



Thinking of you
Electrolux



EOB5450AA

ES HORNO

**MANUAL DE
INSTRUCCIONES**



ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	6
4. ANTES DEL PRIMER USO	7
5. USO DIARIO	7
6. FUNCIONES DE RELOJ	9
7. USO DE LOS ACCESORIOS	10
8. FUNCIONES ADICIONALES	11
9. CONSEJOS ÚTILES	12
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	24
11. QUÉ HACER SI... ..	27
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	27

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

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 los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- 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.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- 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 colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- 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. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- Evite que el cable de red 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 instalado el aparato.
- 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 correctos: línea con protección

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.

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.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- 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.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- 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 o almacenamiento.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- 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 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 no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar 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.
- Tenga mucho 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.

- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.4 Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas con las mismas especificaciones.

2.5 Desecho

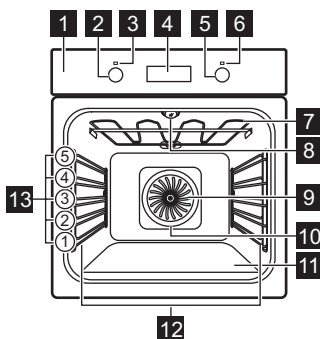


ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

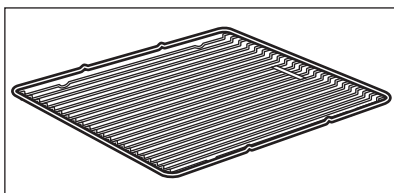
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



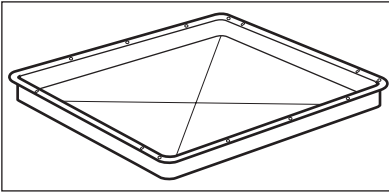
- | | |
|-----------|---|
| 1 | Panel de control |
| 2 | Mando de las funciones del horno |
| 3 | Piloto / símbolo |
| 4 | Programador electrónico |
| 5 | Mando de temperatura |
| 6 | Piloto / símbolo / indicador de temperatura |
| 7 | Resistencia |
| 8 | Bombilla |
| 9 | Ventilador |
| 10 | Resistencia de la pared trasera |
| 11 | Calor inferior |
| 12 | Carril de apoyo, extraíble |
| 13 | Posiciones de los estantes |

3.1 Accesorios



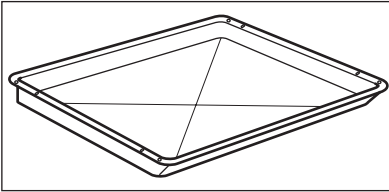
Parrilla

Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.



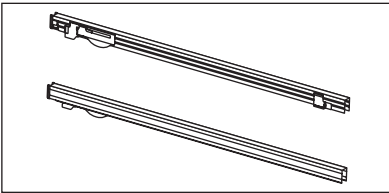
Bandeja

Para pasteles y galletas.



Bandeja combi

Para pasteles y galletas. Para hornear y asar o como grasera.



Carriles telescópicos

Para parrillas y bandejas.

4. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

4.1 Limpieza inicial

- Retire todas las piezas del aparato.
- Limpie el aparato antes del primer uso.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

4.2 Ajuste de la hora



Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Cuando conecte el aparato al suministro de red, o después de un corte del mismo, el indicador de la función de la hora parpadea.

Pulse el botón + o - para ajustar la hora correcta.

Después de unos cinco segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.



Para cambiar la hora no debe ajustar las funciones Duración |→| ni Fin →| al mismo tiempo.

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

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

5.1 Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato hasta la temperatura adecuada.
3. Para apagar el aparato, gire los mandos de función y de temperatura hasta la posición de apagado.



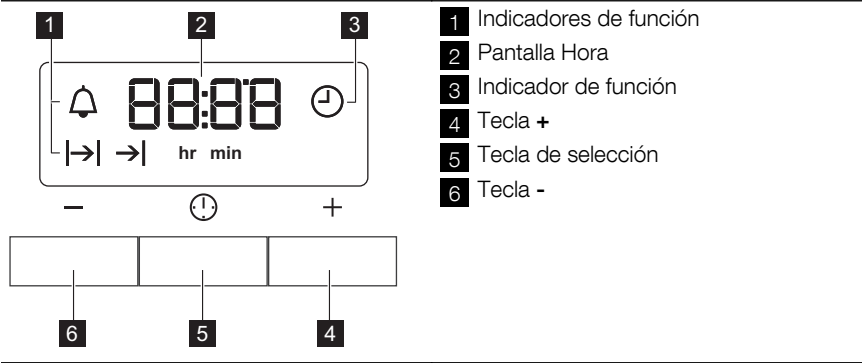
Símbolo, indicador o piloto del botón (depende del modelo; consulte la descripción del producto):

- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
- El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla una de las zonas de cocción, las funciones del horno o la temperatura.

5.2 Funciones de horno

Función del horno		Aplicación
	Luz	Para encender la bombilla del horno sin ninguna función de cocción.
	Turbo	Para hornear a la temperatura máxima en tres niveles al mismo tiempo. Cuando utilice esta función, reduzca las temperaturas de 20 - 40°C de las temperaturas estándar usadas para Calor superior + inferior. También para secar alimentos.
	Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Cuando utilice esta función, reduzca las temperaturas de 20 - 40°C de las temperaturas estándar usadas para Calor superior + inferior.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y preparar conservas.
	Descongelar	Para descongelar alimentos.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor en la rejilla central y tostar.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar.
	Grill + Turbo	Para asar trozos grandes de carne o aves en un nivel. También para gratinar y dorar.

5.3 Programador electrónico

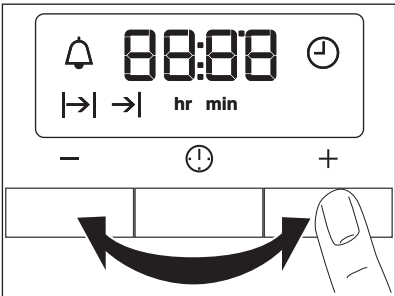


6. FUNCIONES DE RELOJ

Función de reloj		Aplicación
	Hora	Para ajustar, cambiar o comprobar la hora.
	Avisador	Para programar un temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
	Duración	Para ajustar la duración del funcionamiento del horno.
	Fin de programa	Programar la hora de desconexión de una función del horno.

Duración I->I y Fin ->I se pueden utilizar al mismo tiempo si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente: ajuste primero la Duración I->I y después el Fin ->I.

6.1 Ajuste de las funciones del reloj



1. Para la Duración y el Fin , ajuste una función y la temperatura. Esto no es necesario para el Avisador.
 2. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función de reloj apropiada.
 3. Pulse + o - para seleccionar la función de reloj que desee.

La pantalla muestra el indicador de la función de reloj ajustada. Cuando termina el tiempo programado, el indicador parpadea y se emite una señal acústica durante dos minutos.
- Con las funciones Duración y Fin, el aparato se apaga automáticamente.
4. Pulse una tecla para parar la señal.
 5. Gire el mando de función del horno y el mando de la temperatura hasta la posición de apagado.

6.2 Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.

2. Mantenga pulsada la tecla -.

La función de reloj se apagará al cabo de varios segundos.

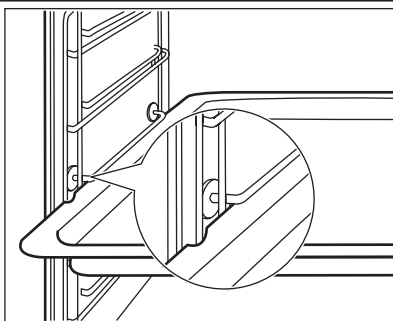
7. USO DE LOS ACCESORIOS



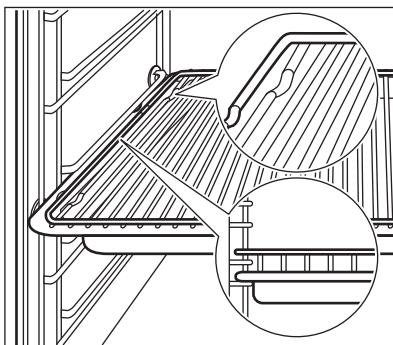
ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

7.1 Inserción de los accesorios del horno



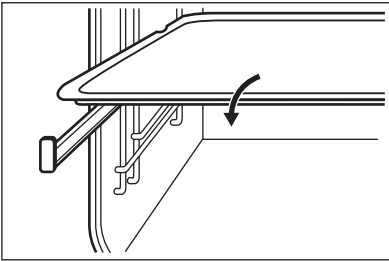
La bandeja honda y la parrilla quedan enmarcadas por bordes. Estos bordes y la forma de las guías son medidas de seguridad que impiden que los recipientes se resbalen.



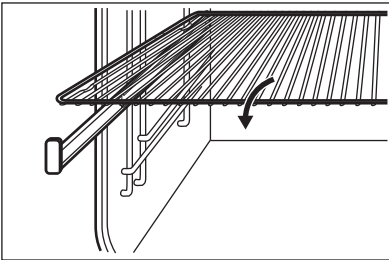
Instalación de la parrilla y de la bandeja honda conjuntamente

Coloque la parrilla sobre la bandeja honda. Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los niveles del horno.

7.2 Carriles telescópicos: inserción de los accesorios del horno



Coloque la bandeja para asar honda o plana en los carriles telescópicos.

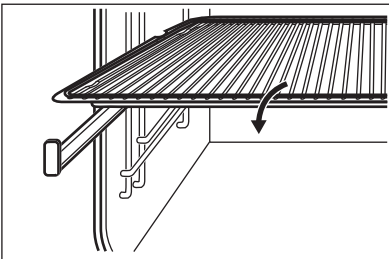


Coloque la parrilla sobre los carriles telescópicos de forma que las patas apunten hacia abajo.



El marco exterior realzado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.

7.3 Introducción de la parrilla y de la bandeja honda conjuntamente



Coloque la parrilla sobre la bandeja honda. Coloque la parrilla y la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.

8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha auto-

máticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el aparato.

9. CONSEJOS ÚTILES

9.1 Cara interior de la puerta

En algunos modelos, la cara interior de la puerta contiene:

- los números de los niveles
- información sobre las funciones de cocción, niveles recomendados y temperaturas apropiadas para algunos platos.



La temperatura y los tiempos de las tablas son sólo orientativos. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

9.2 Horneado

Indicaciones generales

- El comportamiento de su nuevo horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte los ajustes normales (temperatura, tiempos de cocción) y niveles de horneado a los valores indicados en las tablas.

- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Con los alimentos congelados, es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado. La distorsión desaparecerá cuando las bandejas se enfrien de nuevo.

Notas sobre las tablas de cocción

- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de un nivel.
- Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no se doran de modo uniforme al principio. En este caso, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.

9.3 Horneado en un solo nivel:

Horneado en moldes

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	1	150 - 160	50 - 70
Tarta de Madeira / pastel de fruta	Turbo	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Turbo	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa	Calor superior + inferior	2	160	35 - 50
Masa brisé: base de tarta	Turbo	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Masa brisé: bizcocho	Turbo	2	150 - 170	20 - 25

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	2	160	60 - 90
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Calor superior + inferior	1	180	70 - 90
Tarta de queso	Calor superior + inferior	1	170 - 190	60 - 90

1) Precaliente el horno.

Tartas / pastas / pan en bandejas de horneado

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Pan de trenza / roscones	Calor superior + inferior	3	170 - 190	30 - 40
Brazo relleno (pastel) de Navidad	Calor superior + inferior	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pan (pan de centeno):				
1. Primera parte del proceso de horneado.	Calor superior + inferior	1	1. 230 1)	1. 20
2. Segunda parte del proceso de horneado.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Buñuelos / bollos rellenos de crema	Calor superior + inferior	3	190 - 210 1)	20 - 35
Brazo de gitano	Calor superior + inferior	3	180 - 200 1)	10 - 20
Pastel de azúcar, seco	Turbo	3	150 - 160	20 - 40

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Pastel de almendra con mantequilla / tartas de miel	Calor superior + inferior	3	190 - 210 1)	20 - 30
Tartas de frutas (elaboradas con masa de levadura / bizcocho) 2)	Turbo	3	150	35 - 55
Tartas de frutas (elaboradas con masa de levadura / bizcocho) 2)	Calor superior + inferior	3	170	35 - 55
Tartas de frutas de masa quebrada	Turbo	3	160 - 170	40 - 80
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	Calor superior + inferior	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

Galletas

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Galletas de masa quebrada	Turbo	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/ Pan pequeño / masa quebrada	Turbo	3	140	20 - 35
Short bread/ Pan pequeño / masa quebrada	Calor superior + inferior	3	160 1)	20 - 30

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Galletas de masa batida esponjosa	Turbo	3	150 - 160	15 - 20
Pasteles con merengue / merengues	Turbo	3	80 - 100	120 - 150
Almendrados	Turbo	3	100 - 120	30 - 50
Galletas de masa con levadura	Turbo	3	150 - 160	20 - 40
Bollería de hojaldre	Turbo	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Rollitos	Turbo	3	160 ¹⁾	10 - 25
Rollitos	Calor superior + inferior	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Turbo	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Calor superior + inferior	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Precaliente el horno.

9.4 Horneado en varios niveles

Tartas / pastas / pan en bandejas de horneado

Tipo de horneado	Turbo		Temperatura en °C	Tiempo (min)
	Posición de la parrilla			
	2 niveles	3 niveles		
Buñuelos / bollos rellenos de crema	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Pastel Streusel, seco	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Precaliente el horno.

Galletas / small cakes / pastelillos / pastas / bollos

Tipo de horneado	Turbo		Temperatura en °C	Tiempo (min)
	Posición de la parrilla			
	2 niveles	3 niveles		
Galletas de masa quebrada	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Pan pequeño / masa quebrada	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Galletas de masa batida esponjosa	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Galletas de clara de huevo / merengues	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Almendrados	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Galletas de masa con levadura	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Bollería de hojaldre	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Rollitos	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Precaliente el horno.

9.5 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.	La posición de la parrilla no es correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	Tiempo de cocción insuficiente.	Elija un ajuste de tiempo mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrias de agua.	Hay demasiado líquido en la mezcla.	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.
La tarta está demasiado seca.	Tiempo de cocción demasiado largo.	La próxima vez, seleccione una duración más corta.
El pastel se dora irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
El pastel se dora irregularmente.	La mezcla está distribuida irregularmente.	Distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.

Gratinados y horneados

Plato	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Pasta al horno	Calor superior + inferior	1	180 - 200	45 - 60
Lasaña	Calor superior + inferior	1	180 - 200	25 - 40
Gratinado de verduras ¹⁾	Grill + Turbo o Turbo	1	160 - 170	15 - 30
Barras de pan cortadas a lo largo y cubiertas de queso fundido	Grill + Turbo o Turbo	1	160 - 170	15 - 30
Cocinado de dulces	Calor superior + inferior	1	180 - 200	40 - 60
Pescado al horno	Calor superior + inferior	1	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Grill + Turbo o Turbo	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Precaliente el horno.

9.6 Asados

Consejos para preparar asados

- Utilice recipientes resistentes al calor (consulte las instrucciones del fabricante).
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda (en su caso) o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.
- Prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada. De este modo, la carne quedará más jugosa.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en la fuente de asado sin tapar.

9.7 Asado con Grill + Turbo

Carne de vacuno

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Calor superior + inferior	1	230	120 - 150
Rosbif o solomillo entero: poco hecho	por cm de altura	Grill + Turbo	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rosbif o solomillo entero: hecho al punto	por cm de altura	Grill + Turbo	1	180 - 190 1)	6 - 8
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	por cm de altura	Grill + Turbo	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Precaliente el horno.

Carne de cerdo

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Paletilla / cuello / redondo de jamón	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	1	160 - 180	90 - 120
Chuletas / costillas	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	1	170 - 180	60 - 90
Rollo de carne	750 g - 1 kg	Grill + Turbo	1	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g - 1 kg	Grill + Turbo	1	150 - 170	90 - 120

Ternera

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Ternera asada	1 kg	Grill + Turbo	1	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera	1,5 - 2 kg	Grill + Turbo	1	160 - 180	120 - 150

Cordero

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Pata de cordero / cordero asado	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	1	150 - 170	100 - 120
Costillar de cordero	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	1	160 - 180	40 - 60

Caza

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Lomo / muslo de liebre	hasta 1 kg	Calor superior + inferior	1	230 ¹⁾	30 - 40
Lomo de corzo/ciervo	1,5 - 2 kg	Calor superior + inferior	1	210 - 220	35 - 40
Corzo, ciervo (pierna)	1,5 - 2 kg	Calor superior + inferior	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Precaliente el horno.

Aves

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Aves troceadas	200 - 250 g cada trozo	Grill + Turbo	1	200 - 220	30 - 50
Medio pollo	400 - 500 g cada trozo	Grill + Turbo	1	190 - 210	35 - 50
Pollo, pular-da	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	1	190 - 210	50 - 70

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Pato	1,5 - 2 kg	Grill + Turbo	1	180 - 200	80 - 100
Ganso	3,5 - 5 kg	Grill + Turbo	1	160 - 180	120 - 180
Pavo	2,5 - 3,5 kg	Grill + Turbo	1	160 - 180	120 - 150
Pavo	4 - 6 kg	Grill + Turbo	1	140 - 160	150 - 240

Pescado (al vapor)

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Pescado entero hasta 1 Kg	1 - 1,5 kg	Calor superior + inferior	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Grill

Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
La graseira debe ir siempre en el primer nivel inferior.

Cocine al grill sólo trozos de carne o pescado poco gruesos.
Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



PRECAUCIÓN

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	Tiempo (min)	
			1ª cara	2ª cara
Rosbif	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Solomillo de ternera	3	230	20 - 30	20 - 30
Lomo de cerdo	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lomo de ternera	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lomo de cordero	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Pescados enteros, 500-1.000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grill rápido

Alimento	Posición de la parrilla	Tiempo (min)	
		1ª cara	2ª cara
Burgers / Hamburguesas	4	8 - 10	6 - 8
Solomillo de cerdo	4	10 - 12	6 - 10
Salchichas	4	10 - 12	6 - 8
Filetes de ternera	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Tostar ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Sandwiches	4	6 - 8	-

¹⁾ Precaliente el horno.

9.9 Pizza

Tipo de horneado	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo (min)
Pizza (base fina)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (con muchos ingredientes)	2	180 - 200	20 - 30
Tartas	1	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suizo	1	170 - 190	45 - 55
Pastel de manzana, cerrado	1	150 - 170	50 - 60
Pastel de verduras	1	160 - 180	50 - 60
Pan sin levadura	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (plato típico de Alsacia)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

9.10 Descongelación

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

No lo cubra con ningún cuenco ni plato, ya que podría prolongar el tiempo de descongelación.
Utilice el primer nivel desde abajo.

Plato	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (min)	Observación
Pollo, 1.000 g	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo encima de un plato pequeño puesto al revés en un plato grande. Dar la vuelta a media cocción.
Carne, 1.000 g	100 - 140	20 - 30	Dar la vuelta a media cocción.
Carne, 500 g	90 - 120	20 - 30	Dar la vuelta a media cocción.
Truchas, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fresas, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Nata, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles, 1.400 g	60	60	-

9.11 Conservar - Calor inferior

Consideraciones a tener en cuenta:

- Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.
- No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.
- Use el primer nivel desde abajo para esta función.
- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.

- Llene los botes por igual y cierre con una abrazadera.
- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno plana para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.
- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35-60 minutos con frascas de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Frutas silvestres

Conservas	Temperatura en °C	Tiempo de cocción hasta que empiece a hervir (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min).
Fresas / arándanos / frambuesas / grosellas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Frutas con hueso

Conservas	Temperatura en °C	Tiempo de cocción hasta que empiece a hervir (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min).
Peras / membrillos / ciruelas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verduras

Conservas	Temperatura en °C	Tiempo de cocción hasta que empiece a hervir (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min).
Zanahorias ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinillos	160 - 170	50 - 60	-
Encurtidos variados	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Colinabos / guisantes / espárragos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagado.

9.12 Secar - Cocción con turbo

Use papel de hornear para cubrir las bandejas.

Para obtener mejores resultados, apague el aparato a mitad del proceso. Abra la

puerta del aparato y deje que éste se enfríe. Tras ello, termine el proceso de secado.

Verduras

Alimentos para secar	Posición de la parrilla		Temperatura (°C)	Tiempo (h)
	1 nivel	2 niveles		
Judías	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Pimientos	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Verduras en juliana	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Setas	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Fruta

Alimentos para secar	Posición de la parrilla		Temperatura (°C)	Tiempo (h)
	1 nivel	2 niveles		
Ciruelas	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Albaricoques	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10

Alimentos para secar	Posición de la parrilla		Temperatura (°C)	Tiempo (h)
	1 nivel	2 niveles		
Manzana en rodajas	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Peras	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente

de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA
Consulte el capítulo “Información sobre seguridad”.

Notas sobre la limpieza:

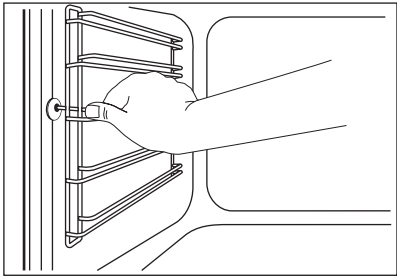
- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. Así impedirá la acumula-

ción de residuos que podrían llegar a quemarse.

- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave con agua templada y jabón.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

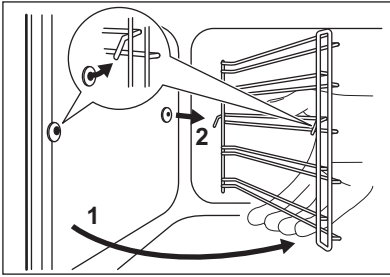
10.1 Carriles de apoyo

Para retirar los carriles de apoyo



Puede extraer los carriles de apoyo para limpiar las paredes laterales.

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



Instalación de los carriles de apoyo

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



Válido para carriles telescópicos:

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

10.2 Bombilla



ADVERTENCIA

Existe riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

Antes de cambiar la bombilla:

- Apague el aparato.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.



PRECAUCIÓN

Coloque un paño sobre el fondo del interior del aparato. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad. Utilice siempre una bombilla del mismo tipo.

Cambio de la bombilla en el techo del horno:

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

2. Tire del extremo trasero del carril para despegarlo de la pared y extraíga-lo.

10.3 Techo del horno

La resistencia del techo es abatible para facilitar su limpieza y la del techo del horno.

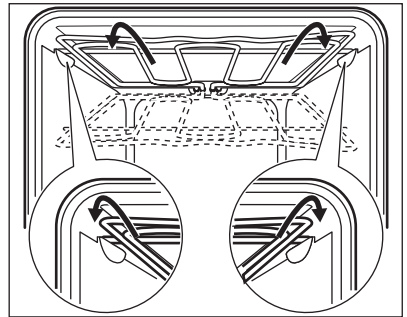


ADVERTENCIA

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

Para despegar la resistencia del techo

1. Retire los carriles telescópicos.



2. Sostenga la resistencia con las dos manos en la parte delantera.
3. Tire de ella hacia fuera hasta sentir la presión del muelle y extraíga-la de los soportes laterales.
4. La resistencia se separa del techo por la parte delantera.
Puede limpiar el techo del horno.

Instalación de la resistencia

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



Instale la resistencia correctamente por encima de los soportes en las paredes interiores del aparato.

2. Coloque los carriles de apoyo.

10.4 Limpieza de la puerta del horno

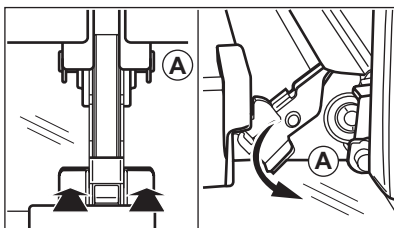
Extracción de la puerta y los paneles de cristal

Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.

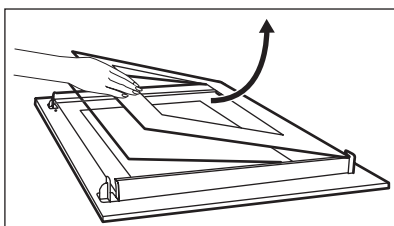
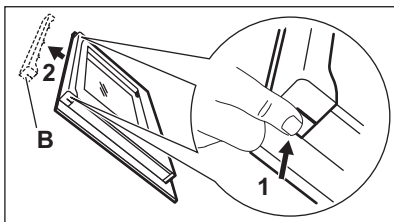


ADVERTENCIA

Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.



1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. De esta forma evitará arañazos.
6. 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.
7. Tire del borde de acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
8. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos del carril.
9. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.



Instalación de la puerta y los paneles de cristal

Cuando haya terminado la operación de limpieza, instale los paneles de cristal y la

puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.

11. QUÉ HACER SI...



ADVERTENCIA
Consulte el capítulo “Información sobre seguridad”.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no calienta.	El aparato está desactivado.	Active el aparato.
El aparato no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El aparato no calienta.	No se han elegido las funciones necesarias.	Controle los ajustes.
El aparato no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si los fusibles se funden repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla está defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el aparato.	Los platos han permanecido en el horno durante demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El indicador muestra "12:00".	Corte en el suministro eléctrico.	Ponga el reloj a cero.

Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico. Los datos que necesita para el servicio técnico se encuentra en la placa de régi-

men. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.electrolux.com/shop



892948130-B-262012