

OEF5H50V
OEF5H50Z



PT Forno

Manual de instruções

Tire partido do seu produto



Para acesso rápido a manuais de utilizador, instruções, informação de suporte e muito mais, visite [electrolux.com/register](https://www.electrolux.com/register)



Electrolux

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. INSTALAÇÃO.....	7
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	9
5. PAINEL DE COMANDOS.....	9
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	10
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	12
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	13
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	14
11. SUGESTÕES E DICAS.....	15
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	26
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	30
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	31

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encaixe.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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

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

- pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Não puxe o aparelho pelo puxador.
 - Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
 - Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
 - O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.

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

Parafusos de montagem	4x25 mm
-----------------------	---------

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações 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 a alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela ou do nicho de baixo do aparelho, especialmente quando o aparelho estiver a funcionar ou a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com uma ficha e um cabo de alimentação.

Tipos de cabo aplicáveis para instalação ou substituição na Europa:

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

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

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

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

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.

- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!
Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

2.5 Luz interior



AVISO!
Risco de choque eléctrico.

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

2.6 Assistência

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

2.7 Eliminação



AVISO!
Risco de ferimentos ou asfixia.

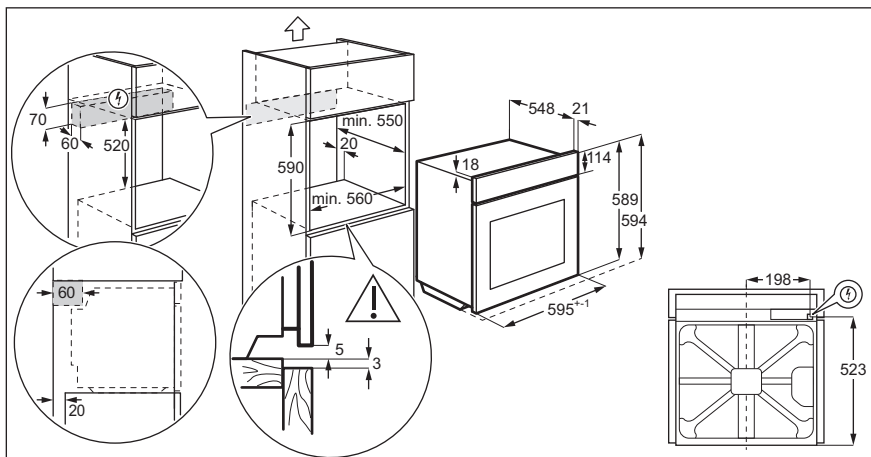
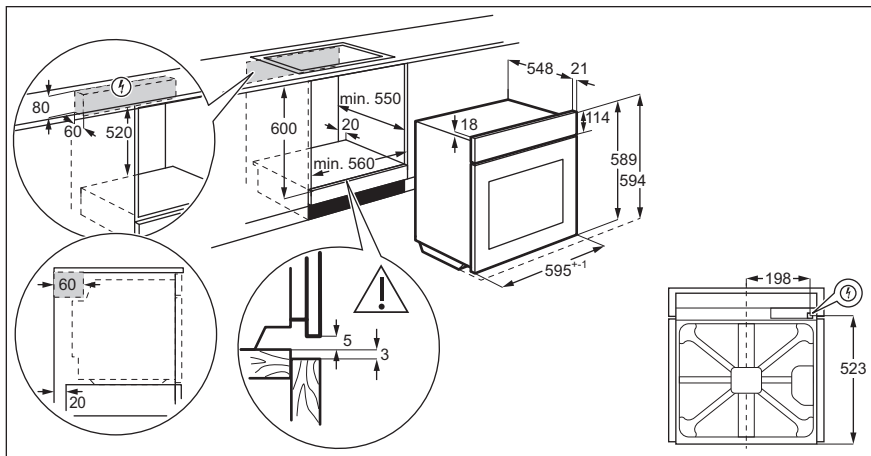
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. INSTALAÇÃO

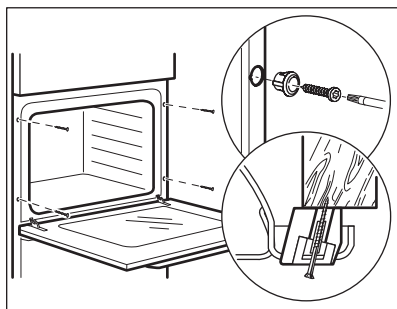


AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Em construção

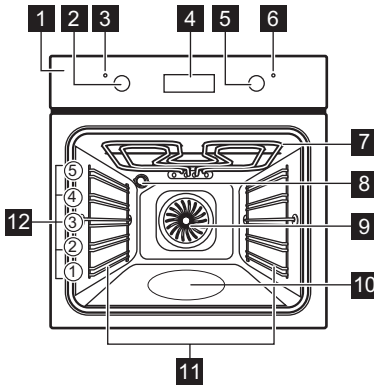


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Descrição geral



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

4.2 Acessórios

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

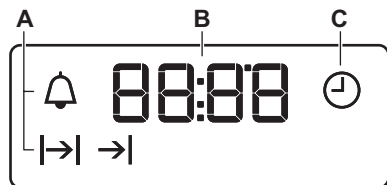
- **Tabuleiro para grelhar / assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.

5. PAINEL DE COMANDOS

5.1 Botões

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

5.2 Visor



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

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

6.1 Limpeza inicial

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




Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

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

6.2 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

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

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.





7.1 Botões retráteis







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

7.2 Selecionar uma função de aquecimento

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






7.3 Funções de aquecimento

Função do forno	Aplicação
 Posição Off	O forno está desligado.
 Luz	Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura ativa.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Utilize uma temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função Calor superior/inferior.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.

Função do forno	Aplicação
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
 Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Para gratinar e alourar.
 Função Pizza	Para cozer piza. Para alourar com mais intensidade e deixar a base estaladiça.
 Calor superior/inferior / Limpeza com água	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para obter mais informação sobre: Limpeza com água.

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO


8.1 Tabela das funções de relógio



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

8.2 Acertar a hora. Alterar a hora



É necessário acertar a hora antes de utilizar o forno.

Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver





configurado, o indicador  fica intermitente.

Prima o botão  ou  para acertar a hora.


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

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

8.3 Definir a DURAÇÃO

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






O visor apresenta .


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

sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.



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

8.4 Definir o FIM

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

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

8.5 Definir o INÍCIO DIFERIDO

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

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

8.6 Regular o CONTA-MINUTOS

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

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

8.7 Cancelar as funções de relógio

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

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

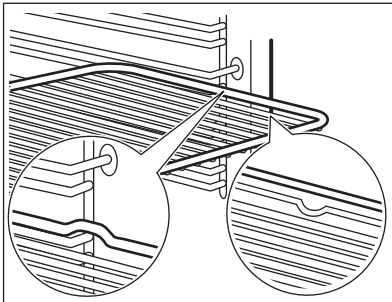


AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Introduzir os acessórios

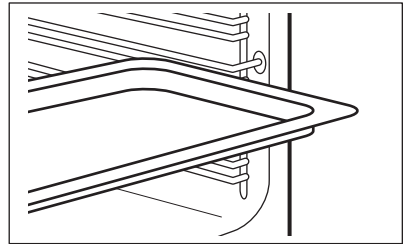
Prateleira em grelha:

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



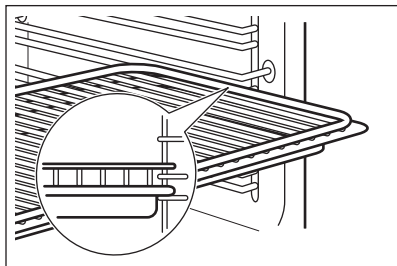
Tabuleiro para assar/ Tabuleiro para grelhar:

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



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

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



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

9.2 Calhas telescópicas

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

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

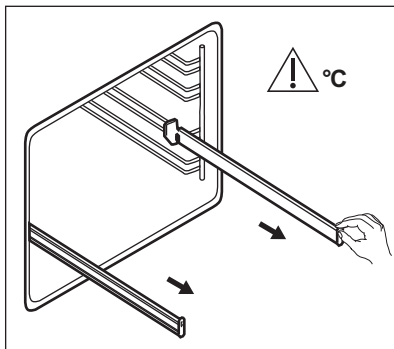
- !** **CUIDADO!** Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.

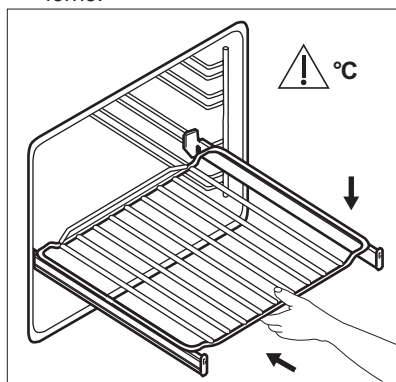
10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.



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



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

10.2 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.

11. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno

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

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

O forno possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor

e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia.

Cozer bolos

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

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

Cozinhar carne e peixe

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

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









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









Tempos de cozedura









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

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









11.2 Cozer e assar









 BOLOS						
	Calor superior/ inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bolo

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

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








Pré-aqueça o forno vazio.

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

 PÃO E PIZZA						
	Calor superior/inferior		Ventilado + Resistência Circ		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tabuleiro esmaltado
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Tabuleiro para assar






Pré-aqueça o forno vazio.








Utilize uma forma de bolo.

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






Utilize a segunda posição de prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

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

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

Utilize a segunda posição de prateleira.






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

11.3 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a quarta posição de prateleira.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.





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





11.4 Grelhador ventilado





Pré-aqueça o forno vazio.





Utilize a primeira ou a segunda posição de prateleira.





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





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

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

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

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

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

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





11.5 Secar - Ventilado + Resistência Circ





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

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




Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição de prateleira.

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

 LEGUMES		
	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8

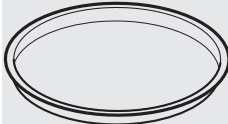
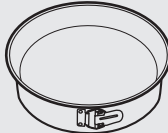

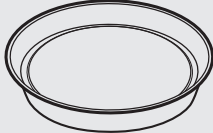
 LEGUMES		
	 (°C)	 (h)
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Regule a temperatura para 60 - 70 °C.

 FRUTA	
	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Pêras	6 - 9


11.6 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados






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

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

11.7 Ventilado com Resistência








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








		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	40 - 50
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	180	2	45 - 55
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	190	3	45 - 55
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	35 - 45
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	170	3	30 - 40
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	40 - 50
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	30 - 45








		 (°C)		 (min.)
Maçapão, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	45 - 55
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 45

11.8 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-

						
				(°C)	(min.)	
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, forma de bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min.)	
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza



Produtos de limpeza

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

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

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



Utilização diária

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

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, ligue o forno pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

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

12.2 Fornos de aço inoxidável ou alumínio

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

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

12.3 Limpar a junta da porta

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

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

12.4 Remover os apoios para prateleiras

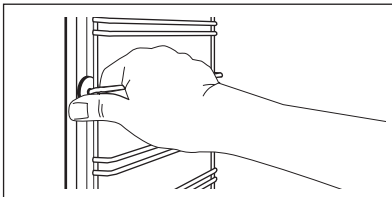
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



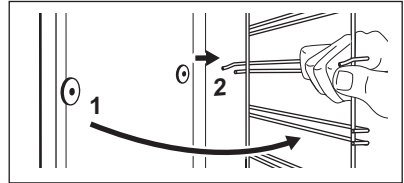
CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

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



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




Instale os acessórios removidos na sequência inversa.



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

12.5 Limpeza com água

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

1. Coloque 300 ml de água na área de baixo relevo do fundo do forno.
2. Selecione a função: .
3. Regule a temperatura para 90 °C.
4. Deixe o forno funcionar durante 30 minutos.
5. Desligue o forno.
6. Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.



AVISO!

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

12.6 Tecto do forno



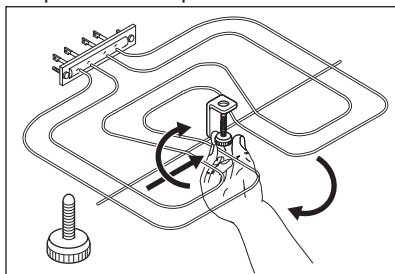
AVISO!

Desactive o aparelho antes de removê-lo. Certifique-se de que o aparelho não está quente. Existe o risco de queimaduras.

Retire os apoios da grelha.

Pode remover a resistência de aquecimento para facilitar a limpeza do tecto do forno.

1. Remova o parafuso que segura a resistência. Utilize uma chave de parafusos na primeira vez.



2. Puxe cuidadosamente a resistência para baixo.
3. Limpe o tecto do forno com um pano macio, água morna e detergente e deixe secar.

Instale o elemento de aquecimento na sequência inversa.

Instale os apoios para prateleiras.



AVISO!

Certifique-se de que a resistência de aquecimento fica bem instalada e não cai.

12.7 Retirar e instalar a porta

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



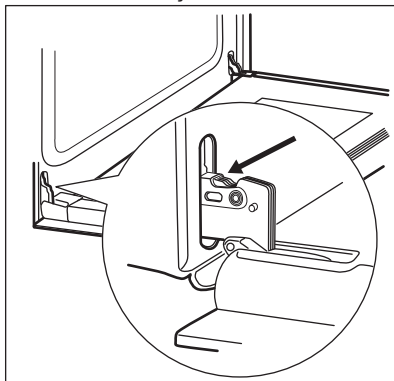
A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro antes de remover a porta do forno.



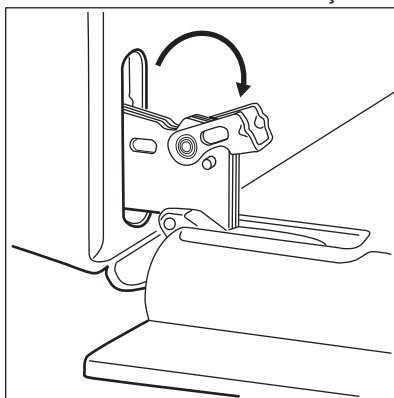
CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

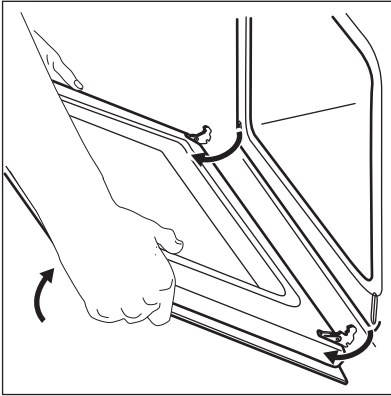
1. Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças.



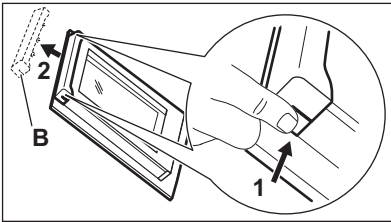
2. Levante e rode totalmente as alavancas nas duas dobradiças.



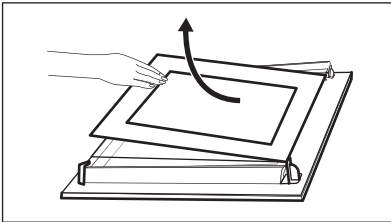
3. Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.
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 nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

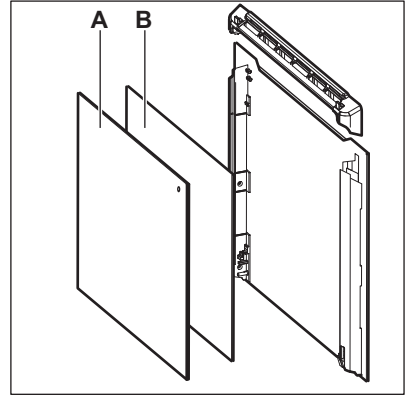


8. Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os painéis de vidro na máquina de lavar loiça.

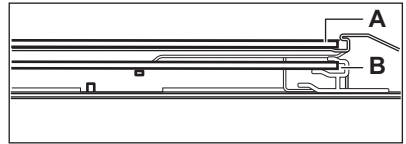
Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correta. Preste atenção ao símbolo / à impressão no lado do painel de vidro. Os painéis de vidro são diferentes para facilitar a desmontagem e a montagem.

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



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



12.8 Substituir a lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

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

**CUIDADO!**

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

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

Lâmpada posterior

1. Rode a tampa de vidro da lâmpada para a remover.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Ative o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta "12.00".	Houve uma falha de corrente elétrica.	Acerte o relógio.

13.2 Dados para a Assistência Técnica

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

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

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

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Folha de informação de produto

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

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	OEF5H50V 949496234 OEF5H50Z 949496231	
Índice de eficiência energética	95.3	
Classe de eficiência energética	A	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.81 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	OEF5H50V	30.3 kg
	OEF5H50Z	30.0 kg

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

14.2 Poupança de energia



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

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.


Manter os alimentos quentes


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

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

www.electrolux.com/shop



867355873-A-222019