

EVY6800AAX
EVY6800Z0Z



ES Horno de microondas

Manual de instrucciones



Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	5
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	10
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	13
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	14
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	15
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	16
11. CONSEJOS.....	17
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	25
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	26
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	27

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 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 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 se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- 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.
- 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 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.
- No ponga en marcha el aparato si está vacío. Las partes de metal del interior de la cavidad pueden generar arcos eléctricos.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Únicamente una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.

- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire. Extrema la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.

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.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben estar adyacentes a aparatos o unidades de la misma altura.

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, especialmente 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.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

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 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.

- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - 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.
- Asegúrese de que la cavidad y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- 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 un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

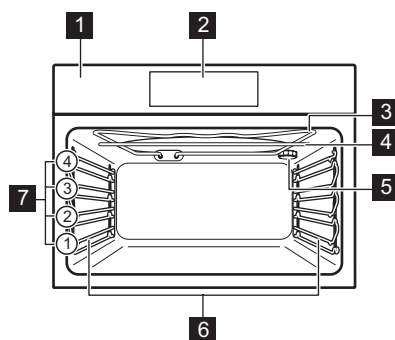
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

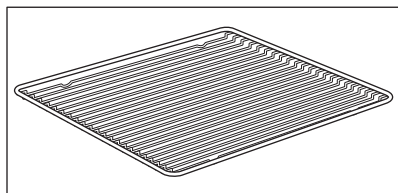
3.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Resistencia
- 4** Generador de microondas
- 5** Bombilla
- 6** Carril de apoyo, extraíble
- 7** Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

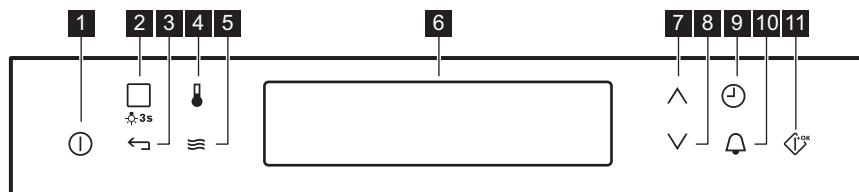
Parrilla



Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

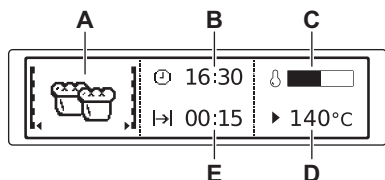


Utilice los sensores para accionar el aparato.

Si no están visibles, toque ① para activarlos.

sensor	Función	Comentario
1 	ENCENDIDO/ APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.
2 	Grill o Cocción Asistida	Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Cocción Asistida. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre las funciones: Grill, Cocción Asistida. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.
3 	Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
4 	Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato.
5 	Función de mi- croondas	Para activar la función de Microondas. Cuando utilice la función de microondas con la función: Duración durante más de 7 minutos y en modo Combi, la potencia del microondas no puede superar los 600 W.
6 -	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
7 	Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8 	Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
9 	Funciones adi- cionales y de tiempo	Programar diferentes funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla De Bloqueo, Favoritos, Calentar Y Mantener, Ajustar + Empezar.
10 	Avisador	Para ajustar la función: Avisador.
11 	OK/Inicio rápido del microondas	Para confirmar la selección o los ajustes. Para activar la función de Microondas. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado.

4.2 Pantalla



- A. Función de cocción o función de Microondas
- B. Hora actual
- C. Indicador de calentamiento
- D. Temperatura o potencia del microondas
- E. Tiempo de duración u hora de finalización de una función

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo		Función
	Avisador	La función está activada.
	Hora actual	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora De Fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Temperatura	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación Tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse  y  simultáneamente para restablecer la hora.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del aparato.
	Peso Automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar Y Mantener	La función está activada.

5. ANTES DEL PRIMER USO

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

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

5.2 Primera conexión

Al conectar el horno a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse  o  para ajustar el valor.
2. Pulse  para confirmar.

6. USO DIARIO

**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

- Utilice  o  para seleccionar la opción de menú.
- Pulse  para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.

 Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando .

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo / Elemento del menú	Aplicación
 Grill	Funciones de cocción para asar al grill alimentos de poco espesor situados en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
 Coccción Asistida	Contiene una lista de los programas automáticos.
 Ajustes Básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.
 Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.

Submenú para: Ajustes Básicos

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
 Indicación Tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
 Calentar Y Mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
 Añadir Tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
 Contraste De La Pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
 Brillo De La Pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
 Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
 Volumen Del Timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
 Tono De Teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de ENCENDIDO/APAGADO no se puede desactivar.
 Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
 Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
 Ajustes De Fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.

6.3 Ajuste de una función de cocción

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función: Grill.

3. Pulse  para confirmar.
4. Ajuste la temperatura.
5. Pulse  para confirmar.

6.4 Funciones de microondas

Funciones	Descripción
Microondas	Crea el calor directamente en el alimento. Utilícelo para calentar platos y bebidas, para descongelar carne o fruta y para cocer verdura y pescado.
Combi	Utilícelo para usar conjuntamente la función de cocción y el modo microondas. Utilícelo para cocinar alimentos en el tiempo más corto y dorarlos.
Inicio rápido	Utilícelo para activar la función del microondas tocando el símbolo  con la máxima potencia del microondas y un breve tiempo de funcionamiento: 30 segundos.

6.5 Ajuste de la función del microondas

1. Retire todos los accesorios.
2. Encienda el horno.
3. Pulse  para activar la función de microondas.
4. Pulse . La función: Duración se ajusta en 30 segundos y el microondas empieza a funcionar.

 Cada vez que se pulsa  se añaden 30 segundos a la función: Duración.

 Si no pulsa , el aparato se apaga transcurridos 20 segundos.

5. Pulse  para seleccionar la función: Duración. Consulte "Ajuste de las funciones del reloj".

 El ajuste máximo de tiempo para la función: Duración es de 90 minutos.

 Puede cambiar la potencia de microondas (pulse  y después  o ) y la función: Duración  en cualquier momento mientras la función de microondas opera.

6. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. La función del microondas se apaga automáticamente. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

 Para desactivar una función de microondas, pulse .

 Si pulsa  o abre la puerta, se detiene la función. Para volver a empezar, pulse .

6.6 Ajuste de la función Combi

1. Active una función de cocción. Consulte "Ajuste de una función de cocción".
2. Pulse  y realice los mismos pasos que para ajustar la función de microondas.

-  Para algunas funciones, el microondas empieza en cuanto se alcanza la temperatura ajustada.

Funciones no disponibles para la función Combi: Favoritos, Hora De Fin, Ajustar + Empezar, Calentar Y Mantener.

6.7 Ajuste de la función Inicio rápido

1. Si fuera necesario, pulse  para desactivar el aparato.
2. Pulse  para activar la función Inicio rápido.

Cada vez que se pulsa  se añaden 30 segundos al tiempo de Duración.

-  Puede cambiar la potencia de microondas (consulte "Ajuste de la función del microondas").

3. Toque  para ajustar el tiempo de la función: Duración. Consulte capítulo "Funciones de reloj", Ajuste de las funciones del reloj.

6.8 Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta. La señal acústica suena 3 veces cuando se alcanza la temperatura y la barra parpadea y a continuación desaparece.

6.9 Calor residual

Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y pulse  para empezar.
 Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento del horno (máx. 23 h 59 min).
 Hora De Fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

Si programa la duración de una función de reloj, la cuenta atrás comienza al cabo de 5 segundos.



Si utiliza las funciones de reloj Duración, Hora De Fin, el horno apaga las resistencias al transcurrir el 90 % del tiempo programado. El horno hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

7.2 Ajuste de las funciones del reloj



Cuando utilice la función: Duración, Hora De Fin, tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. El horno se apaga automáticamente. Puede utilizar las funciones: Duración y Hora De Fin simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el horno a una hora determinada.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que busca y el símbolo correspondiente.
3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.
4. Pulse  para confirmar. Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal. El horno se apaga. La pantalla muestra un mensaje.
5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

7.3 Calentar Y Mantener

Condiciones para que la función se active:

- Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
- La función: Duración se ha ajustado.

La función: Calentar Y Mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos

ya preparados, durante 30 minutos. Se activa al terminarse el proceso de horneado o asado.

Se puede activar o desactivar la función en el menú: Ajustes Básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar Y Mantener.
5. Pulse  para confirmar. Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal. La función permanece activa si se cambia la función de cocción.

7.4 Añadir Tiempo

La función: Añadir Tiempo hace que la función de cocción continúe tras el final de Duración.



Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso Automático.

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a su fin, sonará una señal. Pulse cualquier tecla. La pantalla muestra el mensaje.
2. Pulse  para activar o  para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse .

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Recetas online

- i** Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este aparato en nuestra página web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos en el marco frontal de la cavidad del aparato.

8.2 Cocción Asistida con Receta Automática

Este horno tiene una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Cocción Asistida.
Pulse  para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato.
Pulse  para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse  para confirmar.

- i** Cuando se usa la función: Manual, el horno utiliza los ajustes automáticos. Puede cambiarlos igual que las demás funciones.

8.3 Cocción Asistida con Peso Automático

Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Para usarla, es necesario introducir el peso de los alimentos.

1. Encienda el horno.
 2. Ajuste el menú: Cocción Asistida.
Pulse  para confirmar.
 3. Seleccione la categoría y el plato.
Pulse  para confirmar.
 4. Pulse  o  para ajustar el peso del alimento. Pulse  para confirmar.
- Comenzará el programa automático.
5. Puede cambiar el peso en cualquier momento: Pulse  o  para cambiar el peso.
 6. Cuando el tiempo llegue a su fin, sonará una señal. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

- i** En algunos programas es preciso dar la vuelta al alimento a los 30 minutos. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de los accesorios

Utilice solamente utensilios y materiales adecuados.

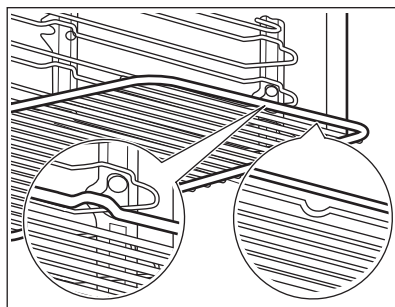


ADVERTENCIA!

Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

Parrilla:

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





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.

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.



No se pueden guardar funciones de microondas y de microondas combi como programas favoritos.

Guardar un programa

1. Encienda el horno.
 2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
 3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
 4. Pulse  para confirmar. La pantalla mostrará la primera posición libre de la memoria.
 5. Pulse  para confirmar.
 6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
 7. Pulse  o  para cambiar la letra.
 8. Pulse .
- La siguiente letra parpadeará.
9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.

10. Mantenga pulsado  para guardar. Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, pulse  o  y pulse  para sobrescribir un programa existente.

Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

Activación del programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Favoritos.
3. Pulse  para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse  para confirmar.

10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.

1. Pulse  para encender la pantalla.
2. Pulse  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en pantalla.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

10.3 Tecla De Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Se puede activar únicamente cuando el horno esté funcionando.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla De Bloqueo.
4. Pulse  para confirmar.

Para desactivar la función, pulse . La pantalla muestra un mensaje. Pulse  repetidamente y después  para confirmar.

 Al apagar el horno, la función también se desactiva.

10.4 Ajustar + Empezar

La función le permite definir una función (o programa) y utilizarla después pulsando una vez el sensor.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione una función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
4. Ajuste el tiempo deseado.
5. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.
6. Pulse  para confirmar.

Pulse un símbolo (excepto ) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.

-  • Tecla De Bloqueo se encuentra activo mientras la función de cocción está activada.
- El menú: Ajustes Básicos permite activar y desactivar la función Ajustar + Empezar.

10.5 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva automáticamente transcurrido

un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

 La desconexión automática no se aplica a las funciones: Luz, Duración, Hora De Fin.

10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el horno está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
 - cuando el horno está encendido.
 - si toca cualquiera de los símbolos durante el brillo nocturno (aparte de ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
 - si el horno está apagado y se ajusta la función: Avisador. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

10.7 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.

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 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.

11.2 Recomendaciones para microondas

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.

Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Introduzca la comida en el horno sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el microondas si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).

Cocción por microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No cocine en exceso los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el horno para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Después de apagar el horno, saque la comida y déjela reposar unos minutos.

Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.

Retire las piezas después de descongeladas.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

11.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Material / Recipiente	Función de microondas		Función de microondas combi
	Descongelar	Calentar, Cocinar	
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	X
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas.	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C (compruebe siempre las especificaciones del utensilio de plástico antes de usarlo)	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X
Película para alimentos	✓	X	X
Película de asado con cierre apto para microondas (compruebe siempre las especificaciones de la película plástico antes de usarla)	✓	✓	X
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	X	X	✓
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona (consulte siempre las especificaciones de los moldes antes de usarlos)	X	X	✓
Parrilla	X	X	✓
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X

11.4 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



PRECAUCIÓN!

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Solomillo de ternera, al punto	230	20 - 30	20 - 30	1
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.5 Cocción por microondas

Consejos para el microondas

Resultado de cocción/descongelación	Posible causa	Solución
La comida está demasiado seca.	La potencia era demasiado alta. El tiempo era excesivo.	La próxima vez seleccione una potencia más baja y un tiempo más largo.
El alimento aún no se ha descongelado, calentado o cocinado al final del tiempo de cocción.	El tiempo era insuficiente.	Seleccione un tiempo mayor. No aumente la potencia de microondas.

Resultado de cocción/descongelación	Posible causa	Solución
El alimento se ha sobrecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La potencia era demasiado alta.	La próxima vez seleccione una potencia más baja y un tiempo más largo.

Descongelar carne

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Bistec (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Carne picada (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Descongelar aves

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pollo (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Pechuga de pollo (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Muslos de pollo (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Descongelar pescado

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pescado entero (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filetes de pescado (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Descongelar productos lácteos

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Mantequilla (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Queso rallado (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Descongelar tartas y pastas

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Bizcocho de levadura (1 unidad)	200	2 - 3	15 - 20
Tarta de queso (1 unidad)	100	2 - 4	15 - 20

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pastel seco (p. ej. pan de huevos) (1 unidad)	200	2 - 4	15 - 20
Pan (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Pan cortado (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Panecillos (4 unidades)	200	2 - 4	2 - 5

Descongelar fruta

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Fruta (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Recalentar

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Alimentos infantiles en tarros (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Leche infantil (180 ml); Coloque la cuchara en el biberón	600	0:20 - 0:40	-
Comida precocinada (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Platos preparados congelados (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Leche (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Agua (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Salsa (200 ml)	600	1 - 3	-
Sopa (300 ml)	600	3 - 5	-

Fundir

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Chocolate / cobertura (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Mantequilla (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Cocinar

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pescado entero (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filetes de pescado (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Verdura, fresca (0,5 kg + 50 ml de agua)	600	5 - 15	-
Verdura, congelada (0,5 kg + 50 ml de agua)	600	10 - 20	-
Patatas gratinadas (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Arroz (0,2 kg + 400 ml de agua)	600	15 - 18	-
Palomitas de maíz	1000	1:30 - 3	-

Función de microondas combi

Utilice esta función para cocinar alimentos en poco tiempo y para dorarlos.

Combine las funciones: Grill y Microondas.

Alimento	Recipientes	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Tiempo de reposo (min)
2 mitades de pollo (2 x 0,55 kg)	Recipiente de cristal redondo, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Patatas gratinadas (1 kg)	Molde de gratinar	300	200	40	2	10
Asado de cuello de cerdo (1,1 kg)	Recipiente de cristal con tamiz	300	200	70	1	10

11.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción para los ajustes de potencia

Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste de potencia	Uso del aparato
• 1.000 vatios • 900 vatios • 800 vatios • 700 vatios	Calentar líquidos Llevar a ebullición al inicio de un proceso de cocción Cocinar verdura
• 600 vatios • 500 vatios	Descongelar y calentar platos congelados Calentar platos individuales Terminar de preparar cocidos Cocer platos con huevos
• 400 vatios • 300 vatios	Cocer alimentos después del primer hervor Cocinar alimentos delicados Calentar alimentos para bebé Hinchar arroz Calentar alimentos delicados Fundir queso, chocolate, mantequilla
• 200 vatios • 100 vatios	Descongelar carne, pescado Descongelar queso, nata, mantequilla Descongelar fruta y pasteles Descongelar pan

11.7 Información para los institutos de pruebas

Función de microondas

Pruebas conforme a IEC 60705.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Posición de la parrilla 1)	Tiempo (min)	Comentarios
Bizcocho	600	0.475	Base	8 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pastel de carne	400	0.9	1	25 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pudding de huevo	300	1	2	30 - 33	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Descongelar carne	100	0.5	1	15	De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.

1) Utilice la parrilla salvo que se indique lo contrario.

Función de microondas combi

Pruebas conforme a IEC 60705.

Alimen- to	Función	Po- tencia (va- tios)	Can- tidad (kg)	Tempe- ratura (°C)	Posi- ción de la parrilla 1)	Tiempo (min)	Comentarios
Patatas gratina- das	Grill + Mic- ro	300	1.1	160	2	44 - 46	Gire el reci- piente un cuar- to de vuelta, a la mitad del tiempo de coc- ción.
Pollo	Grill + Mic- ro	400	1.1	200	2	44 - 46	Coloque la car- ne en el reci- piente de cris- tal redondo y déle la vuelta a mitad del tiem- po de cocción.

1) Utilice la parrilla salvo que se indique lo contrario.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

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.

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.

Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda de la cavidad.

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

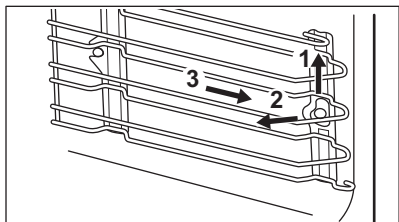
Limpie la humedad del interior después de cada uso.

12.2 Extracción de los carriles de apoyo

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el horno está totalmente frío. Corra el riesgo de quemarse.

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.
Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

12.3 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Encienda 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 superior

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 se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
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.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
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.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
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.

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 Ahorro de energía



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

Consejos generales

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 platos de metal para mejorar el ahorro energético, pero solo cuando utilice una función de horno no microondas.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

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, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de

tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla sigue funcionando.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

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



867302634-C-512017

