



# CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 3  |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 4  |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 7  |
| 4. PANEL DE MANDOS.....             | 7  |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 8  |
| 6. USO DIARIO.....                  | 8  |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 12 |
| 8. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 13 |
| 9. FUNCIONES ADICIONALES.....       | 18 |
| 10. CONSEJOS.....                   | 19 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 33 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 37 |
| 13. INSTALACIÓN.....                | 40 |
| 14. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 41 |

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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 el 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 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 .

## 2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación



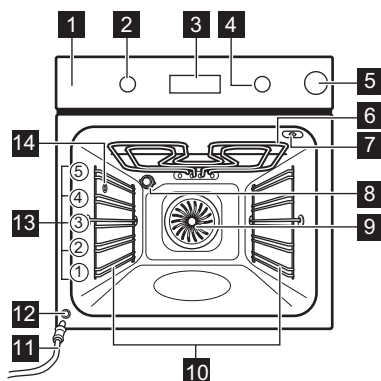
### ADVERTENCIA!

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** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de temperatura
- 5** Compartimento de agua
- 6** Resistencia
- 7** Toma de la sonda térmica
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Carril de apoyo, extraíble
- 11** Tubo de desagüe
- 12** Válvula de desagüe
- 13** Posiciones de las parrillas
- 14** 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.

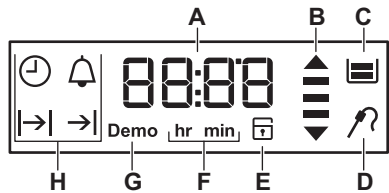
# 4. PANEL DE MANDOS

## 4.1 Teclas

| Sensor / tecla                                                                      | Función  | Descripción                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | AVISADOR | Para ajustar el AVISADOR. Manténgalo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno. |
|  | RELOJ    | Para ajustar una función de reloj.                                                                                      |

| Sensor / tecla | Función     | Descripción                                                                                                                             |
|----------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| °C             | TEMPERATURA | Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilice únicamente si está activada una función de cocción. |

4.2 Pantalla



- A. Temporizador/Temperatura
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Compartimento de agua
- D. Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- E. Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
- F. Horas / minutos
- G. modo de demostración (solo los modelos seleccionados)
- H. Funciones de reloj

5. ANTES DEL PRIMER USO



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

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.

6. USO DIARIO



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.2 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

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

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

6.1 Mandos escamoteables

Si desea usar el aparato, pulse el mando de control. El mando de control saldrá de su alojamiento.

## 6.2 Funciones de cocción

| Función del horno                                                                                                                 | Aplicación                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Posición de apagado                          | El horno está apagado.                                                                                                                                                             |
| <br>Calentamiento Rápido                         | Para reducir el tiempo de calentamiento.                                                                                                                                           |
| <br>Turbo                                        | Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.        |
| <br>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 Calor superior + inferior.               |
| <br>Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior) | Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.                                                                                                                          |
| <br>Calor Inferior                             | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.                                                                                                                 |
| <br>Descongelar                                | Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados. |

| Función del horno                                                                                    | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Turbo Plus      | Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para más información, consulte Turbo plus en el capítulo "Consejos". 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. No utilice el calor residual, porque podría disminuir la potencia térmica. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en: 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. |
| <br>Grill Rápido  | Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br>Grill + Turbo | Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Función del horno                                                                                  | Aplicación                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>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. |

### 6.3 Conexión y desconexión del horno

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para apagar el horno, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

El indicador se enciende cuando el horno está funcionando.

### 6.4 Calentamiento Rápido

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.



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

1. Gire el mando de las funciones del horno para ajustar el calentamiento rápido.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

Cuando el aparato alcanza la temperatura programada suena la señal.

3. Ajuste una función del horno.

### 6.5 Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla  aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.

### 6.6 Cocción al vapor



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

1. Ajuste la función .
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
3. Llene el compartimento de agua hasta que aparezca el indicador de depósito lleno.  
La capacidad máxima del depósito es de 900 ml. Es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.
4. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
5. Regule la temperatura entre 130 °C y 230 °C.

La cocción al vapor da buen resultado dentro de este intervalo de temperaturas.

6. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.

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



#### PRECAUCIÓN!

El aparato está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado cuando vacíe el compartimento de agua.

### 6.7 Indicador del depósito de agua

Mientras cocina al vapor, el indicador del depósito de agua muestra el nivel de agua en el depósito.

- Cuando el depósito está lleno, la pantalla muestra  y suena una señal. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
- Cuando el depósito esté medio lleno, la pantalla mostrará .

- Cuando el depósito está vacío, la pantalla muestra  y suena una señal. Vuelva a llenar el depósito.

**i** 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.

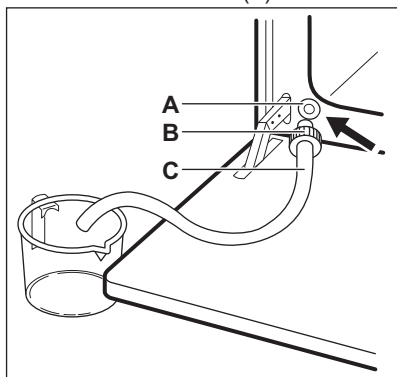
## 6.8 Cómo vaciar el depósito de agua



### PRECAUCIÓN!

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

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.

**i** Puede quedar agua dentro después de que la pantalla muestre:   
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.

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

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Tabla de funciones del reloj

| Función de reloj                                                                                       | Aplicación                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>HORA AC-TUAL      | Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.                                                                                       |
| <br>DURACIÓN          | Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.                                                                |
| <br>FIN               | Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.                                                                          |
| <br>TIEMPO DE RETARDO | Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.                                                                                                                                      |
| <br>AVISADOR          | Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado. |

### 7.2 Ajuste y modificación de la hora

Tras la primera conexión a la red eléctrica, espere hasta que en la pantalla aparezca **hr** y "12:00". "12" parpadea.

1. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para ajustar las horas.
2. Pulse  para confirmar y cambiar al ajuste de los minutos.

La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "00" parpadea.

3. Pulse  para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora.

Para cambiar la hora actual, pulse repetidamente  hasta que parpadee el indicador  de la función de hora en la pantalla.

### 7.3 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas y pulse  para confirmar.

Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos.  y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
5. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

### 7.4 Ajuste del FIN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y  y la hora parpadear en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
5. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

## 7.5 Ajuste de la función INICIO DIFERIDO

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que  empiece a parpadear.
3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos de DURACIÓN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas de DURACIÓN y pulse  para confirmar.

La pantalla muestra  parpadeando.

4. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar las horas de FIN y pulse  para confirmar. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los minutos de FIN y pulse  para confirmar.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN.

A la hora de FIN programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y

 y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga.

5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
6. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

## 7.6 Ajuste del AVISADOR

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

1. Pulse  .
-  y "00" parpadean en la pantalla.
2. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para ajustar los segundos y minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
3. Ajuste las horas.
4. El AVISADOR empezará automáticamente después de 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
5. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "00:00" y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

# 8. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 8.1 Uso de la sonda térmica

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

Se deben ajustar dos temperaturas:

- La temperatura del horno. Consulte la tabla de asados.

- La temperatura interna. Consulte la tabla de la sonda térmica.

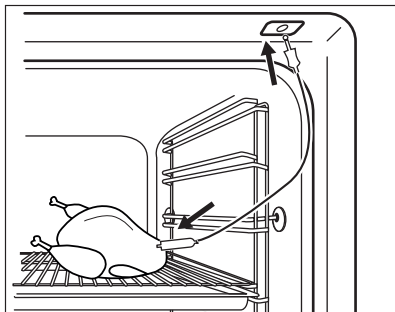


### PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el horno o repuestos originales.

1. Ajuste la función y temperatura del horno.
2. Coloque la punta de la sonda térmica (con el símbolo  en el mango) en el centro de la carne.
3. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior

del interior del horno.



Asegúrese de que la sonda térmica permanece introducida en la carne y en la toma durante el proceso de cocción.

La primera vez que se utiliza la sonda térmica, la temperatura interior predeterminada es de 60 °C.

Mientras  parpadea, puede utilizar el mando del termostato para cambiar la temperatura interior predeterminada.

La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica y la temperatura interior predeterminada.

4. Pulse  para guardar la nueva temperatura interior, o espere 10 segundos para guardar automáticamente el ajuste.

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica. Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, parpadean el símbolo de la sonda térmica  y la temperatura interior predeterminada. La señal acústica suena 2 minutos.

5. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
6. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del horno.
7. Encienda el horno.



### ADVERTENCIA!

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

Es necesario ajustar de nuevo el tiempo de la temperatura interna cada vez que introduzca la sonda térmica en la toma. No se puede seleccionar la duración ni la hora de finalización.

Mientras el horno calcula el tiempo de duración provisional por primera vez, el

símbolo  parpadea en la pantalla. Cuando termina el cálculo, la pantalla muestra la duración de la cocción. Durante la cocción se realizan cálculos de la duración y el valor de pantalla se actualiza si es preciso.

Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción:

#### 1. Pulse °C:

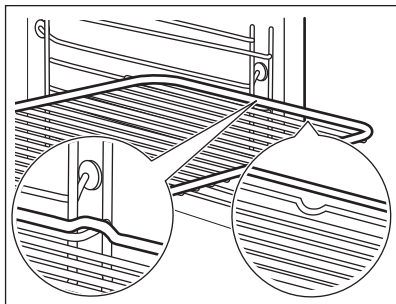
- una vez: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada; si desea puede modificarla en 5 segundos.
- dos veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno.
- tres veces: la pantalla muestra la temperatura del horno seleccionada; si desea puede modificarla en 5 segundos. Esta información solo está disponible durante la fase de calentamiento.

2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

## 8.2 Inserción de los accesorios

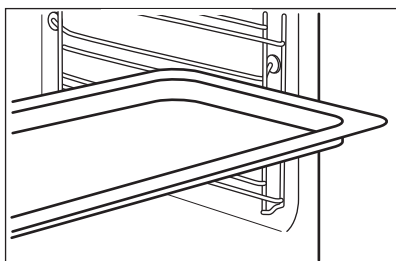
Parrilla:

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



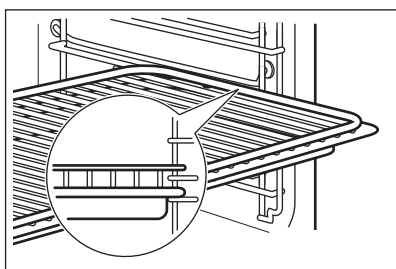
**Bandeja/ Bandeja honda:**

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



**Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:**

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



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

## 8.3 Carriles telescópicos



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

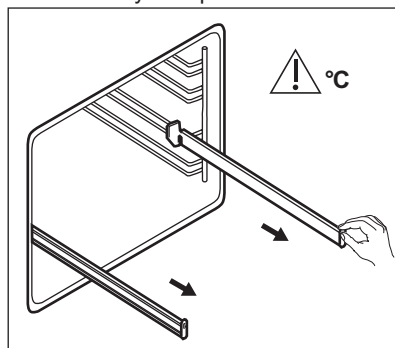
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



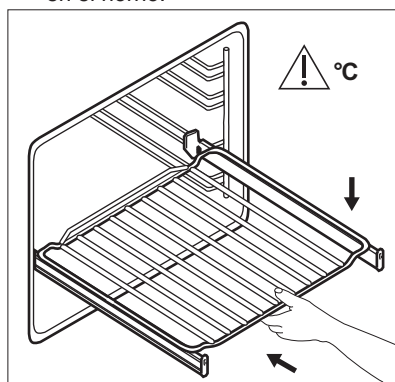
### **PRECAUCIÓN!**

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.

## 8.4 Accesorios para la cocción al vapor

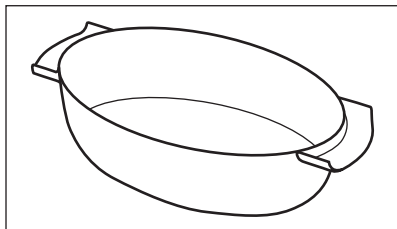


El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el horno. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

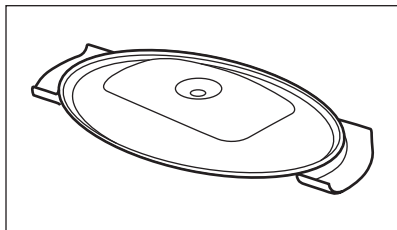
### El recipiente dietético para las funciones de cocción al vapor.

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.

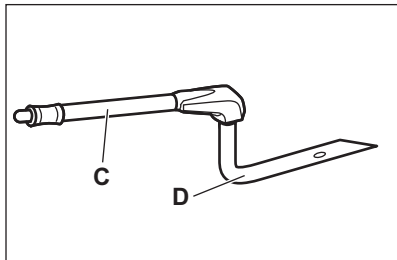
#### Fuente de cristal (A)



#### Tapa (B)

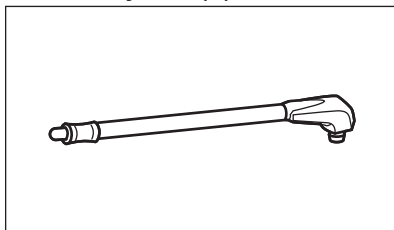


#### El inyector y el tubo del inyector

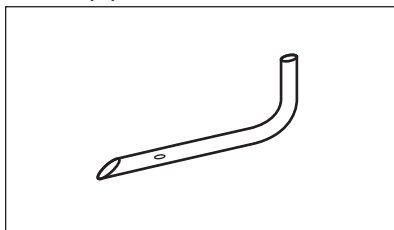


"C" es el tubo del inyector para la cocción al vapor y "D" el inyector para cocinar con vapor directo.

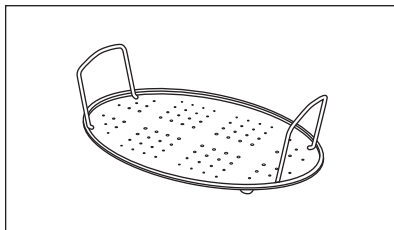
#### Tubo del inyector (C)



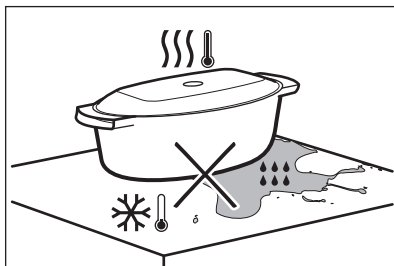
#### Inyector para cocción con vapor directo (D)



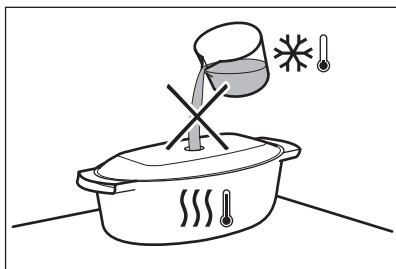
#### Rejilla de acero (E)



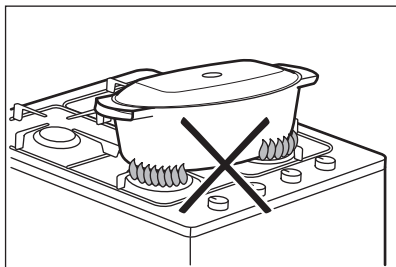
- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.



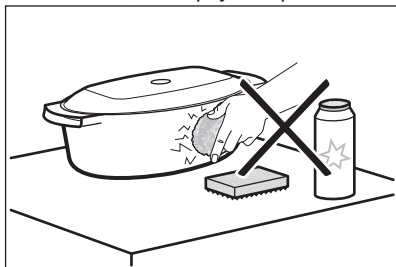
- No coloque líquidos fríos en la bandeja de horneado cuando esté caliente.



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



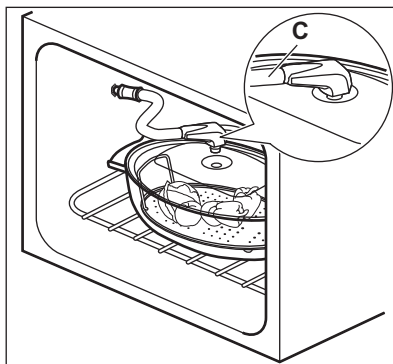
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.



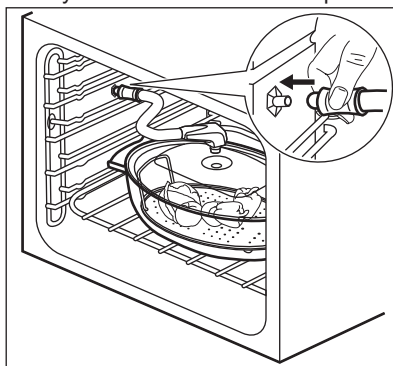
## 8.5 Cocción al vapor en la bandeja dietética

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.

## 8.6 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.

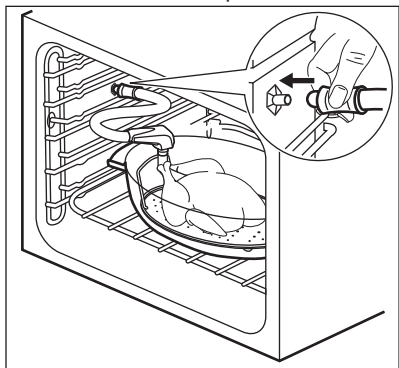
**ADVERTENCIA!**

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.

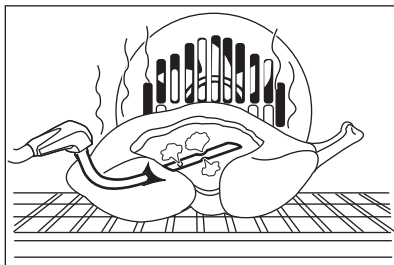


2. Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo.

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".

## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  y **°C** al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. SAFE aparece en la pantalla.

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

### 9.2 Uso de la tecla de bloqueo

Puede activar la tecla de bloqueo únicamente cuando el horno esté funcionando.

Cuando el bloqueo de función está activado, los ajustes de la temperatura y tiempo de una función del horno en curso no pueden modificarse accidentalmente.

1. Seleccione una función del horno y ajústela según sus preferencias.
2. Mantenga pulsado  y **°C** al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. Loc aparece en la pantalla durante 5 segundos.



Loc aparece en la pantalla cuando se gira el mando de temperatura o se pulsa una tecla con el bloqueo de funciones activado.

Al girar el mando de funciones del horno, el horno se apaga.

Cuando se apaga el horno con la tecla de bloqueo activada, esta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".

Para desactivar la tecla de bloqueo, repita el paso 2.

### 9.3 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

### 9.4 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función de cocción y no se cambia la temperatura del horno.

| Temperatura (°C) | Hora de desconexión (h) |
|------------------|-------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                    |

| Temperatura (°C) | Hora de desconexión (h) |
|------------------|-------------------------|
| 120 - 195        | 8.5                     |
| 200 - 245        | 5.5                     |
| 250 - máximo     | 1.5                     |

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el horno.



La desconexión automática no se aplica a las funciones siguientes: sonda térmica, Luz, Duración, Fin.

### 9.5 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.

### 9.6 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.

## 10. 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.

### 10.1 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.

**10.2 Cara interior de la puerta**

**La cara interior de la puerta contiene:**

- los números de las posiciones de la parrilla.
- información sobre las funciones del horno, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para platos.

**10.3 Cuadro de especificaciones para hornear y asar**

**Repostería**

| Alimento                                | Bóveda/Calor Inferior |                         | 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                               |
| Tarta de queso (con suero)              | 170                   | 1                       | 165              | 2                       | 60 - 80      | En molde de repostería de 26 cm                      |
| Tarta o pastel de manzana <sup>1)</sup> | 170                   | 2                       | 160              | 2 (izquierda y derecha) | 80 - 100     | En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla |
| Strudel                                 | 175                   | 3                       | 150              | 2                       | 60 - 80      | En bandeja                                           |

| Alimento                                            | Bóveda/Calor Inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|---------------------------------|
|                                                     | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                 |
| Tarta de mermelada                                  | 170                   | 2                       | 165              | 2 (izquierda y derecha) | 30 - 40      | En molde de repostería de 26 cm |
| Bizcocho                                            | 170                   | 2                       | 160              | 2                       | 50 - 60      | En molde de repostería de 26 cm |
| Pastel de Navidad/<br>pastel de fruta <sup>1)</sup> | 160                   | 2                       | 150              | 2                       | 90 - 120     | En molde de repostería de 20 cm |
| Pastel de ciruelas <sup>1)</sup>                    | 175                   | 1                       | 160              | 2                       | 50 - 60      | En molde para pan               |
| Pasteles pequeños:<br>un nivel                      | 170                   | 3                       | 140 - 150        | 3                       | 20 - 30      | En bandeja                      |
| Pasteles pequeños:<br>dos niveles                   | -                     | -                       | 140 - 150        | 2 y 4                   | 25 - 35      | En bandeja                      |
| Pasteles pequeños:<br>tres niveles                  | -                     | -                       | 140 - 150        | 1, 3 y 5                | 30 - 45      | En bandeja                      |
| Galletas/<br>hojaldres - un nivel                   | 140                   | 3                       | 140 - 150        | 3                       | 30 - 35      | En bandeja                      |
| Galletas/<br>hojaldres - dos niveles                | -                     | -                       | 140 - 150        | 2 y 4                   | 35 - 40      | En bandeja                      |
| Galletas/<br>hojaldres - tres niveles               | -                     | -                       | 140 - 150        | 1, 3 y 5                | 35 - 45      | En bandeja                      |
| Merenques: un nivel                                 | 120                   | 3                       | 120              | 3                       | 80 - 100     | En bandeja                      |

| Alimento                              | Bóveda/Calor Inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios                     |
|---------------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|---------------------------------|
|                                       | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                 |
| Merengues - dos niveles <sup>1)</sup> | -                     | -                       | 120              | 2 y 4                   | 80 - 100     | En bandeja                      |
| Bollos <sup>1)</sup>                  | 190                   | 3                       | 190              | 3                       | 12 - 20      | En bandeja                      |
| 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) | 50 - 60      | En molde de repostería de 20 cm |

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

### Pan y pizza

| Alimento                 | Bóveda/Calor Inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios                    |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|--------------------------------|
|                          | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                |
| Pan blanco <sup>1)</sup> | 190                   | 1                       | 190              | 1                       | 60 - 70      | 1 - 2 piezas, 500 g cada pieza |
| Pan de centeno           | 190                   | 1                       | 180              | 1                       | 30 - 45      | En molde para pan              |

| Alimento                 | Bóveda/Calor Inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios                                        |
|--------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|----------------------------------------------------|
|                          | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |                                                    |
| Pan/Rollos <sup>1)</sup> | 190                   | 2                       | 180              | 2 (2 y 4)               | 25 - 40      | 6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería      |
| Pizza <sup>1)</sup>      | 230 - 250             | 1                       | 230 - 250        | 1                       | 10 - 20      | En bandeja de repostería o bandeja honda para asar |
| Galletas <sup>1)</sup>   | 200                   | 3                       | 190              | 3                       | 10 - 20      | En bandeja                                         |

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

### Flanes

| Alimento                | Bóveda/Calor Inferior |                         | Turbo            |                         | Tiempo (min) | Comentarios |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-------------|
|                         | Temperatura (°C)      | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Posición de la parrilla |              |             |
| Pudin de pasta          | 200                   | 2                       | 180              | 2                       | 40 - 50      | En un molde |
| Pudin de verduras       | 200                   | 2                       | 175              | 2                       | 45 - 60      | En un molde |
| Quiches <sup>1)</sup>   | 180                   | 1                       | 180              | 1                       | 50 - 60      | En un molde |
| Lasaña <sup>1)</sup>    | 180 - 190             | 2                       | 180 - 190        | 2                       | 25 - 40      | En un molde |
| Canelones <sup>1)</sup> | 180 - 190             | 2                       | 180 - 190        | 2                       | 25 - 40      | En un molde |

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

**Carne**

| Alimento           | Bóveda/Calor Inferior |                         | 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 |
| Ternera            | 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 |
| 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     | Bóveda/Calor Inferior |                         | 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  |

## 10.4 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   |

## 10.5 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     |
| 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 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      |

**10.6 Turbo Plus**

 Para obtener el mejor resultado, siga los tiempos de horneado indicados en la tabla siguiente.

 Durante la cocción, abra únicamente la puerta del aparato cuando sea necesario.

| Alimento           | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta gratinada    | 190 - 200        | 45 - 55      | 2                       |
| Patatas gratinadas | 160 - 170        | 60 - 75      | 2                       |
| Moussaka           | 180 - 200        | 75 - 90      | 2                       |
| Lasaña             | 160 - 170        | 55 - 70      | 2                       |
| Canelones          | 170 - 190        | 65 - 75      | 2                       |
| Pudding de pan     | 150 - 160        | 75 - 90      | 2                       |
| Pudding de arroz   | 170 - 190        | 45 - 60      | 2                       |

| Alimento         | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Tarta de manzana | 150 - 160        | 75 - 85      | 2                       |
| Pan blanco       | 180 - 190        | 50 - 60      | 2                       |

## 10.7 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                                           | -                                                                                                  |

## 10.8 Secar - Turbo

secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

- Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.
- Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de

### Verduras

| Alimento  | Temperatura (°C) | Tiempo (h) | Posición de la parrilla |              |
|-----------|------------------|------------|-------------------------|--------------|
|           |                  |            | 1 posición              | 2 posiciones |
| Judías    | 60 - 70          | 6 - 8      | 3                       | 1 / 4        |
| Pimientos | 60 - 70          | 5 - 6      | 3                       | 1 / 4        |

| Alimento            | Temperatura (°C) | Tiempo (h) | Posición de la parrilla |              |
|---------------------|------------------|------------|-------------------------|--------------|
|                     |                  |            | 1 posición              | 2 posiciones |
| Verduras en juliana | 60 - 70          | 5 - 6      | 3                       | 1 / 4        |
| Setas               | 50 - 60          | 6 - 8      | 3                       | 1 / 4        |
| Hierbas aromáticas  | 40 - 50          | 2 - 3      | 3                       | 1 / 4        |

### 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        |

## 10.9 Turbo + Vapor

### Repostería

| Alimento                         | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla | Comentarios                     |
|----------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|---------------------------------|
| Tarta de manzana <sup>1)</sup>   | 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 |
| Panettone <sup>1)</sup>          | 150 - 160        | 70 - 100     | 2                       | En molde de repostería de 20 cm |
| Pastel de ciruelas <sup>1)</sup> | 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 <sup>1)</sup>      | 180 - 200        | 12 - 20      | 2                       | En bandeja                      |

| Alimento              | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla | Comentarios |
|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|-------------|
| Brioche <sup>1)</sup> | 180              | 15 - 20      | 3 (2 y 4)               | En bandeja  |

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

### Pan y pizza

Precaliente el horno 10 minutos.

Utilice la bandeja de horno.

| Alimento              | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pan blanco, 2x 0,5 kg | 180 - 190        | 45 - 60      | 2                       |

| Alimento                  | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Panecillos, 6 - 8, 0,5 kg | 190 - 210        | 20 - 30      | 2 (2 y 4)               |
| Pizza                     | 200 - 220        | 20 - 30      | 2                       |

### 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      |

| Alimento                 | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |
|--------------------------|------------------|--------------|
| Rosbif - muy hecho, 1 kg | 190              | 65 - 75      |

Use el segundo nivel.

| Alimento              | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |
|-----------------------|------------------|--------------|
| Cordero, Pierna, 1 kg | 175              | 110 - 130    |
| Pollo entero, 1 kg    | 200              | 55 - 65      |

| Alimento                | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |
|-------------------------|------------------|--------------|
| 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.

| 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      |

| Alimento   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) |
|------------|------------------|--------------|
| 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                        | 130              | 15 - 25      |
| Pasta y salsa                               | 130              | 10 - 15      |
| Guarniciones (p. ej. arroz, patatas, pasta) | 130              | 10 - 15      |
| Platos únicos                               | 130              | 10 - 15      |
| Carne                                       | 130              | 10 - 15      |
| Verduras                                    | 130              | 10 - 15      |

### 10.10 Cocción en la bandeja dietética

Utilice la función Turbo + Vapor.

#### Verduras

| Alimento              | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Brécol, ramitos       | 150              | 20 - 25      | 2                       |
| Berenjenas            | 150              | 15 - 20      | 2                       |
| Coliflor, ramitos     | 150              | 25 - 30      | 2                       |
| Tomates               | 150              | 15           | 2                       |
| Espárragos blancos    | 150              | 35 - 45      | 2                       |
| Espárragos verdes     | 150              | 25 - 35      | 2                       |
| Calabacín, en rodajas | 150              | 20 - 25      | 2                       |
| Zanahorias            | 150              | 35 - 40      | 2                       |

| Alimento            | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Hinojo              | 150              | 30 - 35      | 2                       |
| Colinabo            | 150              | 25 - 30      | 2                       |
| Pimientos, en tiras | 150              | 20 - 25      | 2                       |
| Apio, en rodajas    | 150              | 30 - 35      | 2                       |

### Carne

| Alimento                         | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Jamón cocido                     | 150              | 55 - 65      | 2                       |
| Pechuga de pollo pochada         | 150              | 25 - 35      | 2                       |
| Kasseler (lomo de cerdo ahumado) | 150              | 80 - 100     | 2                       |

### Pescado

| Alimento         | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Trucha           | 150              | 25 - 30      | 2                       |
| Filete de salmón | 150              | 25 - 30      | 2                       |

### Guarniciones

| Alimento                           | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Arroz                              | 150              | 35 - 40      | 2                       |
| Patatas sin pelar, hechas al punto | 150              | 50 - 60      | 2                       |
| Patatas asadas, en cuartos         | 150              | 35 - 45      | 2                       |
| Polenta                            | 150              | 40 - 45      | 2                       |

## 10.11 Tabla de la sonda térmica

| Alimento           | Temperatura interna del alimento (°C) |
|--------------------|---------------------------------------|
| Ternera asada      | 75 - 80                               |
| Codillo de ternera | 85 - 90                               |

| Alimento           | Temperatura interna del alimento (°C) |
|--------------------|---------------------------------------|
| Rosbif poco hecho  | 45 - 50                               |
| Rosbif en su punto | 60 - 65                               |

| Alimento           | Temperatura interna del alimento (°C) |
|--------------------|---------------------------------------|
| Rosbif muy hecho   | 70 - 75                               |
| Paletilla de cerdo | 80 - 82                               |
| Morcillo de cerdo  | 75 - 80                               |
| Cordero            | 70 - 75                               |

| Alimento     | Temperatura interna del alimento (°C) |
|--------------|---------------------------------------|
| Pollo        | 98                                    |
| Liebre       | 70 - 75                               |
| Trucha/Pargo | 65 - 70                               |
| Atún/Salmón  | 65 - 70                               |

**10.12 Información para los institutos de pruebas**

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

| Alimento           | Función              | Accesorios | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Comentarios                                                                      |
|--------------------|----------------------|------------|-------------------------|------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastel pequeño     | Cocción convencional | Bandeja    | 3                       | 170              | 20 - 30      | Coloque 20 pastelitos por bandeja.                                               |
| Pastel pequeño     | Turbo / Turbo        | Bandeja    | 3                       | 150 - 160        | 20 - 35      | Coloque 20 pastelitos por bandeja.                                               |
| Pastel pequeño     | Turbo / Turbo        | Bandeja    | 2 y 4                   | 150 - 160        | 20 - 35      | Coloque 20 pastelitos por bandeja.                                               |
| Tarta de manzana   | Cocción convencional | Parrilla   | 2                       | 180              | 70 - 90      | Utilice 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.                       |
| Tarta de manzana   | Turbo / Turbo        | Parrilla   | 2                       | 160              | 70 - 90      | Utilice 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.                       |
| Bizcocho sin grasa | Cocción convencional | Parrilla   | 2                       | 170              | 40 - 50      | Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minutos. |

| Alimen-<br>to                                        | Función                      | Acceso-<br>rios       | Posi-<br>ción<br>de la<br>parri-<br>lla | Tem-<br>peratu-<br>ra (°C) | Tiempo (min)                                                             | Comentarios                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bizcocho<br>sin grasa                                | Turbo / Tur-<br>bo           | Parrilla              | 2                                       | 160                        | 40 - 50                                                                  | Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minutos.                                                                                                    |
| Bizcocho<br>sin grasa                                | Turbo / Tur-<br>bo           | Parrilla              | 2 y 4                                   | 160                        | 40 - 60                                                                  | Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). En posición diagonal. Precaliente el horno 10 minutos.                                                                              |
| Manteca-<br>dos                                      | Turbo / Tur-<br>bo           | Bandeja               | 3                                       | 140 -<br>150               | 20 - 40                                                                  | -                                                                                                                                                                                   |
| Manteca-<br>dos                                      | Turbo / Tur-<br>bo           | Bandeja               | 2 y 4                                   | 140 -<br>150               | 25 - 45                                                                  | -                                                                                                                                                                                   |
| Manteca-<br>dos                                      | Cocción<br>convencio-<br>nal | Bandeja               | 3                                       | 140 -<br>150               | 25 - 45                                                                  | -                                                                                                                                                                                   |
| Tostadas<br>4 - 6 pie-<br>zas                        | Grill                        | Parrilla              | 4                                       | máx.                       | 2 - 3 minutos<br>el primer la-<br>do; 2 - 3 mi-<br>nutos el se-<br>gundo | Precaliente el<br>horno 3 minutos.                                                                                                                                                  |
| Hambur-<br>guesa de<br>vacuno<br>6 trozos,<br>0,6 kg | Grill                        | Parrilla y<br>grasera | 4                                       | máx.                       | 20 - 30                                                                  | Coloque la parri-<br>lla en el cuarto<br>nivel y la grasera<br>en el tercer nivel<br>del horno. Dele<br>la vuelta a la mi-<br>tad del tiempo.<br>Precaliente el<br>horno 3 minutos. |

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza

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

Limpe las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Limpe 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.

Limpe 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.

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. Limpe la humedad del interior después de cada uso.

## 11.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpe 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. Limpe el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

## 11.3 Limpieza de la junta de la puerta

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

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

## 11.4 Extracción de los carriles de apoyo

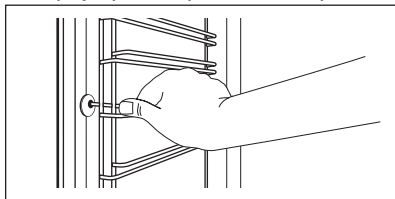
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



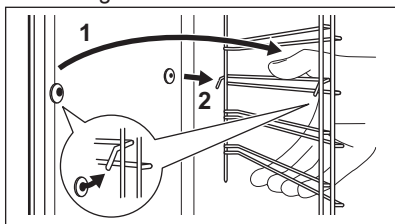
### PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



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



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.



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

## 11.5 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** - tipo recomendado. Reduce la cantidad de procedimientos 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. Apague el horno 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. Apague el horno transcurridos 10 minutos.

Espere a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito. Consulte el capítulo "Uso diario", Como 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.

## 11.6 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.

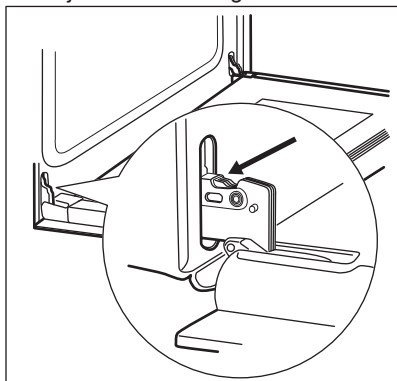


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

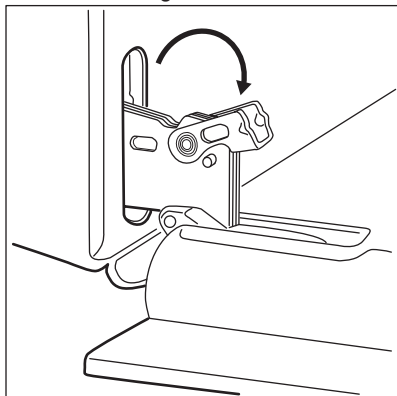
**PRECAUCIÓN!**

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

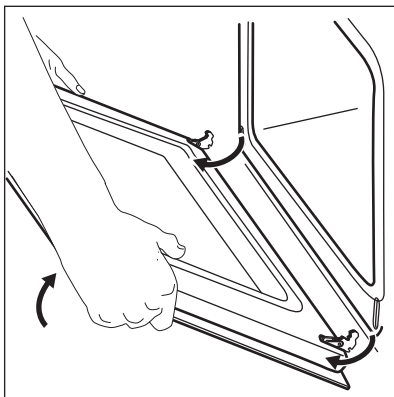
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



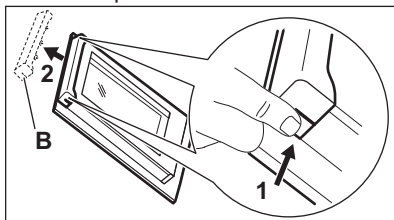
2. Levante y gire las palancas de ambas bisagras.



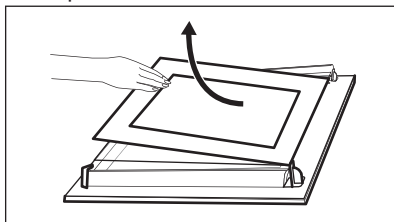
3. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



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



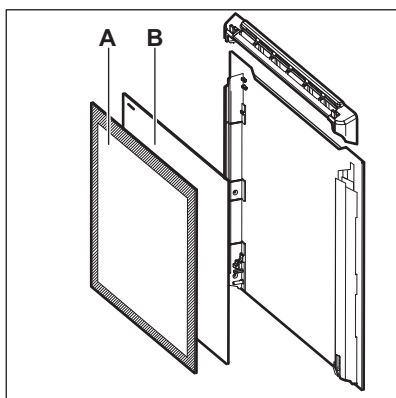
6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



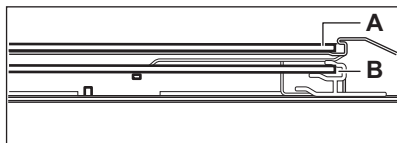
8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. El panel central (A) tiene un marco decorativo. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Asegúrese de que después de la instalación la superficie del marco del panel de cristal (A) de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.



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



## 11.7 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.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 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.                                                       | 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 sonda térmica no funciona.                                               | 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.                                                                                                                                                                                                                      |
| Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.     | La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.                         | Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.                                                                                                                                                                                                     |
| Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno. | El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.                      | No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.                                                                                                                                                                                                  |
| La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.         | Hay un fallo eléctrico.                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>• Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul> |

| Problema                                                                                                                      | Posible causa                                 | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hay agua dentro del horno.                                                                                                    | Hay demasiada agua en el depósito.            | Apague el horno y seque el agua con una esponja o un paño.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| El indicador "Depósito lleno"  está apagado. | No hay agua en el depósito.                   | Llene el depósito de agua hasta que se encienda el indicador. Si el horno empieza a llenarse de agua y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Se ilumina el indicador "Depósito vacío"  .  | No hay agua en el depósito.                   | Llene el depósito. Si el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| La cocción al vapor no funciona.                                                                                              | No hay agua en el depósito.                   | Llene el depósito de agua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra <b>"Demo"</b> .                  | El modo de demostración está activado.        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el horno.</li> <li>2. Mantenga pulsados simultáneamente  y  3s.</li> <li>3. El primer dígito de la pantalla y el indicador <b>Demo</b> empiezan a parpadear.</li> <li>4. Introduzca el código 2468 girando el mando de la temperatura hacia la derecha o izquierda para cambiar los valores y pulse  para confirmar.</li> <li>5. El siguiente dígito empieza a parpadear.</li> <li>6. El modo <b>Demo</b> se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.</li> </ol> |

### 12.2 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.

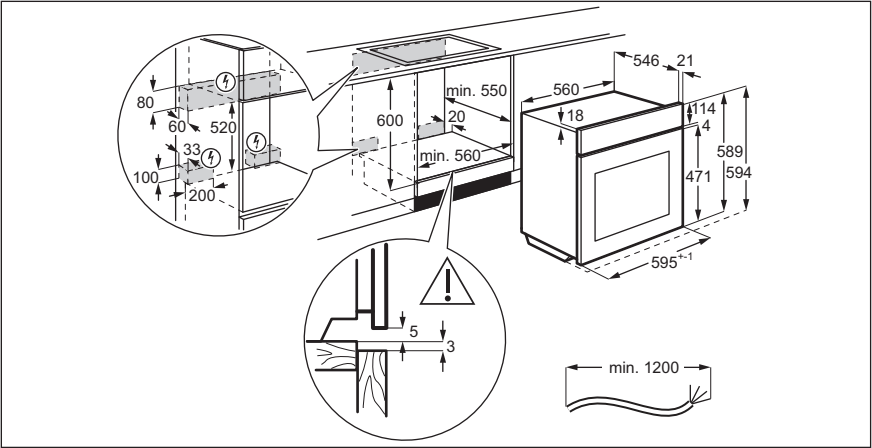
| Es conveniente que anote los datos aquí: |       |
|------------------------------------------|-------|
| Modelo (MOD.)                            | ..... |
| Número de producto (PNC)                 | ..... |
| Número de serie (S.N.)                   | ..... |

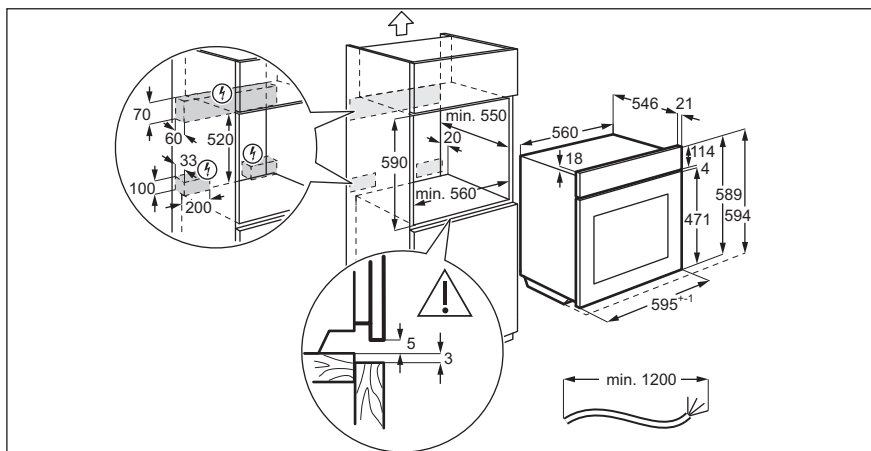
## 13. INSTALACIÓN



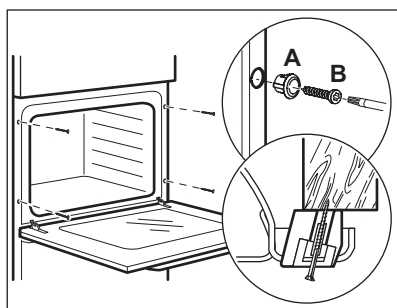
**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Empotrado





### 13.2 Fijación del aparato al mueble



### 13.3 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.

### 13.4 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 <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                             |
| máximo 2300        | 3 x 1                                |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                              |

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

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor

Electrolux

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| Identificación del modelo                                  | EOB6631TOX      |
| 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                                                       | 31.2 kg         |

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

## 14.2 Ahorro de energía



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

### 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.

## **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.

