

OEF5H50V
OEF5H50Z



ES Horno

Manual de instrucciones

Aprovecha al máximo tu electrodoméstico



Para acceder rápidamente a los manuales de usuario, las guías de producto, ayuda y soporte y mucho más, registra fotográficamente tu producto en electrolux.com/register



Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. INSTALACIÓN.....	7
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	9
5. PANEL DE MANDOS.....	9
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
7. USO DIARIO.....	10
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	11
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	13
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	14
11. CONSEJOS.....	14
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	25
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	29
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	30

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

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

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera.	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.

- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el

aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

2.5 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.6 Asistencia

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

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

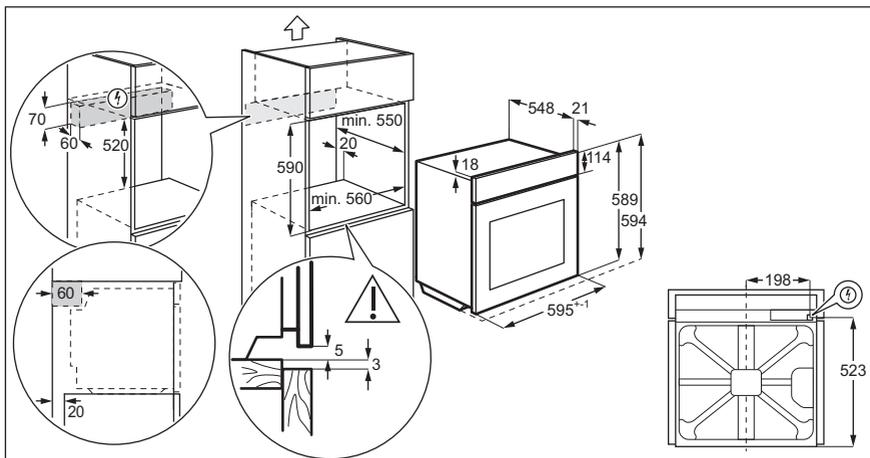
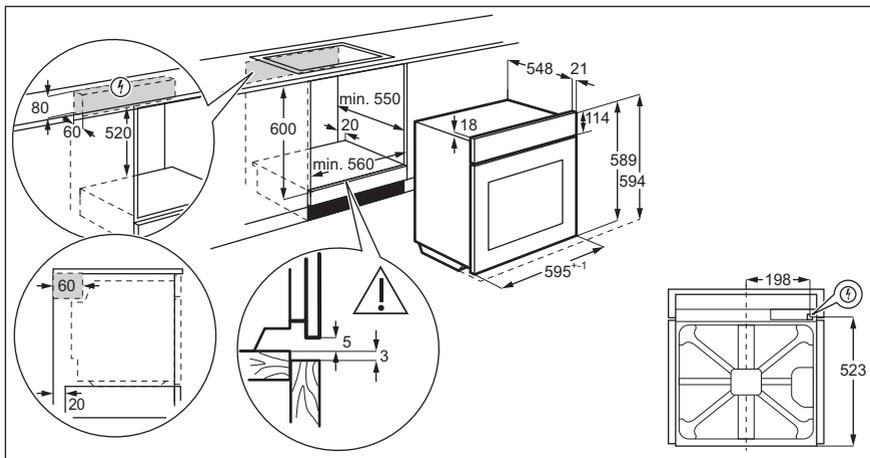
3. INSTALACIÓN



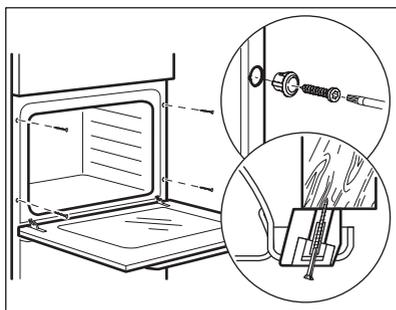
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

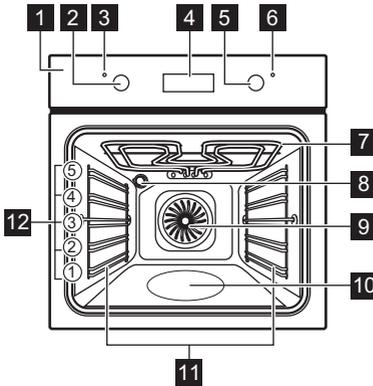


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción general



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

4.2 Accesorios

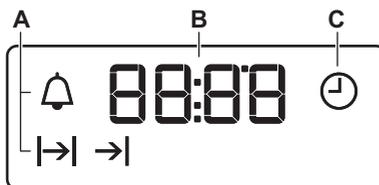
- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

5. PANEL DE MANDOS

5.1 Teclas

Sensor / tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar la hora.
⌚	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar la hora.

5.2 Pantalla



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

6. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

6.1 Limpieza inicial

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

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

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

7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Mandos escamoteables

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

7.2 Ajuste de una función de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.

La luz se enciende cuando el horno está funcionando.

3. Para apagar el horno, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

6.2 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

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

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

7.3 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
 Cocción vent. + resistencia	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Bóveda + calor inferior.

Función del horno	Aplicación
 <p data-bbox="184 263 319 335">Horneado húmedo + ventil.</p>	<p data-bbox="336 199 576 981">Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia de cocción puede reducirse. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético. Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética EN 60350-1.</p>
 <p data-bbox="184 1061 319 1093">Calor inferior</p>	<p data-bbox="336 1005 576 1077">Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.</p>

Función del horno	Aplicación
 <p data-bbox="683 263 728 287">Grill</p>	<p data-bbox="789 199 1036 279">Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p data-bbox="644 367 767 391">Grill Rápido</p>	<p data-bbox="789 303 1036 399">Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p data-bbox="649 486 761 510">Grill Turbo</p>	<p data-bbox="789 422 1036 542">Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.</p>
 <p data-bbox="638 630 772 670">Función Piz-za</p>	<p data-bbox="789 566 1036 662">Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente</p>
 <p data-bbox="632 758 778 853">Bóveda + calor inferior / Limpieza con agua</p>	<p data-bbox="789 694 1036 893">Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.</p>

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj		Aplicación
	HORA ACTUAL	Ajustar, modificar o comprobar la hora.
	DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del electrodoméstico.
	FIN	Programar cuándo se desactiva el electrodoméstico.

Función de reloj	Aplicación
→ →	TIEMPO DE RETARDO. Combinar las funciones de DURACIÓN y FIN.
🔔	AVISADOR. Ajustar el temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

8.2 Ajuste de la hora. Cambio de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

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

Pulse \uparrow o \downarrow para ajustar la hora correcta.

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

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

8.3 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función y una temperatura del horno.
2. Pulse 🕒 repetidamente hasta que |→| empiece a parpadear.
3. Pulse \uparrow o \downarrow para ajustar la DURACIÓN.

La pantalla muestra |→|.

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

8.4 Ajuste de FIN

1. Ajuste una función y temperatura del horno.

2. Pulse 🕒 repetidamente hasta que →| empiece a parpadear.
3. Pulse \uparrow o \downarrow para ajustar el tiempo. La pantalla muestra →|.
4. Al acabarse el tiempo, →| parpadea y suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.
5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
6. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

8.5 Ajuste del TIEMPO DE RETARDO

1. Ajuste una función y temperatura del horno.
2. Pulse 🕒 repetidamente hasta que |→| empiece a parpadear.
3. Pulse \uparrow o \downarrow para ajustar el tiempo para la DURACIÓN.
4. Pulse 🕒.
5. Pulse \uparrow o \downarrow para ajustar el tiempo de FIN.
6. Pulse 🕒 para confirmar. El aparato se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal.
7. El aparato se apaga automáticamente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
8. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de temperatura a la posición de apagado.

8.6 Ajuste del minuterero AVISADOR

1. Pulse  repetidamente hasta que empiece a parpadear.
2. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.

El minuterero empieza automáticamente después de 5 segundos.

3. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.

4. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

8.7 Cancelación de las funciones del reloj

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

9. USO DE LOS ACCESORIOS



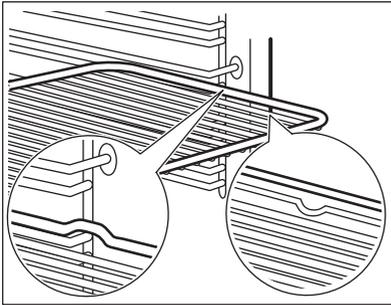
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de los accesorios

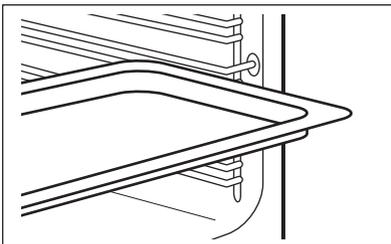
Parrilla:

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



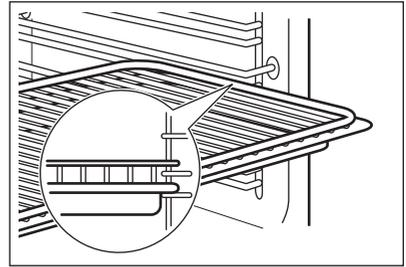
Bandeja/ Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:

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



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

9.2 Carriles telescópicos



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

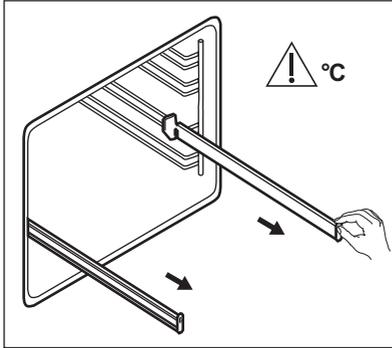
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



PRECAUCIÓN!

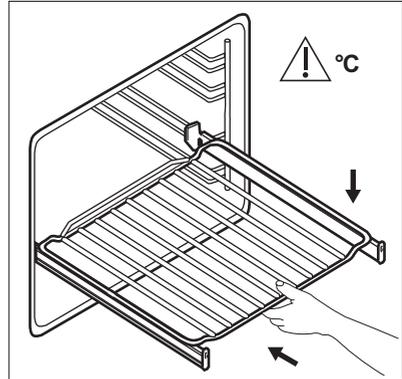
No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

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



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje

cuidadosamente para introducirlos en el horno.



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

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Ventilador de enfriamiento

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

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

10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden

11. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de

temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

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

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

Repostería

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

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

Carnes y pescados

Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el

horno quede manchado de forma permanente.

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

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

Tiempos de cocción

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

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

11.2 Horneado y asado

 REPOSTERÍA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	Molde de pastel
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	Molde de pastel
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	60 - 80	Molde de pastel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pastel, Ø 26 cm

 REPOSTERÍA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tronco de Navidad, precaliente el horno vacío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas, precaliente el horno vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde para pan
Magdalenas	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bandeja
Magdalenas, dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	Bandeja
Magdalenas, tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	Bandeja
Galletas	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bandeja
Galletas, dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	Bandeja
Galletas, tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	Bandeja
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja
Merengues, dos niveles, precaliente el horno vacío	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja

 REPOSTERÍA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pastel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pastel, Ø 24 cm

Precaliente el horno vacío.

 PAN Y PIZZA						
	Bóveda + calor inferior		Cocción ventil. + resistencia		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde para pan
Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja esmaltada
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja

Precaliente el horno vacío.

Use el molde de repostería.

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

Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

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

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

Use el segundo nivel.

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

11.3 Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

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

11.4 Grill Turbo

Precaliente el horno vacío.

Use el primer o el segundo nivel.

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

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

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

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

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

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

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

11.5 Secado - Cocción ventil. + resistencia

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.

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

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

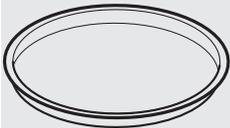
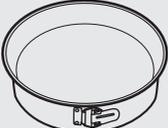
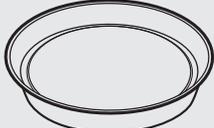
 VERDURAS		
	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

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

11.6 Horneado húmedo + ventil. accesorios recomendados

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

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

11.7 Horneado húmedo + ventil.

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

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

		 (°C)		 (min)
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

11.8 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

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

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

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

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

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Elimine las manchas resistentes con limpiadores especiales para hornos.

**Uso diario**

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

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

**Accesorios**

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

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

12.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

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

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

12.3 Limpieza de la junta de la puerta

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

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

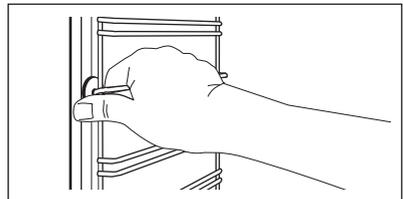
12.4 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

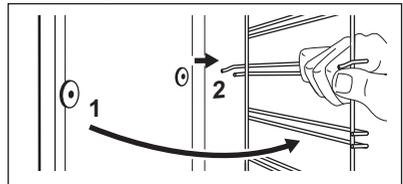
**PRECAUCIÓN!**

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



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



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



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

12.5 Limpieza con agua

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

1. Coloque 300 ml de agua en el gofrado de la cavidad en la parte inferior del horno.
2. Ajuste la función:
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.

4. Deje funcionar el horno 30 minutos.
5. Apague el horno.
6. Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de tocarlo. Existe riesgo de quemaduras.

12.6 Techo del horno



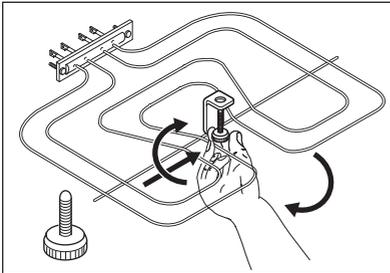
ADVERTENCIA!

Apague el aparato antes de extraer la resistencia. Asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Retire los carriles telescópicos.

Puede desmontar la resistencia para facilitar la limpieza del techo del horno.

1. Retire el tornillo que sujeta la resistencia. Utilice un destornillador la primera vez.



2. Desplace con cuidado la resistencia hacia abajo.
3. Limpie el techo del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón, y déjelo secar.

Para instalar la resistencia, siga las instrucciones en orden inverso.

Coloque los carriles de apoyo.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que la resistencia se ha colocado correctamente y no se cae.

12.7 Extracción e instalación de la puerta

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



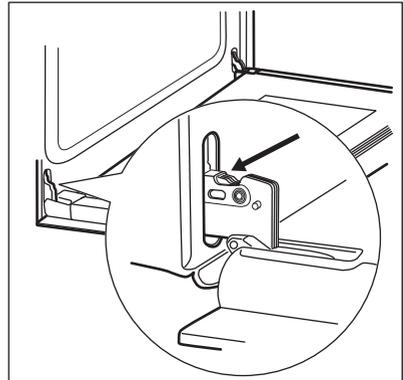
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



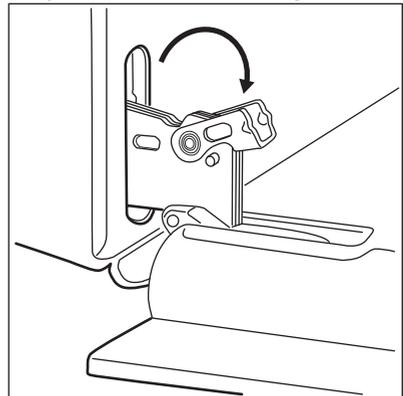
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

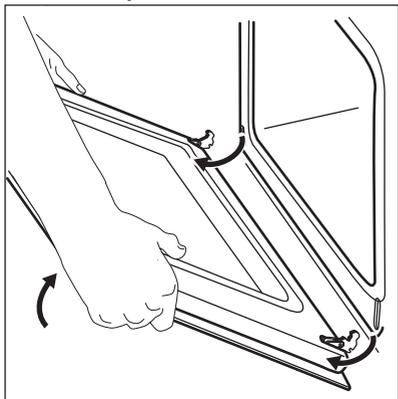
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



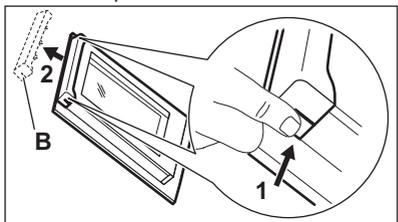
2. Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.



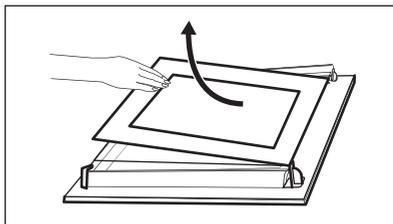
3. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.



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



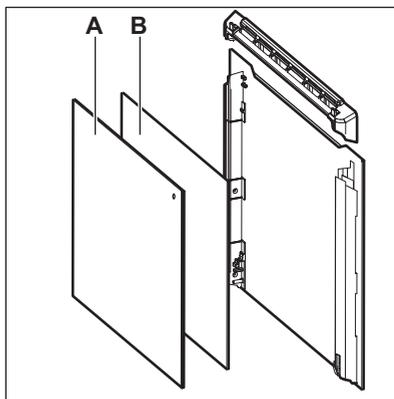
6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



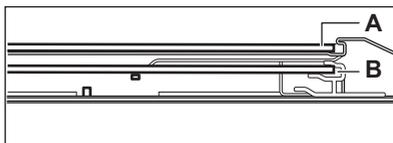
8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas. Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

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



Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.



12.8 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

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



PRECAUCIÓN!

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

La bombilla trasera

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

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.

13.2 Datos de servicio

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

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

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

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

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Hoja de información del producto

Información de producto según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	OEF5H50V 949496234 OEF5H50Z 949496231	
Índice de eficiencia energética	95.3	
Clase de eficiencia energética	A	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.81 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	OEF5H50V	30.3 kg
	OEF5H50Z	30.0 kg

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

14.2 Ahorro de energía



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

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

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

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calor

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

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.electrolux.com/shop



867355872-A-222019

