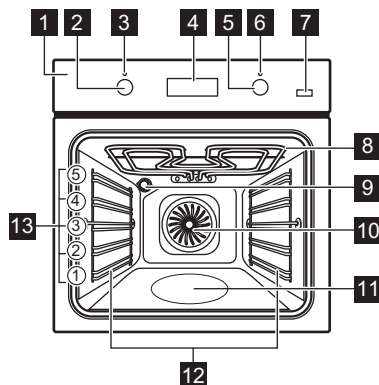
### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Luz/símbolo de potência
- 4 Visor
- 5 Botão de controlo (para a temperatura)

- 6 Símbolo/indicador de temperatura
- 7 Vapor Plus
- 8 Elemento de aquecimento
- 9 Lâmpada
- 10 Ventilador
- 11 Relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
- 12 Apoio para prateleira, amovível
- 13 Nível das prateleiras

### 3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**  
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.

## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

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

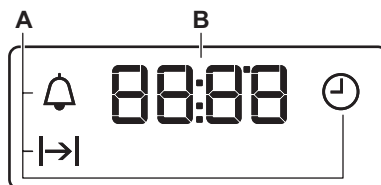
Para desligar o aparelho: rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição desligado **0**.

### 4.2 Campos/Botões do sensor

— Para definir o tempo.

- |  |   |
|--|---|
|  | Para selecionar uma função de relógio.                              |
|  | Para definir o tempo.   |
|  | Para ativar e desativar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS. |

### 4.3 Visor



- A. Funções do relógio
- B. Timer



## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Acertar a hora




Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: "12:00".

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

### 5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e

fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

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

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Funções de aquecimento



#### Luz

Para ligar a lâmpada.



#### Ventilado com Resistência

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



#### Ventilado + Resistência Circ / Ventilado + Res. Circ PLUS / Limpeza com água

Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno. / Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento.

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



#### Calor superior/inferior

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



#### Aquecimento inferior

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



#### Grelhador rápido

Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.



### Grelhador ventilado

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



### Função Pizza

Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.



### Descongelar

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

## 6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

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

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

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

## 6.3 Definir um tipo de aquecimento

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

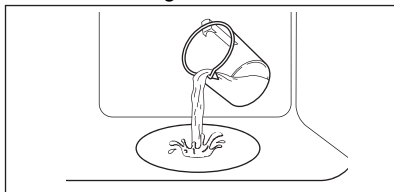
## 6.4 Configurar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS

Esta função aumenta a humidade ao cozinhar.




### AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira.



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

3. Selecione a função: .
  4. Prima: Plus Steam .
- Funciona apenas com a função: Ventilado + Res. Circ PLUS. O indicador acende.
5. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
  6. Pré-aqueça o aparelho vazio durante 10 min para criar humidade.
  7. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Não abra a porta do forno durante a cozedura.
  8. Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.
  9. Prima Plus Steam .
- O indicador apaga-se.
10. Depois da função terminar, abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.
  11. Certifique-se de que o aparelho está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 7.1 Ventoinha de arrefecimento

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




### 7.2 Termóstato de segurança

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




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

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO



### 8.1 Tabela das funções de relógio

	<b>Hora</b> Para definir, alterar ou verificar a hora.
	<b>Duração</b> Para definir o tempo de funcionamento do aparelho.
	<b>Conta-minutos</b> Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.



### 8.2 Definição: Hora

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

### 8.3 Definição: Duração



1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2.  - prima repetidamente.  está intermitente.

3.  $\pm$ ,  $-$  - premir para definir: Duração.


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

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

### 8.4 Definição: Conta-minutos

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

### 8.5 Cancelamento: Funções do relógio

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

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

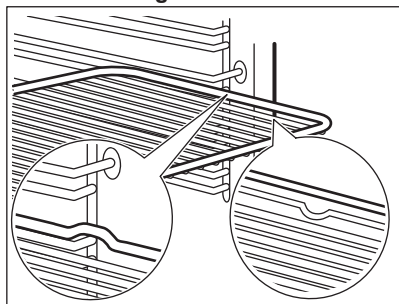
### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Inserir acessórios

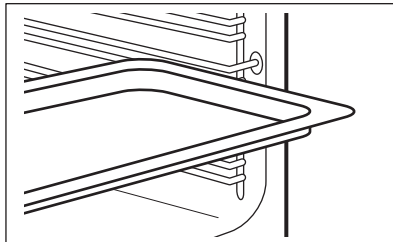
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

#### Prateleira em grelha



Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

#### Tabuleiro para grelhar



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

## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar

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







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

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

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

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

#### Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
	Temperatura
	Acessório
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

## 10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados





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





- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26cm

- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm

## 10.3 Ventilado com Resistência






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

		°C		
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	40 - 50
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	180	2	45 - 55
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	190	3	45 - 55
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	35 - 45
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	35 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	35 - 45
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	170	3	30 - 40
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	40 - 50
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	30 - 45
Macarons, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	45 - 55
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40

		°C		
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	35 - 45

## 10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35
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
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45



Tosta 1)



Grelhador



Prateleira em grelha



4



máx.



1 - 5

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza

#### Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

#### Utilização diária

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

#### Acessórios

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

### 11.2 Limpar a área de baixo relevo da cavidade

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



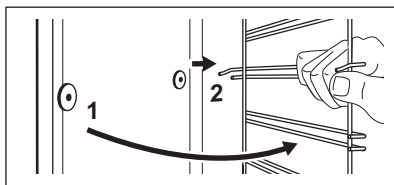
Para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

1. Verta 250 ml de vinagre de vinho branco ou ácido cítrico na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre com uma acidez de 6% no máximo sem quaisquer 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.

### 11.3 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



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

### 11.4 Limpeza com água

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

1. Verta água para o baixo relevo da cavidade: 200 ml.
2. Defina a função Prima .
3. Defina a temperatura para 90 °C.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 30 min.
5. Desligue o aparelho.
6. Aguarde até que o aparelho esteja frio.  
Seque a cavidade com um pano macio.

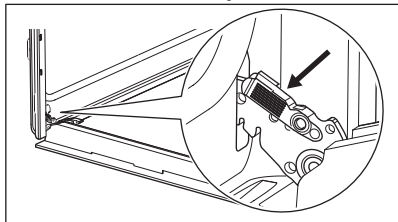
### 11.5 Remover e instalar a porta

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

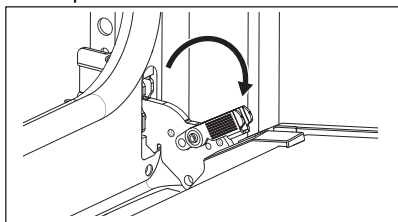
#### CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

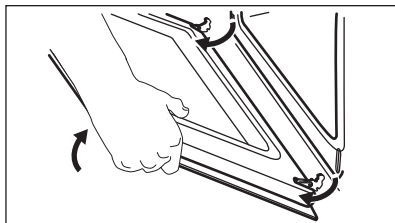
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



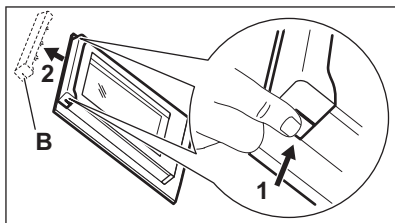
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



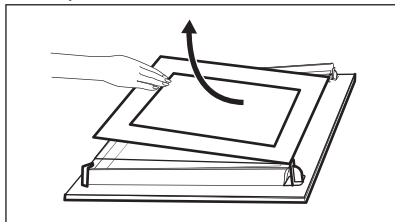
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
5. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
7. 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.



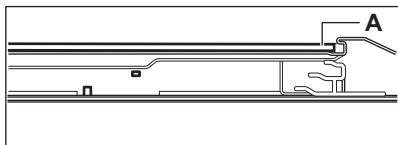
8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

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

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 com a impressão em relevo não é rugosa.

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

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



## 11.6 Substituir a lâmpada

### ⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

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

### ⚠ CUIDADO!

Segure sempre a lâmpada de halogénio com um pano, para evitar que resíduos de gordura queimem sobre a lâmpada.

## Lâmpada posterior

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

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

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

Problema	Causa e solução
O aparelho não aquece.	O fusível está fundido. Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o problema persistir, contacte um eletricitista qualificado.
A junta da porta está danificada.	Não utilize o aparelho. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Problema	Causa e solução
O visor apresenta "12.00".	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade. Desative o aparelho e certifique-se de que está frio. Limpe o depósito de água com um pano ou uma esponja. Adicione a quantidade correta de água. Consulte o capítulo "Utilização diária", Definir a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.

<b>Problema</b>	<b>Causa e solução</b>
Resultados insatisfatórios de cozedura da função: Ventilado + Res. Circ PLUS .	A área de baixo relevo da cavidade não está cheia com água. Adicione a quantidade correta de água. Consulte o capítulo "Utilização diária", Definir a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Consulte "Manutenção e limpeza", Substituir a lâmpada.

## 12.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor

ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

### Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) :

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	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 padrão, modo de ventilação forçada	0.81 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	EOD5H70X	28.3 kg
	KODEH70X	28.8 kg
	KODGH70TX	28.4 kg

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

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

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

### 13.3 Dicas para poupar energia

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

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

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

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

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

### Cozinhar com a ventoinha

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

### Aquecimento residual

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

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


### Manter os alimentos quentes


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

### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

## 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

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



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	37
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	39
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	42
4. PANEL DE CONTROL.....	42
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	43
6. USO DIARIO.....	43
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	44
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	45
9. USO DE ACCESORIOS.....	45
10. CONSEJOS.....	46
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	48
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	51
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	51
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	53

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

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

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Uso

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

### ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

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

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

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es pesada.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

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

## 2.5 Iluminación interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

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

## 2.6 Asistencia técnica

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

## 2.7 Eliminación

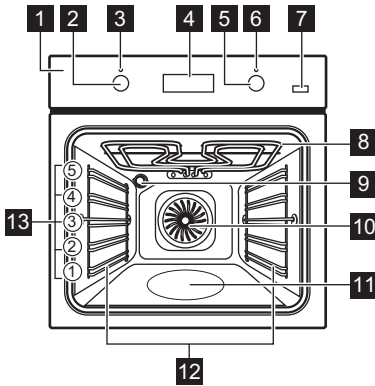
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para 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 Soporte de parrilla extraíble
- 13 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Carriles telescópicos**  
Para insertar y retirar bandejas y parrillas más fácilmente.

## 4. PANEL DE CONTROL

### 4.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

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

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

### 4.2 Sensores / botones

— Para ajustar la hora.



Para ajustar una función de reloj.

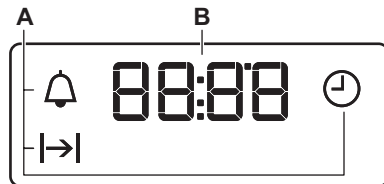


Para ajustar la hora.



Para activar y desactivar la función Turbo PLUS.

### 4.3 Pantalla



- A. Funciones de reloj
- B. Temporizador



## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.





### 5.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "12:00".

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

### 5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

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

## 6. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Funciones de calentamiento



#### Luz

Para encender la luz.



#### Horneado húmedo + ventil.

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

#### Aire caliente / Turbo PLUS / Limpieza con agua

Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno. / Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.



#### Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



#### Calor inferior

Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.



#### Grill Rápido

Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.



### Grill turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



### Función Pizza

Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.



### Descongelar

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

## 6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

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

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

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

## 6.3 Ajustar una función de cocción

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

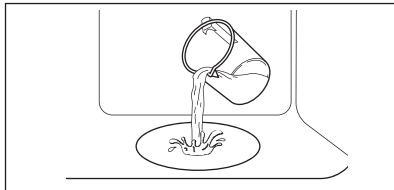
## 6.4 Ajuste de la función: Turbo PLUS

Esta función aumenta la humedad durante la cocción.





## ! ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.



La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el aparato caliente.

3. Seleccione la función:  .
4. Pulse: Vapor Plus . Solo se activa con la función: Turbo PLUS. Se enciende el indicador.
5. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
6. Precaliente el aparato en vacío durante 10 min para crear humedad.
7. Colócalos dentro del aparato. No abra la puerta del horno durante la cocción.
8. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.
9. Pulse Vapor Plus . El indicador se apaga.
10. Cuando haya terminado la función, abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.
11. Asegúrese de que el aparato está frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

# 7. FUNCIONES ADICIONALES

## 7.1 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende

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




## 7.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato








de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

## 8. FUNCIONES DEL RELOJ



### 8.1 Tabla de funciones del reloj

	<b>Hora</b> Para ajustar, cambiar o comprobar la hora.
	<b>Duración</b> Para programar el tiempo de funcionamiento del aparato.
	<b>Avisador</b> Para ajustar una cuenta atrás. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato. Puede programar esta función cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.



### 8.2 Ajuste: Hora

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

### 8.3 Ajuste: Duración





1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2.  - pulse repetidamente.  - parpadea.

3. ,  - pulse para ajustar: Duración.



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

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

### 8.4 Ajuste: Avisador

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

### 8.5 Cancelación: Funciones de reloj

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

## 9. USO DE ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

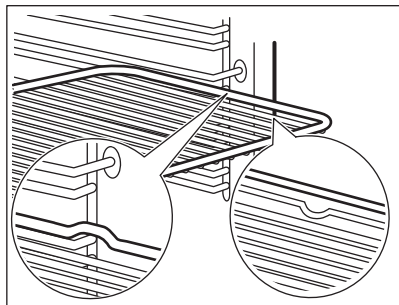
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Inserción de accesorios

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

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

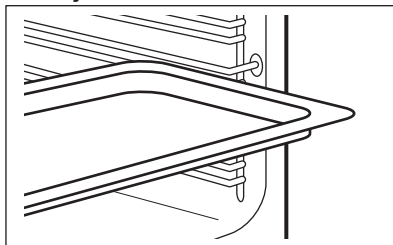
### Parrilla



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

abajo. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

### Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

## 10. CONSEJOS

### 10.1 Recomendaciones de cocción

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




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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

#### Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura



Accesorio



Posición de la parrilla



Tiempo de cocción (min)





### 10.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

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

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







### 10.3 Horneado húmedo + ventil.

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

		°C		
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
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

## 10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

					
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45
Tostadas <sup>1)</sup>	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5

<sup>1)</sup> Precaliente el aparato 10 minutos.

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza

#### Agentes limpiadores

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

#### Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u

otros residuos puede provocar un incendio.

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

#### Accesorios

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

## 11.2 Limpieza del grabado de la cavidad

Limpie el relieve del interior



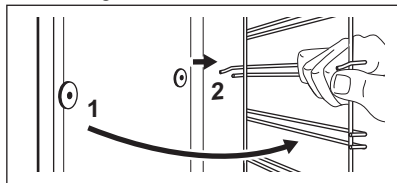
Para la función: Turbo PLUS limpia el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.

1. Vierta 250 ml de vinagre blanco o ácido cítrico en el relieve del interior. Use como un vinagre con acidez máxima de un 6 % 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.

## 11.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.



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

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

## 11.4 Limpieza con agua

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

1. Vierta agua en el relieve del interior. 200 ml.
2. Programe la función . Pulse .
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.

4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

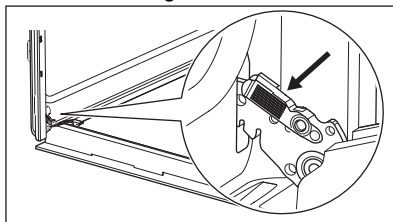
## 11.5 Extracción e instalación de la puerta

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

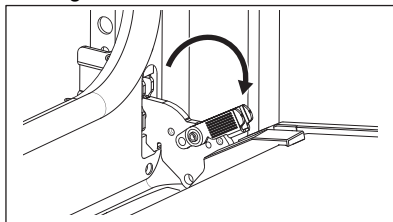
### ⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

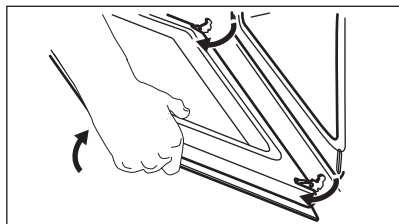
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



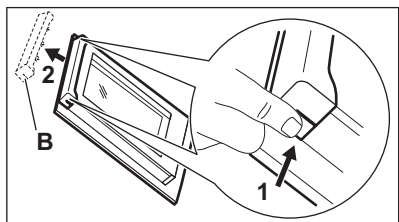
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



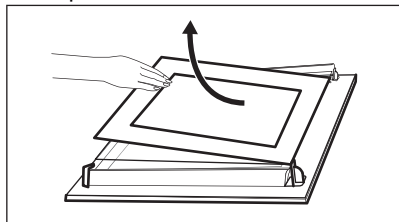
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. 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.

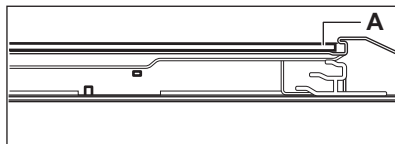


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

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

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



## 11.6 Cambio de la bombilla

### ⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

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

### ⚠ PRECAUCIÓN!

Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa quemé.

### Bombilla trasera

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

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

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

Problema	Causa y solución
El aparato no se calienta.	Ha saltado el fusible. Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
La pantalla muestra "12.00".	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad. Apague el horno y asegúrese de que está frío. Elimine el agua con un paño o esponja. Añada la cantidad correcta de agua. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajuste de la función: Turbo PLUS.

Problema	Causa y solución
Rendimiento de cocción no satisfactorio de la función: Turbo PLUS .	No hay agua en el gofrado de la cavidad. Añada la cantidad correcta de agua. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajuste de la función: Turbo PLUS.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Consulte "Mantenimiento y limpieza", Sustitución de la lámpara.

### 12.2 Datos de servicio

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

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

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

Modelo (MOD.) :

Número de producto (PNC):

Número de serie (S.N.)

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Índice de eficiencia energética	95.3
Clase de eficiencia energética	A

Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.81 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EOD5H70X	28.3 kg
	KODEH70X	28.8 kg
	KODGH70TX	28.4 kg

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

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

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

### 13.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

#### Cocción con ventilador

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

#### Calor residual

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

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


#### Mantener calientes los alimentos


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

#### Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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





**electrolux.com**

867386657-A-212024



**CE**