



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	11
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	16
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	18
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	18
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	23
11. CONSEJOS.....	25
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	42
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	47
14. INSTALACIÓN.....	48
15. DATOS TÉCNICOS.....	50
16. EFICACIA ENERGÉTICA.....	50

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, cerciőrese 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.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- 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.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

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.

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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 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 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 Cocción al vapor

**ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.

- Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.5 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.

2.6 Limpieza Piroclítica

**ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los

recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.

- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento.
El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por

las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

2.7 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.

2.8 Asistencia

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

2.9 Eliminación



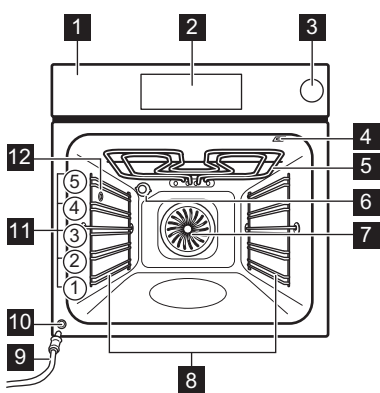
ADVERTENCIA!

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 programador electrónico
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Carril de apoyo, extraíble
- 9 Tubo de desagüe
- 10 Válvula de desagüe
- 11 Posiciones de las parrillas
- 12 Entrada del vapor

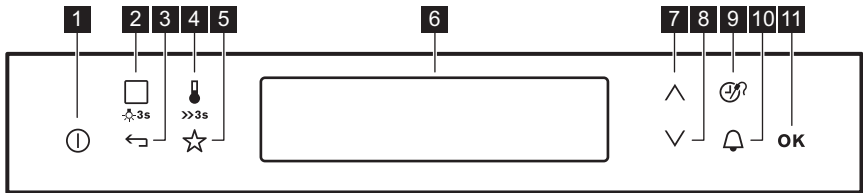
3.2 Accesorios

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

- Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Sonda térmica**
Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

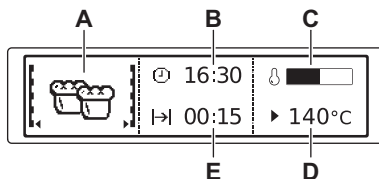


Utilice los sensores para accionar el horno.

sensor	Función	Comentario
1	ENCENDIDO/ APAGADO	Para conectar y desconectar el horno.

sensor	Función	Comentario
2 	Funciones De Cocción o Recetas	Pulse el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Recetas. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones De Cocción, Recetas. Para encender o apagar la luz, pulse el campo 3 segundos.
3 	Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, pulse el sensor durante 3 segundos.
4 	Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el horno. Pulse el campo 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento Rápido.
5 	Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
6 -	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
7 	Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8 	Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
9 	Funciones adicionales y de tiempo	Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, pulse el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla De Bloqueo, Favoritos, Calentar Y Mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica.
10 	Avisador	Para ajustar la función: Avisador.
11 OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.

4.2 Pantalla



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

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo		Función
	Avisador	Se usa la función.
	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.
	Cálculo	El horno calcula el tiempo de cocción necesario.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del horno.
	Calentamiento Rápido	La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.
	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 **OK** para confirmar.

5.3 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

1. Ajuste la función: Cocción convencional  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función: Turbo  y la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.
2. Utilice  o  para seleccionar la opción de menú.
3. Pulse OK 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
 Funciones De Cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
 Recetas	Contiene una lista de los programas automáticos.
 Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
 Limpieza	Contiene una lista de los programas de limpieza.

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

Símbolo / Elemento del menú	Aplicación
 Ajustes Básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.
 Platos Especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.
 Cocción Asistida	Contiene los ajustes del horno recomendados para una amplia selección de platos. Seleccione un plato e inicie el proceso de cocción. La temperatura y los tiempos son orientativos para obtener un mejor resultado y se pueden ajustar. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

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
 Calentamiento Rápido	Cuando está activa, la función reduce el tiempo de calentamiento.
 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.

Símbolo / Elemento del menú	Descripción
 Aviso De Limpieza	Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.
 Modo DEMO	Código de activación/desactivación: 2468.
 Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
 Ajustes De Fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.

6.3 Funciones De Cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	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 la función: Cocción convencional.
 Turbo + Vapor	Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir la duración de la cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130°C y 230°C.

Función de cocción	Aplicación
 Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Cocción convencional.
 Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Cocina A Baja Temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.

Función de cocción	Aplicación
 Turbo Plus	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo Plus. 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. Se utiliza el calor residual. La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética". Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
 Regenerar Con Vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato a la vez usando diferentes posiciones de bandeja.

6.4 Platos Especiales

Función de cocción	Aplicación
 Pan	Para hornear pan.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para hacer gratenes y dorar.

Función de cocción	Aplicación
 Levantar Masa	Para levantar la masa antes de hornear.
 Calentar Vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para conservar verduras (por ejemplo, encurtidos).
 Secar	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.

6.5 Ajuste de una función de cocción

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Funciones De Cocción.
3. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione la función de cocción.
5. Pulse OK para confirmar.
6. Ajuste la temperatura.
7. Pulse OK para confirmar.

6.6 Ajuste de una función de vapor

La tapa del compartimento de agua está en el panel de control.



ADVERTENCIA!

Use únicamente agua de grifo filtrada. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

1. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
2. Llene el compartimento de agua con 900 ml de agua.
La reserva de agua es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
4. Encienda el horno.
5. Ajuste una función de cocción al vapor y la temperatura.
6. De ser necesario, ajuste la función:
Duración $\rightarrow$ |o: Hora De Fin $\rightarrow$ |.



Una señal indica que el generador de vapor está vacío.

La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.

7. Apague el horno.
8. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor. Consulte la función de limpieza: Vaciado Del Depósito.



PRECAUCIÓN!

El horno está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado cuando vacíe el depósito de agua.

9. Tras la cocción al vapor, este puede condensarse en la base de la cavidad. Seque siempre la base de la cavidad cuando el horno esté frío. Deje que el horno se seque completamente con la puerta abierta.



ADVERTENCIA!

Después de cada cocción al vapor, espere un mínimo de 60 minutos para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.

6.7 Indicador de depósito vacío

La pantalla muestra: Falta agua y cuando el depósito está vacío y debe llenarse suena una señal.

Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Ajuste de funciones de vapor.

6.8 Indicador de depósito lleno

Cuando la pantalla muestra: Depósito de agua lleno, puede utilizar la cocción por vapor.

Cuando el depósito está lleno suena una señal.



Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad. Retire el agua con una esponja o un paño.

6.9 Cómo vaciar el depósito de agua

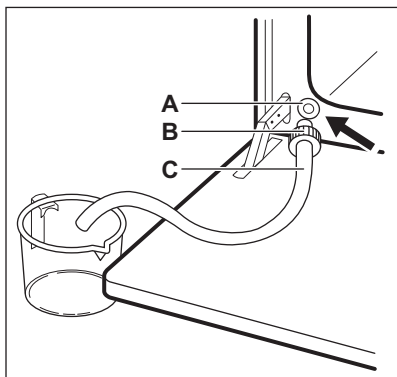


PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que el horno está frío antes de vaciar el depósito de agua.

Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.



2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).
3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua.



El tanque puede contener algo de agua cuando la pantalla indica: Falta agua. Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula de desagüe.

5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.



No utilice el agua drenada para rellenar el depósito de agua.

6.10 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.

6.11 Calentamiento Rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



No coloque alimentos en el horno cuando esté en uso la función de calentamiento rápido.

Para activar la función, mantenga pulsado 3 segundos. El indicador de calentamiento alterna.

6.12 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 OK para empezar.

función de reloj	Aplicación
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. Las funciones: Duración y Hora De Fin no funcionan cuando se usa la sonda térmica.

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 OK 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 OK 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. No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

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 OK.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Recetas 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: Recetas. Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse **OK** para confirmar.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sonda térmica

Se deben ajustar dos temperaturas: la temperatura del horno y la temperatura interna.

La sonda térmica mide la temperatura interna de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.



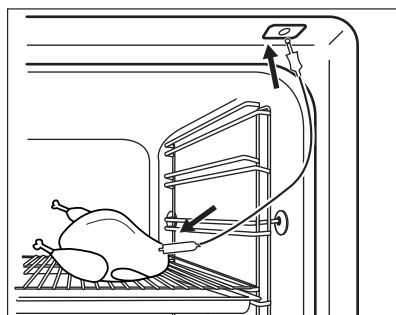
PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o los repuestos correctos.



La sonda térmica debe permanecer introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.

1. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
2. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior de la cavidad.



3. Encienda el horno. La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.
4. Toque $\wedge$ o $\vee$ en menos de 5 segundos para programar la temperatura interna.
5. Programe la función de calor y, si fuera necesario, su temperatura. El horno calcula una hora de fin aproximada. La hora de fin es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El horno calcula la hora de fin en unos 30 minutos.
6. Para cambiar la temperatura interna, pulse $\mathcal{P}$. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, suena una señal. El horno se apaga automáticamente.
7. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.
9. Pulse $\textcircled{1}$ para apagar el horno.



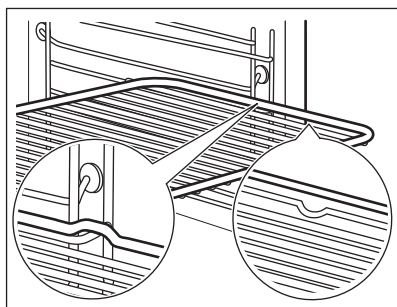
ADVERTENCIA!

La sonda térmica está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado al retirar la punta y el enchufe de la sonda térmica.

9.2 Inserción de los accesorios

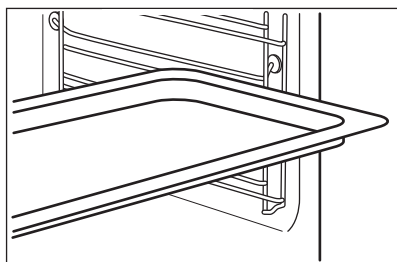
Parrilla:

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



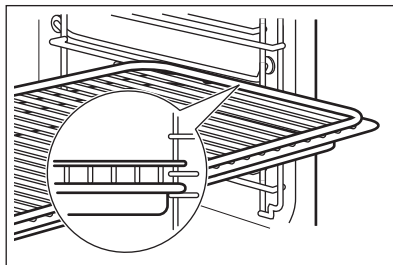
Bandeja/ Bandeja honda:

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.

9.3 Carriles telescópicos



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

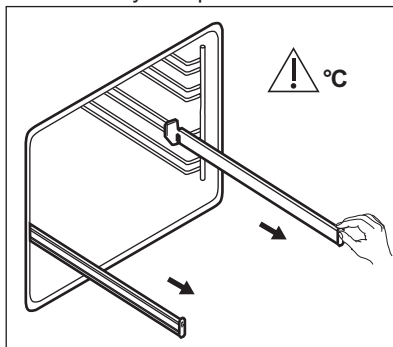
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



PRECAUCIÓN!

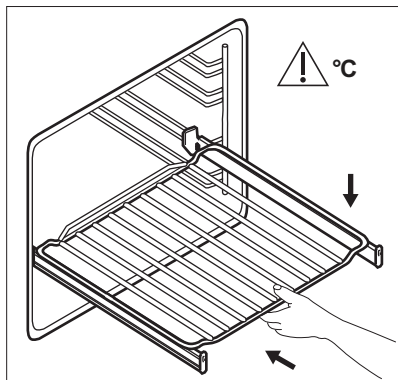
No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

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



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

cuidadosamente para introducirlos en el horno.



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

9.4 Accesorios para la cocción al vapor

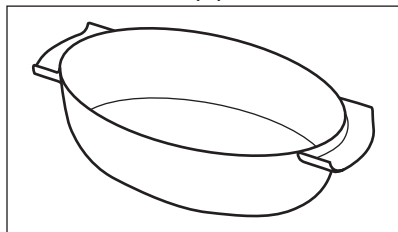


El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el horno. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

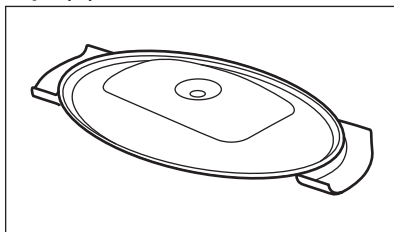
El recipiente dietético para las funciones de cocción al vapor.

El recipiente consta de una fuente de cristal, una tapa con un orificio para el tubo del inyector (C) y una rejilla de acero que se coloca en el fondo de la bandeja.

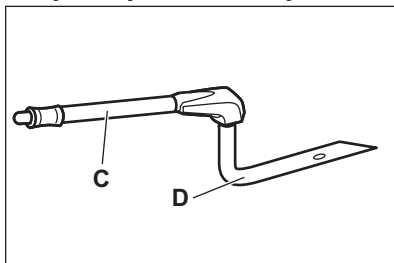
Fuente de cristal (A)



Tapa (B)

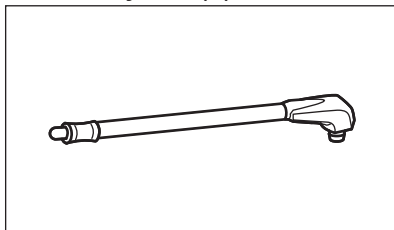


El inyector y el tubo del inyector

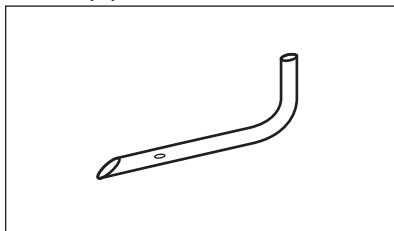


"C" es el tubo del inyector para la cocción al vapor y "D" el inyector para cocinar con vapor directo.

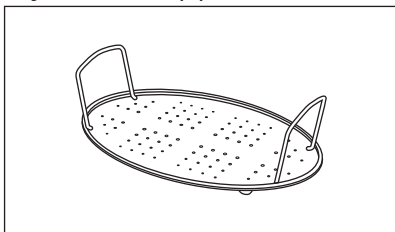
Tubo del inyector (C)



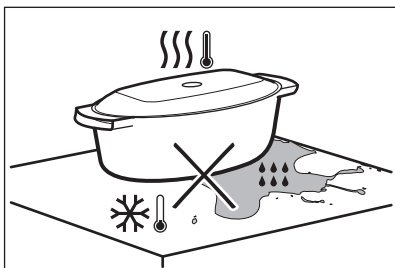
Inyector para cocción con vapor directo (D)



Rejilla de acero (E)



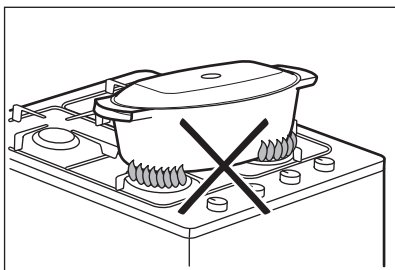
- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.



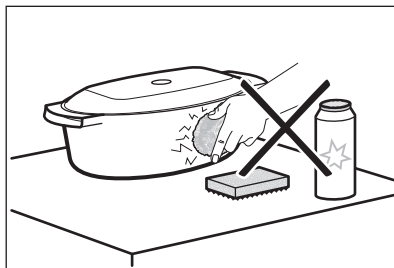
- No coloque líquidos fríos en la bandeja de horneado cuando esté caliente.



- No utilice la bandeja en una superficie de cocción caliente.



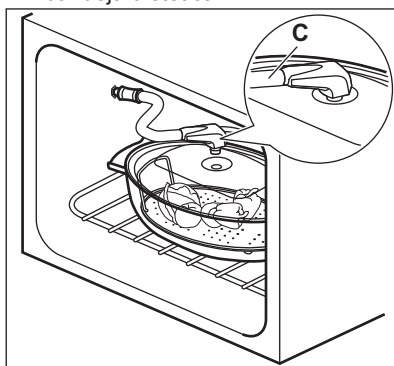
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.



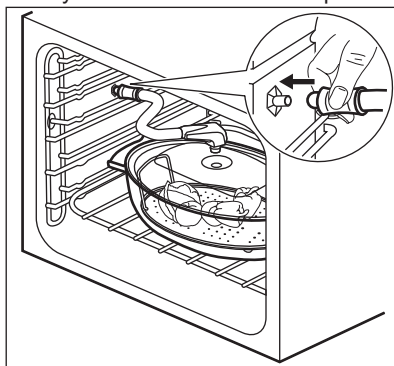
9.5 Cocción al vapor en la bandeja dietética

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética y coloque la tapa.

1. Coloque el tubo del inyector en el orificio especial de la tapa de la bandeja dietética.



2. Coloque la bandeja dietética en la segunda posición desde abajo.
3. Coloque el otro extremo del tubo del inyector en la entrada de vapor.



Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior.

4. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

9.6 Cocción con vapor directo

Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua.



PRECAUCIÓN!

No utilice la tapa de la bandeja.



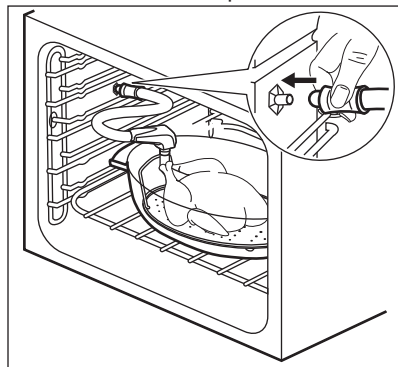
ADVERTENCIA!

Tenga cuidado cuando use el inyector durante el funcionamiento del horno. Utilice siempre guantes de protección al tocar el inyector con el horno caliente. Extraiga el inyector del horno siempre que no utilice una función de vapor.



El tubo del inyector está diseñado especialmente para cocinar y no contiene materiales peligrosos.

1. Coloque el inyector (D) en el tubo del inyector (C). Conecte el otro extremo a la entrada de vapor.

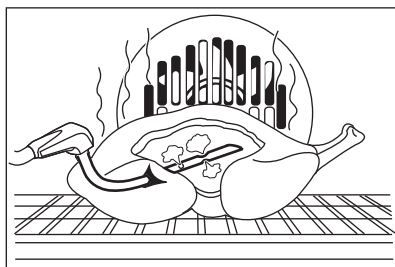


2. Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo.

Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior.

3. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

Para cocinar alimentos como pollo, pato, pavo, cabrito o pescados grandes, ponga el inyector (D) directamente en la parte vacía de la carne. Asegúrese de no obstruir los orificios.



Para obtener más información sobre la cocción al vapor, consulte las tablas de cocción para cocinar al vapor en el capítulo "Consejos".

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.

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 OK para confirmar.
La pantalla mostrará la primera posición libre de la memoria.
5. Pulse OK para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa.
La primera letra parpadea.
7. Pulse  o  para cambiar la letra.
8. Pulse OK.
La siguiente letra parpadeará.
9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
10. Mantenga pulsado OK para guardar.
Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, pulse  o  y pulse OK 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 OK para confirmar.
 4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
 5. Pulse OK para confirmar.
- Puede pulsar  para ir directamente al menú: Favoritos.

10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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



La puerta se bloquea automáticamente durante la función de pirólisis. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar cualquier símbolo.

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 OK para confirmar.



Si la función de pirólisis está activa, la puerta se bloquea y se ilumina el símbolo de una llave en la pantalla.

Para desactivar la función, pulse . La pantalla muestra un mensaje. Pulse  repetidamente y después OK 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 OK 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 - 245	5.5

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
250 - máximo	1.5



La desconexión automática no se aplica a las funciones: Luz, Sonda térmica, 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.

10.8 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

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

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repostería

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm. Precaliente el horno 10 minutos
Pastel de ciruelas	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan. Precaliente el horno 10 minutos
Galletas / masa quebrada	140	3	140 - 150	3	25 - 45	En bandeja
Merengues: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Merengues: dos niveles	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja. Precaliente el horno 10 minutos

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Bollos	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja. Precaliente el horno 10 minutos
Bollos rellenos de crema: un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos rellenos de crema: dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria	170	1	160	2 (izquierda y derecha)	30 - 50	En molde de repostería de 20 cm

Pan y pizza

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 0,5 kg cada pieza. Precaliente el horno 10 minutos
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan
Pan/Rollos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería. Precaliente el horno 10 minutos
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda. Precaliente el horno 10 minutos
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja. Precaliente el horno 10 minutos

Flanes

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Flan de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Flan de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	En un molde. Precaliente el horno 10 minutos
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde. Precaliente el horno 10 minutos
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde. Precaliente el horno 10 minutos

Carne

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne De Res	200	2	190	2	50 - 70	En una parrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parrilla
Tenera	190	2	175	2	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parrilla

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Trucha/ Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/ Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

11.3 Grill

Ajuste la temperatura máxima.

Precaliente el horno 3 minutos.

Use el cuarto nivel.

Alimento	Cantidad		Tiempo (min)	
	Piezas	Cantidad (kg)	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Filetes de vacuno	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas	8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo (cortado en 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas	4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesa	6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados	4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Grill + Turbo

Use el primer o el segundo nivel.

Carne De Res

Precaliente el horno.

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Espalda, cuello, jamón 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuleta, costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo (precocido), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Ternera

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Cordero

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pierna de cordero, cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Espalda de cordero, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Aves

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Trozos de ave, 0,2 - 0,25 kg cada uno	200 - 220	30 - 50
Medio pollo, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pollo, pular-da, 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)

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Turbo Plus

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

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Panecillos, 12 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Panecillos, 9 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne envasada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Macarons, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas hojaldradas, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verdura pochada, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verdura mediterránea, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

11.6 Cocina A Baja Temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras con

temperaturas internas de 65 °C como máximo. Esta función no es adecuada para estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la sonda térmica para garantizar que la carne tenga la

temperatura interna correcta (consulte en la tabla la sonda térmica).

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C. El valor por defecto es de 90 °C. Una vez ajustada la temperatura, el horno sigue cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja honda caliente en el horno en la parrilla.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.

4. Seleccione la función: Cocina A Baja Temperatura y ajuste la temperatura internacional correcta..

Ajuste la temperatura a 120 °C.

Alimento	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Filete de res, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Ternera asada, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Bistecs, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.7 Descongelar

Alimento	Cantidad (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1.4	60	60	-

11.8 Conservar

Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.

Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.

Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.

Los botes no se pueden tocar entre sí.

Ponga aproximadamente 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.

Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35 - 60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Bayas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Fresas/Arándanos/ Frambuesas/Grosellas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Frutas con hueso

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Peras/Membrillos/ Ciruelas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Zanahorias ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Encurtidos variados	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Colinabos/Guisantes/Espárragos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagado.

11.9 Secar

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.

Verduras

Para una bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Manzanas en rodajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.10 Turbo + Vapor

Repostería

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Tarta de manzana ¹⁾	160	60 - 80	2	En molde de repostería de 20 cm
Tartas	175	30 - 40	2	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de fruta	160	80 - 90	2	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	160	35 - 45	2	En molde de repostería de 26 cm

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	160	40 - 50	2	En molde para pan
Pastelillos	150 - 160	25 - 30	3 (2 y 4)	En bandeja
Galletas	150	20 - 35	3 (2 y 4)	En bandeja
Bollos dulces ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	En bandeja
Brioques ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 y 4)	En bandeja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Prepare el molde del pastel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rellenas de verdura	170 - 180	30 - 40	1
Lasaña	170 - 180	40 - 50	2
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	1 (2 y 4)

Carne

Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Cerdo asado 1 kg	180	90 - 110
Ternera, 1 kg	180	90 - 110
Rosbif - poco hecho, 1 kg	210	45 - 50
Rosbif - en su punto, 1 kg	200	55 - 65
Rosbif - muy hecho, 1 kg	190	65 - 75

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Cordero, Pierna, 1 kg	175	110 - 130
Pollo entero, 1 kg	200	55 - 65
Pavo entero, 4 kg	170	180 - 240
Pato entero, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Conejo, en trozos	170 - 180	60 - 90

Use el primer nivel.

Use el segundo nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ganso entero, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Pescado

Use el segundo nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Trucha, 3 - 4 piezas, 1,5 kg	180	25 - 35
Atún, 4 - 6 filetes, 1,2 kg	175	35 - 50
Pescadilla	200	20 - 30

Regenerar con vapor

Recaliente su comida en el plato.

Precaliente el horno 10 minutos.

Use el segundo nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Estofado / Gratinado		15 - 25
Pasta y salsa		10 - 15
Guarniciones (p. ej. arroz, patatas, pasta)		10 - 15
Platos únicos		10 - 15
Carne		10 - 15
Verduras		10 - 15

11.11 Cocción en la bandeja dietética

Uso de la función: Turbo + Vapor.

Verduras

Use el segundo nivel.

Ajuste la temperatura a 130°C.

Alimento	Tiempo (min)
Brécol, en cogollos	20 - 25
Berenjenas	15 - 20
Coliflor, en cogollos	25 - 30
Tomates	15
Espárragos blancos	25 - 35
Espárragos verdes	35 - 45
Calabacín en rodajas	20 - 25
Zanahorias	35 - 40
Hinojo	30 - 35
Colinabo	25 - 30
Pimientos, en tiras	20 - 25
Apio, en rodajas	30 - 35

Carne

Use el segundo nivel.

Ajuste la temperatura a 130°C.

Alimento	Tiempo (min)
Jamón cocido	55 - 65
Pechuga de pollo pochada	25 - 35
Kasseler (lomo de cerdo ahumado)	80 - 100

Pescado

Use el segundo nivel.

Ajuste la temperatura a 130°C.

Alimento	Tiempo (min)
Trucha	25 - 30
Filete de salmón	25 - 30

Guarniciones

Use el segundo nivel.

Ajuste la temperatura a 130°C.

Alimento	Tiempo (min)
Arroz	35 - 40
Patatas sin pelar, hechas al punto	50 - 60
Patatas asadas, en cuartos	35 - 45

Alimento	Tiempo (min)
Polenta	40 - 45

11.12 Pizza



Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Pizza (base fina)	200 - 220	15 - 25	1	En bandeja
Pizza (con mucha guarnición)	200 - 220	20 - 30	1	En bandeja
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	En bandeja
Tarta de manzana	150 - 170	50 - 70	1	En molde de repostería de 20 cm
Tarta	170 - 190	35 - 50	1	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de cebolla	200 - 220	20 - 30	2	En bandeja

11.13 Regenerar Con Vapor



Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado / Gratinado	130	15 - 25	2
Pasta y salsa	130	10 - 15	2
Guarniciones (p. ej. arroz, patatas, pasta)	130	10 - 15	2
Platos únicos	130	10 - 15	2
Carne	130	10 - 15	2
Verduras	130	10 - 15	2

11.14 Pan



Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Pan blanco	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Rollitos	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 y 4)	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pan de centeno	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	En bandeja

11.15 Tabla de la sonda térmica

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Morcillo de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha/Pargo	65 - 70
Atún/Salmón	65 - 70

11.16 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Alimen- to	Función	Acceso- rios	Posi- ción de la parri- lla	Tem- peratu- ra (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel pequeño	Cocción convencio- nal	Bandeja	3	170	20 - 30	Coloque 20 pas- telitos por ban- deja.
Pastel pequeño	Turbo / Tur- bo	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pas- telitos por ban- deja.
Pastel pequeño	Turbo / Tur- bo	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pas- telitos por ban- deja.
Tarta de manzana	Cocción convencio- nal	Parrilla	2	180	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diá- metro) en posi- ción diagonal.
Tarta de manzana	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2	160	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diá- metro) en posi- ción diagonal.
Bizcocho sin grasa	Cocción convencio- nal	Parrilla	2	170	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minu- tos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2	160	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minu- tos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Tur- bo	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). En posición dia- gonal. Precaliente el horno 10 minu- tos.
Manteca- dos	Turbo / Tur- bo	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Manteca- dos	Turbo / Tur- bo	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-

Alimen- to	Función	Acceso- rios	Posi- ción de la parri- lla	Tem- peratu- ra (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Manteca- dos	Cocción convencio- nal	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas 4 - 6 pie- zas	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer la- do; 2 - 3 mi- nutos el se- gundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hambur- guesa de vacuno 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parri- lla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mi- tad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

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. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

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.

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.

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. Limpie la humedad del interior después de cada uso.

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 Extracción de los carriles de apoyo

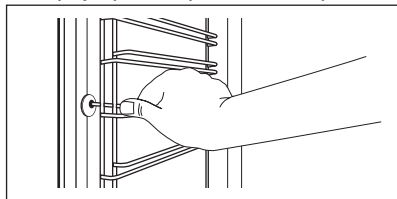
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



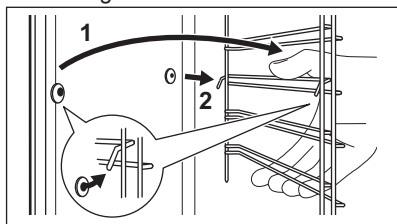
PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



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



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



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

12.4 Pirólisis



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



PRECAUCIÓN!

Antes de iniciar el procedimiento de limpieza, asegúrese de que el depósito de agua esté totalmente vacío. Consulte "Cómo vaciar el depósito de agua".



El procedimiento de limpieza pirolítica no se iniciará:

- si no ha desconectado el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente.
- si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.



PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que la función: Pirólisis. El horno podría dañarse.

1. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
2. Encienda el horno y seleccione en el menú principal la función: Pirólisis. Pulse OK para confirmar.
3. Ajuste la duración del proceso de limpieza:

Opciones	Descripción
Ligero	1 h para un nivel de suciedad bajo
Normal	1 h 30 min para un nivel de suciedad normal
Intensivo	2 h 30 min para un nivel de suciedad alto

4. Pulse OK para confirmar.



Cuando empiece la limpieza pirolítica, se bloqueará la puerta del horno y la lámpara no funcionará.



Para detener la limpieza pirolítica antes de que termine, apague el horno.



ADVERTENCIA!

Cuando la limpieza pirolítica termina, el horno está muy caliente. Deje que se enfríe. Corre el riesgo de quemarse.



Una vez terminada la función, la puerta se mantiene bloqueada durante la fase de enfriamiento. Algunas de las funciones del aparato no están disponibles durante la fase de enfriamiento.

12.5 Limpieza del depósito de agua



ADVERTENCIA!

No rellene el depósito de agua durante el procedimiento de limpieza.



Durante el procedimiento de limpieza, puede derramarse agua desde la entrada de vapor en el interior del horno. Coloque una bandeja en el nivel inmediatamente inferior a la entrada del vapor para evitar que caiga agua en la solera del horno.

Después de cierto tiempo, puede que se formen depósitos de cal en el horno. Para evitarlo, se recomienda limpiar las piezas del horno que generan el vapor. Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

Tipos de agua

- **Agua blanda con bajo contenido de cal:** recomendada por el fabricante, ya que reduce la cantidad de ciclos de limpieza.
- **Agua del grifo:** puede usarla si dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua.
- **Agua dura con gran contenido de cal:** no tiene un efecto negativo en el rendimiento del horno, pero aumenta la cantidad de ciclos de limpieza.

TABLA DE CONTENIDOS DE CALCIO INDICADA POR LA OMS (Organización Mundial de la Salud)

Depósito de calcio	Dureza agua		Clasificación del agua	Descalcifique cada
	(grados franceses)	(grados alemanes)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Blanda	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Dureza media	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcárea	40 ciclos - 1,5 meses
más de 180 mg/l	más de 18	más de 10	Muy dura	30 ciclos - 1 mes

1. Llene el depósito de agua con 850 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere unos 60 minutos.
2. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apáguelo transcurridos 25 minutos y déjelo enfriar durante 15 minutos.
3. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo transcurridos 10 minutos.

Espere a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito. Consulte "Cómo vaciar el depósito de agua".

4. Enjuague el depósito de agua y elimine con un paño los restos de cal del horno.
5. Limpie a mano el tubo de desagüe con agua caliente y jabón. No utilice ácidos, aerosoles ni agentes de limpieza similares para evitar daños.

12.6 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.



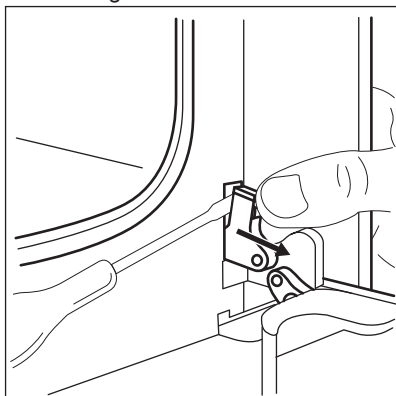
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



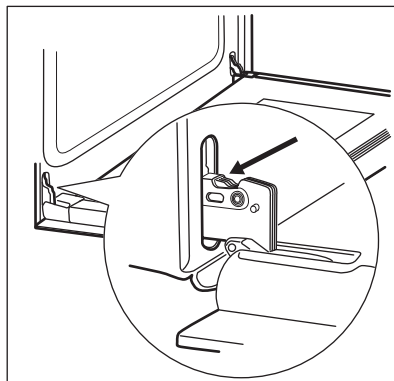
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

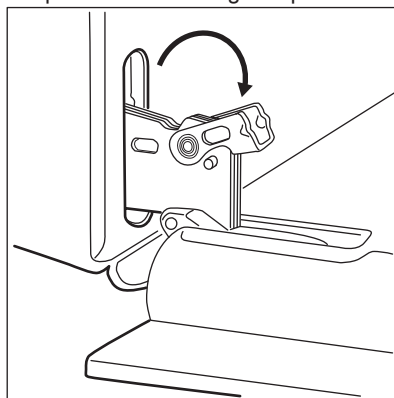
1. Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.



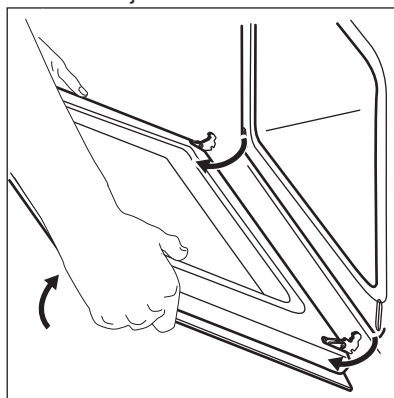
3. Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



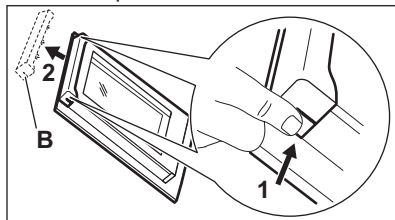
4. Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.



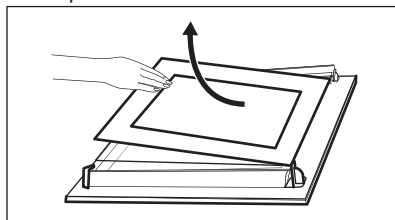
5. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.



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



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

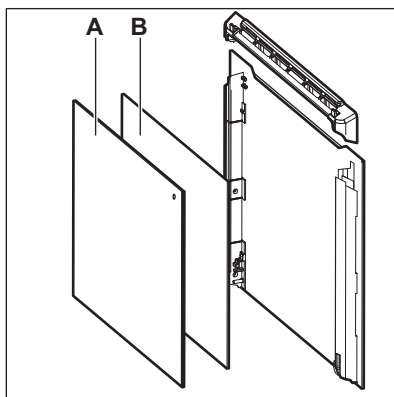


10. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

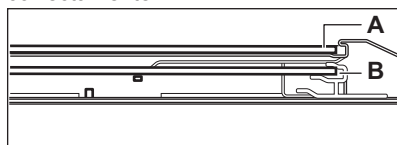
Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

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.



12.7 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 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 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.
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.
Hay agua dentro del horno.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el horno y limpie el agua con un paño o una esponja.
La cocción al vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
La cocción al vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de cal.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el horno.	Limpie el depósito de agua. Consulte "Limpieza del depósito de agua".

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
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.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo" .	El modo de demostración está activado.	Consulte "Ajustes básicos" en el capítulo "Uso diario".

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.

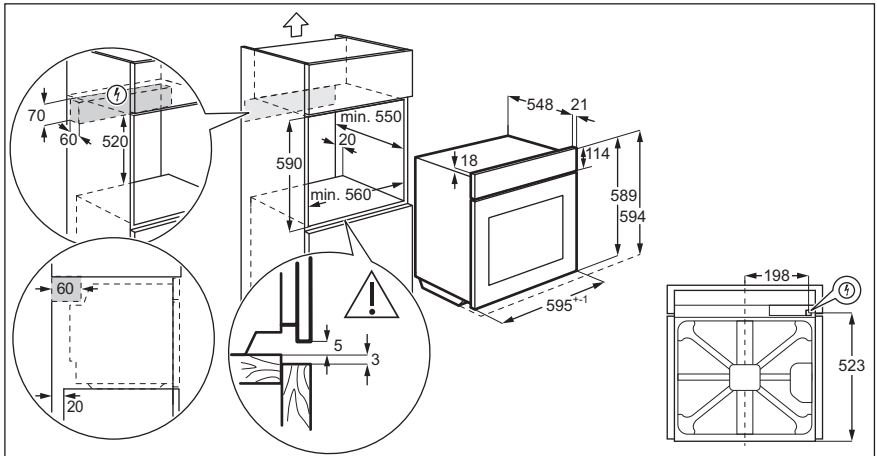
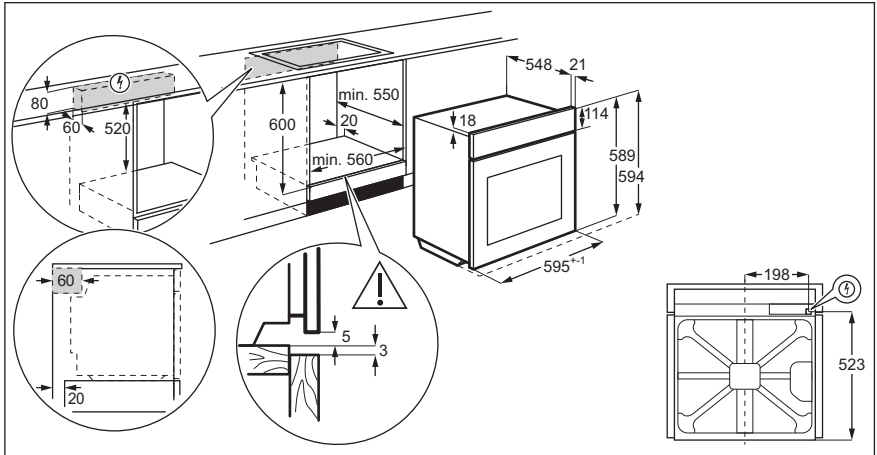
Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

14. INSTALACIÓN

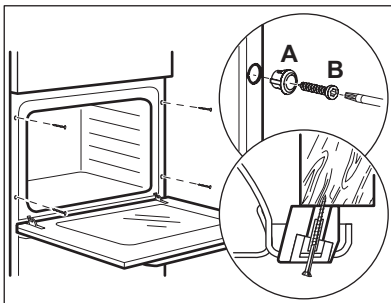


ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

14.1 Empotrado



14.2 Fijación del aparato al mueble



14.3 Instalación eléctrica



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

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

14.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

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

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

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

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

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

15. DATOS TÉCNICOS

15.1 Datos técnicos

Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 / 60 Hz

16. EFICACIA ENERGÉTICA

16.1 Ficha de producto e información según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOC6851BAX
Índice de eficiencia energética	81.2
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	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	35.3 kg

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

16.2 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.

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.

Cocción con ventilador

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

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 y el ventilador siguen 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.

Turbo Plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

17. 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



867347186-A-212018

