



Thinking of you
Electrolux



EOB6851

ES HORNO DE VAPOR

MANUAL DE
INSTRUCCIONES



ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	7
4. ANTES DEL PRIMER USO	7
5. PANEL DE MANDOS	8
6. USO DIARIO	9
7. FUNCIONES DE RELOJ	14
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	15
9. USO DE LOS ACCESORIOS	16
10. FUNCIONES ADICIONALES	21
11. CONSEJOS ÚTILES	23
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	37
13. QUÉ HACER SI...	43
14. INSTALACIÓN	44

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

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- 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.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.
- 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.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.

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.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- 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 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.
- 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.
- 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 recipientes ni otros objetos directamente sobre la base 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.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Existe 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 funciona.

Cocción al vapor



ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor. Pueden liberarse vapores.

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

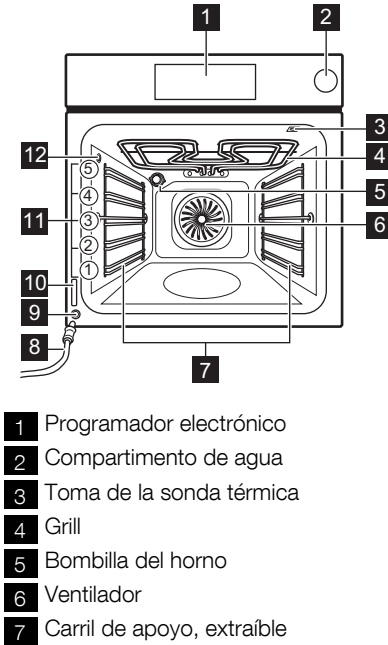


ADVERTENCIA

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



- 8 Tubo de desagüe
- 9 Válvula de desagüe
- 10 Placa de características
- 11 Posiciones de las parrillas
- 12 Entrada del vapor

3.1 Accesorios del horno

- **Parrilla**

Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.

- **Bandeja**

Para pasteles y galletas.

- **Grill / Bandeja de asar**

Para hornear y asar o como grasera.

- **Sonda térmica**

Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

- **Carriles telescópicos**

Para parrillas y bandejas.

4. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Limpieza inicial

- Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles (en su caso).
- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

4.2 Conexión por primera vez

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

1. Toque **^** o **v** para ajustar el valor.

2. Toque **OK** para confirmar.

4.3 Calentamiento previo

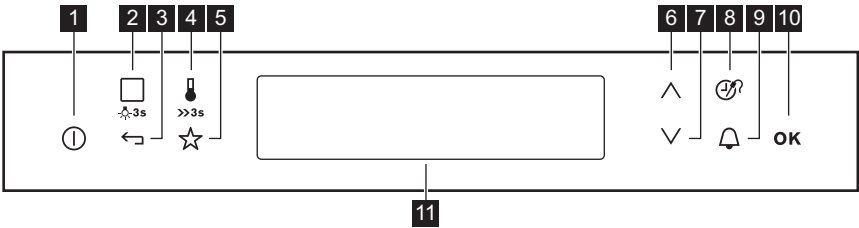
Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función **—** y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante 45 minutos.
3. Ajuste la función **☺** y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

5. PANEL DE MANDOS

Programador electrónico

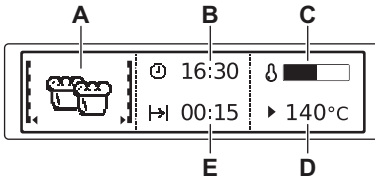


Utilice los sensores para manejar el aparato

Número	Sensor	Función	Observación
1		On/off	Para activar y desactivar el aparato.
2		Funciones de cocción o Cocción asistida	Para escoger una función de cocción o Cocción asistida . Para acceder a la función necesaria, toque el sensor una o dos veces cuando el aparato esté activado. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.
3		Tecla Inicio	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
4		Selección de temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Para activar o desactivar la función Calentamiento rápido , toque el sensor durante 3 segundos.
5		Favoritos	Para guardar y acceder a sus programas favoritos.
6		Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
7		Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
8		Funciones adicionales y de tiempo	Para ajustar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador, el bloqueo para niños, la memoria de Favoritos , Calentar y mantener , Ajustar + empezar o para cambiar los ajustes de la sonda térmica (solo para algunos modelos).
9		Avisador	Para ajustar el Avisador .

Número	Sensor	Función	Observación
10	OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
11	—	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.

Pantalla



- A)** Función de cocción
- B)** Hora
- C)** Indicador de calentamiento
- D)** Temperatura
- E)** Funciones Duración y Hora de fin

Otros indicadores de la pantalla

Símbolo	Función
	Avisador La función está activada.
	Hora La pantalla muestra la hora del día.
	Duración La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Indicación tiempo La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse y simultáneamente para poner el tiempo cero.
	Indicador de calentamiento La pantalla muestra la temperatura del aparato.
	Indicador de Calentamiento rápido La función está activada. Esta función reduce el tiempo de calentamiento.
	Peso automático La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	Calentar y Mantener La función está activada.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

Manejo de los menús:

- Encienda el aparato.
- Pulse o para ajustar la opción de menú.

3.

Pulse **OK** para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.
- Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando **↶**.

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo	Elemento del menú	Aplicación
	Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Cocción asistida	Contiene una lista de los programas de cocción automática.
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos guardados por el usuario.
	Ajustes básicos	Contiene una lista de otros ajustes.
	Platos especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.

Submenús para: **Ajustes básicos**

Símbolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
	Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	AJUSTAR + EMPEZAR	Si está encendido, puede activar estas funciones al activar las funciones de cocción.
	Calentar y Mantener	Si está encendido, puede activar esta función al activar las funciones de cocción.
	Añadir tiempo	Activa y desactiva la función.
	Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
	Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
	Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
	Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los mandos táctiles. El tono del mando táctil ON/OFF no se puede desactivar.
	TONOS ALARMA/ERROR	Activa y desactiva los tonos de alarma.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Símbolo	Submenú	Descripción
	Ajustes de fábrica	Pone a cero todos los ajustes y restablece los ajustes de fábrica.

6.3 Funciones de cocción

Submenú para: Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear alimentos en tres posiciones de bandeja al mismo tiempo. Cuando utilice esta función, reduzca la temperatura del horno en 20-40 °C respecto a las temperaturas estándar que usa para Calor superior + inferior .
 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. Para usarla, seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
 Pizza	Para hacer pizza, quiche o tartas con vapor.
 Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel.
 Cocina a baja temperatura	Para preparar asados especialmente tiernos y jugosos.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y preparar conservas.
 Turbo plus	Para ahorrar energía cuando se hornean y cocinan productos de panadería. También para hornear en moldes o en una posición de la parrilla.
 ECO-grill	Las funciones ECO le permiten optimizar el consumo energético durante la cocción. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción.
 Congelados	Para preparar alimentos precocinados como patatas fritas, porciones o rollos de primavera crujientes.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor en la rejilla central y tostar pan.
 Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.

Función de cocción		Aplicación
	Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
	Regenerar con vapor	Para recalentar comida ya cocinada directamente en un plato.

Submenú para: Platos especiales

Función de cocción		Aplicación
	Pan	Para hornear con vapor.
	Gratinar	Para preparar platos al horno, como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.
	Levantar masa	Para levantar la masa antes de hornear.
	Calentar vajilla	Para precalentar un plato antes de servir.
	Conservar	Para conservar verduras, como encurtidos, en tarros de cristal con líquido.
	Secar	Para secar rodajas de fruta como manzanas, ciruelas o melocotones y verduras como tomates, calabacines o champiñones.
	Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.

6.4 Activación de una función de cocción

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione el menú Funciones de cocción . Pulse **OK** para confirmar.
3. Ajuste la función de cocción. Pulse **OK** para confirmar.
4. Defina la temperatura. Pulse **OK** para confirmar.

 Pulse una o dos veces  para ir directamente al menú Funciones de cocción (cuando el aparato está encendido).

6.5 Cocción al vapor

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

1. Presione la tapa para abrirlo.
2. Llene el compartimento con aproximadamente 900 ml de agua.
La reserva de agua es suficiente para unos 55 - 60 minutos.

-  Utilice exclusivamente agua. No utilice agua filtrada, destilada o desmineralizada. No utilice otros líquidos. No coloque líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
 4. Encienda el aparato.

5. Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
6. Seleccione la función de cocción al vapor y la temperatura.
7. Si es necesario, ajuste la función Duración $\rightarrow$ | u Hora de fin $\rightarrow$ | .
La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.
8. Apague el aparato.
Deje que el aparato se seque completamente con la puerta abierta.
9. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor.



ADVERTENCIA

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

6.6 Indicador de depósito vacío

En la pantalla aparece Falta agua y se emite una señal acústica cuando se vacía el depósito y hay que rellenarlo. Para obtener más información, consulte "Cocción al vapor".

6.7 Indicador de depósito lleno

Cuando aparece en pantalla Depósito de agua lleno, puede usar la cocción al vapor. Cuando el depósito está lleno suena una señal acústica.



Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad.

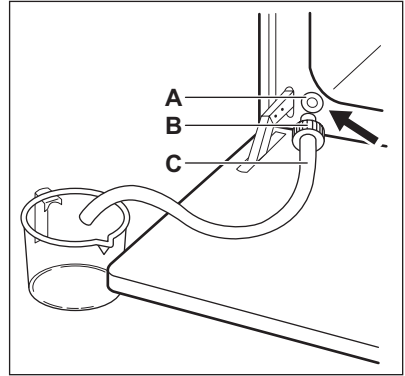
Retire el agua con una esponja o un paño.

6.8 Cómo vaciar el depósito de agua



Asegúrese de que el aparato 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. Sítuelo 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.
5. Cuando el agua deje de salir, retire el conector de la válvula.



ADVERTENCIA

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



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

6.9 Indicador de calentamiento

Al activar una función del horno se encenderá la barra en la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta.

6.10 Indicador de Calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento. Para activar la función, mantenga pulsado $\gggg$ 3 segundos. Verá cómo cambia el indicador de calentamiento.

6.11 Calor residual

Al desactivar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

6.12 Ahorro de energía



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día:

- **Calor residual:**
 - Cuando está en curso el programa o la función de cocción, las resistencias se desactivan un 10 % antes (la bombilla y el ventilador siguen funcionando). Para que esta característica funcione, el tiempo de cocción debe ser superior a 30 minutos o se deben usar las funciones del reloj (Duración , Hora de fin).
 - Cuando el aparato está apagado, el calor puede emplearse para mante-

ner calientes los alimentos. La pantalla muestra la temperatura que queda.

- **Cocción con la bombilla apagada:** mantenga pulsado  durante 3 segundos para desactivar la bombilla durante la cocción.
- Cuando utilice la función **Turbo plus**, la lámpara se desactivará después de 30 segundos. La lámpara vuelve a activarse al tocar  durante 3 segundos.
Cuando utilice las **funciones ECO**, la lámpara se desactivará después de 30 segundos. La lámpara vuelve a activarse al tocar  durante 3 segundos.
- **Funciones Eco:** consulte " Funciones de cocción ".

7. FUNCIONES DE RELOJ

7.1 Funciones del reloj

Símbolo	Función	Descripción
	Avisador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del aparato. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y OK para empezar.
	Duración	Programar la duración que el aparato estará funcionando (máx. 23 horas y 59 minutos).
	Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función del horno (máx. 23 horas y 59 minutos).

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



Si utiliza las funciones de reloj Duración  y Hora de fin , el aparato desactiva las resistencias cuando ha transcurrido el 90 % del tiempo ajustado. El aparato hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

Ajuste de las funciones del reloj

1. Seleccione una función de calentamiento.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función del reloj deseada y el símbolo correspondiente.
3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente. Pulse **OK** para confirmar.
Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla mostrará un mensaje.

4. Pulse un sensor para desactivar la señal.



- Con Duración $\rightarrow$ y Hora de fin $\rightarrow$ tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. A continuación podrá ajustar la función de reloj. El aparato se para automáticamente.
- Puede utilizar Duración $\rightarrow$ y Hora de fin $\rightarrow$ simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el aparato a una hora determinada.
- Si utiliza la Sonda térmica (en su caso), las funciones Duración $\rightarrow$ y Hora de fin $\rightarrow$ no funcionan.

7.2 Calentar y Mantener

La función Calentar y Mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Esta función se activa al terminarse el proceso de horneado o asado.



- La función puede activarse o desactivarse en el menú Ajustes básicos .
- Condiciones para que la función se active:
 - Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
 - La función Duración está activada.

Activación de la función

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Pulse $\rightarrow$ repetidamente hasta que la pantalla muestre Calentar y Mantener . Pulse **OK** para confirmar.

Cuando el tiempo programado termine, sonará una señal.

La función Calentar y mantener opera durante 30 minutos.

La función Calentar y Mantener permanece encendida si se cambian las funciones del horno.

7.3 Añadir tiempo

Con Añadir tiempo la función del horno continúa después de que termine la Duración ajustada.

- Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático .
- No es aplicable a las funciones del horno con Sonda térmica .

Activación de la función:

1. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier sensor.
2. La pantalla muestra el mensaje Añadir tiempo durante cinco minutos.
3. Pulse $\rightarrow$ para activar (o $\leftarrow$ para cancelar).
4. Ajuste la duración de Añadir tiempo . Pulse **OK** para confirmar.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

8.1 Cocción asistida con Receta automática

Este aparato tiene programada una serie de recetas que puede utilizar. Las recetas son permanentes y no puede cambiarlas.

Activación de la función:

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione el menú Cocción asistida . Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.

4. Seleccione Receta automática . Pulse **OK** para confirmar.



Si utiliza la función Manual , el aparato utiliza los ajustes automáticos. Puede cambiarlos igual que las demás funciones.

8.2 Cocción asistida con Peso automático

Esta función calcula automáticamente el tiempo necesario para el asado. Si se de-

sea hacer uso de esta función, es necesario introducir el peso de los alimentos.

Activación de la función:

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione Cocción asistida . Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione Peso automático . Pulse **OK** para confirmar.
5. Toque $\wedge$ o $\vee$ para ajustar el peso de los alimentos. Pulse **OK** para confirmar.

Comenzará el programa automático. Puede cambiar el peso en cualquier momento: pulse $\wedge$ o $\vee$ para cambiar el peso. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal. Pulse un sensor para desactivar la señal.



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

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sonda térmica

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

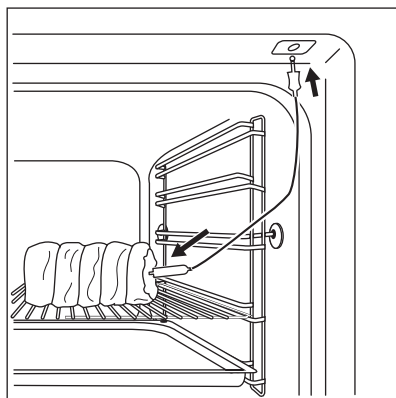
Se deben ajustar dos temperaturas:

- La temperatura del horno.
- La temperatura interior.



Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el aparato o repuestos correctos.

1. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
2. Encienda el aparato.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte frontal del aparato.



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

4. Pulse $\wedge$ o $\vee$ en menos de 5 segundos para programar la temperatura interior.
5. Programe la función del horno y, si fuera necesario, su temperatura.
El aparato calcula una hora final aproximada. La hora final es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El aparato calcula la hora final en unos 30 minutos.
6. Asegúrese de que la sonda térmica permanece dentro de la carne y de la toma de la sonda durante la cocción.

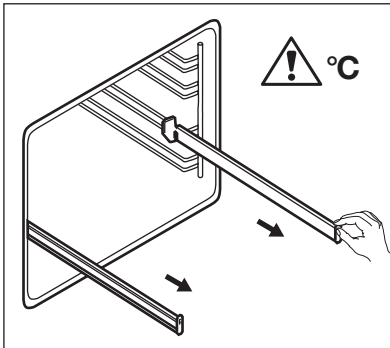
7. Si es necesario, puede ajustar una nueva temperatura interna durante la cocción. Para hacerlo, toque .
8. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, suena una señal. El aparato se para automáticamente.
Toque un sensor para detener la señal.
9. Desconecte el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente. Retire la carne del aparato.



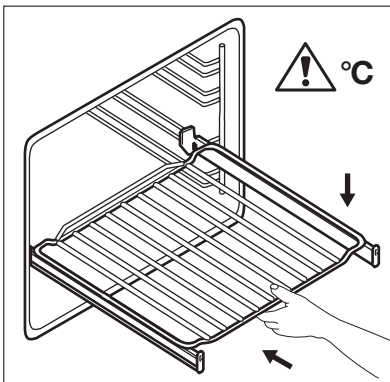
ADVERTENCIA

La sonda térmica está caliente. Puede quemarse. Tenga cuidado al retirar la punta del sensor de temperatura interna y al extraer el enchufe de la toma.

9.2 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 aparato.

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



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

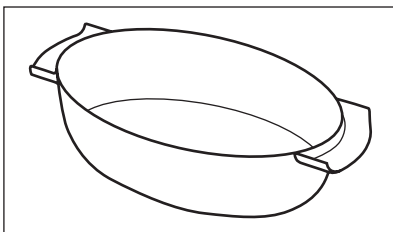
No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

9.3 Accesorios para la cocción al vapor

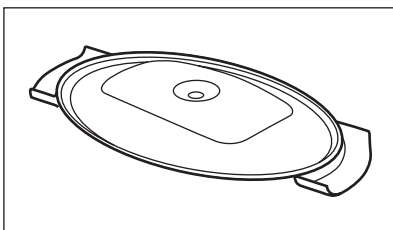


El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

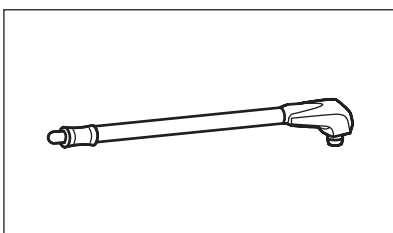
El recipiente dietético para las funciones de cocción al vapor.



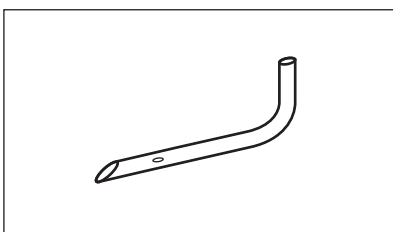
- Fuente de cristal (A)



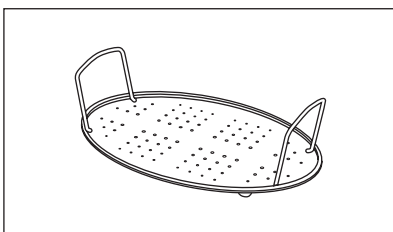
- Tapa (B)



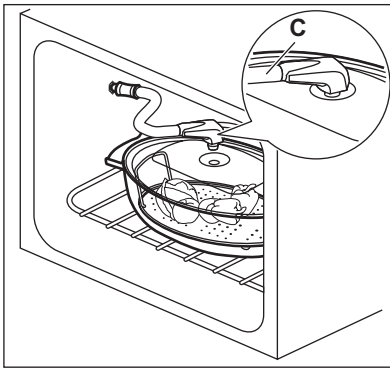
- Tubo del inyector (C)



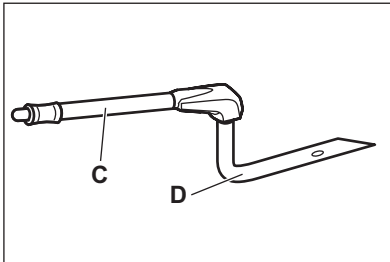
- Inyector para cocción con vapor directo (D)



- Rejilla de acero (E)

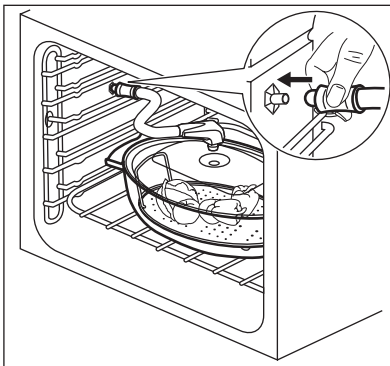


El recipiente consta de una fuente de cristal, una tapa con un orificio para el tubo del inyector (C) y una rejilla de acero que se coloca en el fondo de la bandeja.



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.

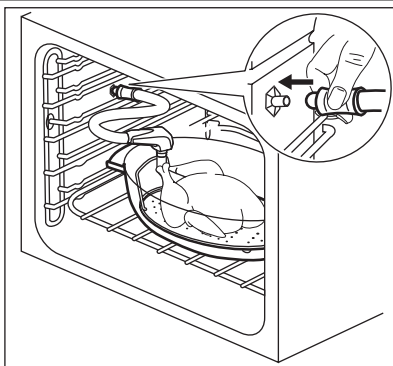
Cocción al vapor en la bandeja dietética



Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética y coloque la tapa. Coloque el tubo del inyector en el orificio especial de la tapa de la bandeja dietética. Coloque la bandeja dietética en la segunda posición desde abajo. Coloque el otro extremo del tubo del inyector en la entrada de vapor (consulte el capítulo "Descripción del producto").

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

Cocción con vapor directo

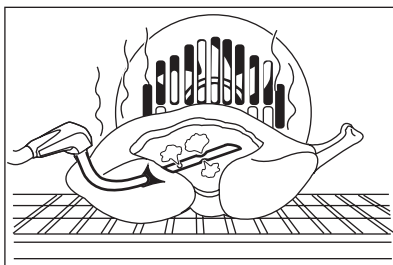


Coloque los alimentos en la rejilla de acero de la bandeja dietética. Agregue algo de agua. Coloque el inyector (D) en el tubo del inyector (C). Conecte el otro extremo a la entrada de vapor.



No utilice la tapa de la bandeja.

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.



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

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

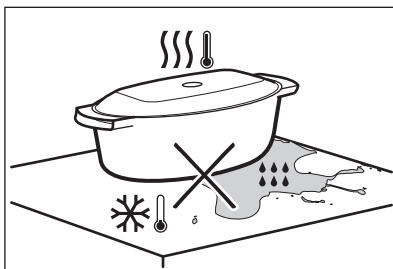


El tubo del inyector está diseñado especialmente para cocinar y no contiene materiales peligrosos.

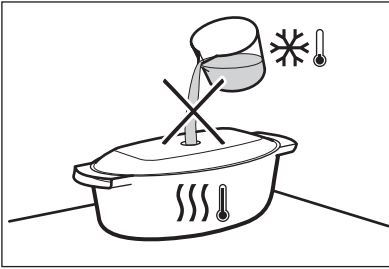


Tenga cuidado cuando use el inyector durante el funcionamiento del horno. Utilice

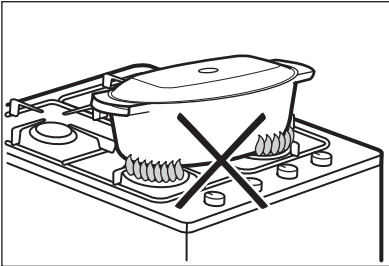
siempre guantes de protección al tocar el inyector con el horno caliente. Extraiga el inyector del horno siempre que no utilice una función de vapor.



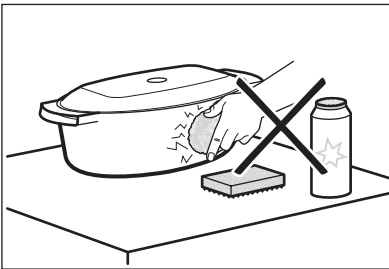
No coloque la bandeja de hornado caliente sobre superficies frías o húmedas.



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



No coloque la bandeja sobre una superficie de cocción caliente.



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

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Menú Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos tales como la duración, la temperatura o la función del horno. Se encuentran en el menú Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.

Para guardar un programa

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione una función del horno o la Cocción asistida.
3. Toque repetidamente hasta que la pantalla muestre **GUARDAR**. Pulse **OK** para confirmar.
4. La pantalla mostrará la primera posición libre de la memoria.

Pulse **OK** para confirmar.

5. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.

Toque o para cambiar la letra. Pulse **OK**.

6. Toque o para desplazar el cursor a la derecha o a la izquierda. Pulse **OK**.

La siguiente letra parpadeará. Realice los pasos 5 y 6 según sea necesario.

7. Mantenga pulsado **OK** para guardar.



Información útil:

- Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestre la primera posición libre de la memoria, toque ∇ o $\blacktriangle$ y pulse **OK** para sobrescribir un programa existente.
- Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú Editar Nombre Prog.

Activación del programa

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione el menú Favoritos . Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione el nombre de su programa preferido. Pulse **OK** para confirmar.

Pulse $\star$ para ir directamente a Favoritos .

10.2 Tecla de Bloqueo

La Tecla de Bloqueo impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Puede activar la Tecla de Bloqueo solo cuando el aparato esté funcionando.

Activación de la Tecla de Bloqueo :

1. Encienda el aparato.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse $\mathcal{O}$ repetidamente hasta que la pantalla muestre Tecla de Bloqueo .
4. Pulse **OK** para confirmar.



Si el aparato dispone de la función de limpieza pirolítica y está en curso, la puerta se bloquea y se ilumina el símbolo de una llave en la pantalla.

Desactivación de la Tecla de Bloqueo :

1. Pulse $\mathcal{O}$. La pantalla muestra un mensaje.
2. Pulse $\mathcal{O}$ y **OK** para confirmar.

10.3 Bloqueo de seguridad para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

Activación y desactivación de la función de Bloqueo de seguridad para niños:

1. Encienda el aparato.
2. Toque $\mathcal{O}$ y $\star$ simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.



Si el aparato dispone de la función de limpieza pirolítica y está en curso, la puerta se bloquea y se ilumina el símbolo de una llave en la pantalla.

Aparece un mensaje en la pantalla cuando se toca un sensor.

Para desbloquear el aparato, toque $\mathcal{O}$ y $\star$ simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

10.4 AJUSTAR + EMPEZAR

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

Activación de la función:

1. Encienda el aparato.
 2. Ajuste la función de cocción.
 3. Pulse $\mathcal{O}$ repetidamente hasta que la pantalla muestre Duración .
 4. Ajuste el tiempo deseado.
 5. Pulse $\mathcal{O}$ repetidamente hasta que la pantalla muestre AJUSTAR + EMPEZAR .
 6. Pulse **OK** para confirmar.
- Para iniciar AJUSTAR + EMPEZAR , pulse cualquier sensor (salvo $\textcircled{1}$). Se iniciará la función programada del horno. Cuando la función de calentamiento termine, sonará una señal.



Información útil:

- Mientras esté activa la función de cocción, también lo estará la Tecla de Bloqueo .
- La función AJUSTAR + EMPEZAR puede activarse o desactivarse en el menú Ajustes básicos .

10.5 Apagado automático

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva después de un tiempo:

- Si está activada alguna función del horno.
- Si no cambia la temperatura del horno.

Temperatura del horno	Hora de apagado
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - máxima °C	3,0 h



El apagado automático se aplica a todas las funciones excepto Luz , Duración , Hora de fin y Sonda térmica.

10.6 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el aparato.

10.7 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato 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 conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

11. CONSEJOS ÚTILES

- El horno tiene cinco niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato 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. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que

se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

11.1 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.

11.2 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 que se seque cada vez.

11.3 Tiempos de cocción

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

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

11.4 Cuadro de especificaciones para hornear y asar

PASTELES

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Masas batidas	2	170	3 (2 y 4)	160	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	3 (2 y 4)	160	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	1	170	2	165	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	2	170	2 (izquierda y derecha)	160	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	2	170	2 (izquierda y derecha)	165	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	2	170	2	150	40 - 50	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	2	160	2	150	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Pastel de ci-ruelas	1	175	2	160	50 - 60	En molde para pan ¹⁾
Pasteles pequeños: un nivel	3	170	3	150 - 160	20 - 30	En bandeja ¹⁾
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	2 y 4	140 - 150	25 - 35	En bandeja ¹⁾

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Pasteles pequeños: tres niveles	-	-	1, 3 y 5	140 - 150	30 - 45	En bandeja ¹⁾
Galletas/hojaldres - un nivel	3	140	3	140 - 150	25 - 45	En bandeja
Galletas/hojaldres - dos niveles	-	-	2 y 4	140 - 150	35 - 40	En bandeja
Galletas/hojaldres - tres niveles	-	-	1, 3 y 5	140 - 150	35 - 45	En bandeja
Merengues: un nivel	3	120	3	120	80 - 100	En bandeja
Merengues: dos niveles	-	-	2 y 4	120	80 - 100	En bandeja ¹⁾
Bollos	3	190	3	190	12 - 20	En bandeja ¹⁾
Bollos rellenos de crema: un nivel	3	190	3	170	25 - 35	En bandeja
Bollos rellenos de crema: dos niveles	-	-	2 y 4	170	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	2	180	2	170	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	1	160	2	150	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria	1	170	2	160	30 - 50	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾

¹⁾ Precalentar durante 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Pan blanco	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza ¹⁾
Pan de centeno	1	190	1	180	30 - 45	En molde para pan
Pan/Rollitos	2	190	2 (2 y 4)	180	25 - 40	6 - 8 rollitos en una bandeja ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda ¹⁾
Bollitos	3	200	3	190	10 - 20	En bandeja ¹⁾

¹⁾ Precalentar durante 10 minutos.

TARTELETAS

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Pudin de pasta	2	200	2	180	40 - 50	En un molde
Pudin de verduras	2	200	2	175	45 - 60	En un molde
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	En un molde ¹⁾
Lasaña	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	En un molde ¹⁾
Canelones	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	En un molde ¹⁾

¹⁾ Precalentar durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Ternera	2	200	2	190	50 - 70	En una parrilla
Cerdo	2	180	2	180	90 - 120	En una parrilla
Ternera	2	190	2	175	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	2	210	2	200	50 - 60	En una parrilla
Rosbif en su punto	2	210	2	200	60 - 70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	2	210	2	200	70 - 75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	2	180	2	170	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	2	180	2	160	100 - 120	2 piezas
Cordero	2	190	2	175	110 - 130	Pata
Pollo	2	220	2	200	70 - 85	Entero
Pavo	2	180	2	160	210 - 240	Entero
Pato	2	175	2	220	120 - 150	Entero
Ganso	2	175	1	160	150 - 200	Entero
Conejo	2	190	2	175	60 - 80	Troceado
Liebre	2	190	2	175	150 - 200	Troceado
Faisán	2	190	2	175	90 - 120	Entero

PESCADO

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Trucha/Par-go	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 pescados

TIPO DE PLATO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp . [°C]	Posición de la parrilla	Temp . [°C]		
Atún/Salmón	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetes

11.5 Grill

 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad		Grill		Tiempo de cocción [min]	
	Piezas	[g]	Posición de la parrilla	Temp [°C]	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	800	4	máx.	12-15	12-14
Filetes de vacuno	4	600	4	máx.	10-12	6-8
Salchichas	8	-	4	máx.	12-15	10-12
Chuletas de cerdo	4	600	4	máx.	12-16	12-14
Pollo (cortado en dos)	2	1000	4	máx.	30-35	25-30
Brochetas	4	-	4	máx.	10-15	10-12
Pechuga de pollo	4	400	4	máx.	12-15	12-14
Hamburguesa	6	600	4	máx.	20-30	-
Filete de pescado	4	400	4	máx.	12-14	10-12
Sándwiches tostados	4-6	-	4	máx.	5-7	-
Tostadas	4-6	-	4	máx.	2-4	2-3

11.6 Grill + Turbo

Carne de vacuno

TIPO DE ALIMENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rosbif o filete, poco hecho	por cm de grosor	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rosbif o filete, al punto	por cm de grosor	1	180-190 ¹⁾	6-8

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatu- ra (°C)	Tiempo (min)
Rosbif o filete, muy hecho	por cm de grosor	1	170-180 ¹⁾	8-10

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatu- ra (°C)	Tiempo (min)
Paletilla, cuello, jamón asado	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Chuletas, costi- llas y falda	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pastel de carne	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g-1 kg	1	150-170	90-120

Ternera

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ternera asada	1 kg	1	160-180	90-120
Codillo de ter- nera	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Cordero

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pata de cor- dero, cordero asado	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Costillar de cordero	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Aves

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Aves trocea- das	200 - 250 g cada trozo	1	200-220	30-50
Pollo, medio	400 - 500 g cada trozo	1	190-210	35-50
Pollo, pularda	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Pato	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Ganso	3,5-5 kg	1	160-180	120-180

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pavo	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Pavo	4-6 kg	1	140-160	150-240

Pescado (al vapor)

TIPO DE ALI- MENTO	Cantidad	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado ente- ro hasta	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Turbo plus

Tipo de alimento	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pasta al horno	2	180 - 200	45 - 60
Lasaña	2	180 - 200	45 - 60
Patatas gratinadas	2	190 - 210	55 - 80
Recetas dulces	2	180 - 200	45 - 60
Pastel molde redondo o brioche	1	160 - 170	50 - 70
Pan de trenza/roscones	2	170 - 190	40 - 50
Pastel de azúcar, seco	3	160 - 170	20 - 40
Galletas de masa con le- vadura	2	160 - 170	20 - 40

11.7 Descongelar

TIPO DE ALIMENTO	(g)	Tiempo de desconge- lación (min)	Tiempo de descongela- ción adicional (min)	Notas
Pollo	1000	100-140	20-30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del re- vés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1000	100-140	20-30	Déle la vuelta a media cocción.
Carne	500	90-120	20-30	Déle la vuelta a media cocción.
Trucha	150	25-35	10-15	-
Fresas	300	30-40	10-20	-
Mantequilla	250	30-40	10-15	-

TIPO DE ALIMENTO	(g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación adicional (min)	Notas
Nata	2 x 200	80-100	10-15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1400	60	60	-

11.8 Conservar

Frutas silvestres

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de cocción restante a 100 °C (min)
Fresas, arándanos, frambuesas, grosellas maduras	160 – 170	35 – 45	–

Frutas con hueso

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de cocción restante a 100 °C (min)
Peras, membrillos, ciruelas	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Verduras

CONSERVA	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que hierva a fuego lento (min)	Tiempo de cocción restante a 100 °C (min)
Zanahorias ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Pepinos	160 – 170	50 – 60	–
Encurtidos variados	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Colinabos, guisantes, espárragos	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Después de apagar el aparato, deje la conserva en el horno.

11.9 Secar

Cubra las bandejas con papel de hornear.

VERDURAS

TIPO DE ALI- MENTO	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 para sopa	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Setas	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Hierbas aro- máticas	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUTA

TIPO DE ALI- MENTO	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
Manzana en rodajas	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peras	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 Turbo + Vapor

REPOSTERÍA

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Tarta de manza- na	2	160	60 - 80	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Tartas	2	175	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Tarta de frutas	2	160	80 - 90	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	2	160	35 - 45	En molde de repostería de 26 cm
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	En molde de repostería de 20 cm ¹⁾
Tarta de ciruelas	2	160	40 - 50	En molde para pan ¹⁾
Pastelillos	3 (2 y 4)	150 - 160	25 - 30	En bandeja de reposte- ría

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Galletas	3 (2 y 4)	150	20 - 35	En bandeja de reposte- ría
Bollos dulces	2	180 - 200	12 - 20	En bandeja de reposte- ría ¹⁾
Brioches	3 (2 y 4)	180	15 - 20	En bandeja de reposte- ría ¹⁾

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Rellenas de ver- dura	1	170 - 180	30 - 40	En un molde
Lasaña	2	170 - 180	40 - 50	En un molde
Patatas gratina- das	1 (2 y 4)	160 - 170	50 - 60	En un molde

CARNE

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posi- ción de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Cerdo asado	1000	2	180	90 - 110	En una parrilla
Ternera	1000	2	180	90 - 110	En una parrilla
Rosbif	1000				
poco hecho		2	210	45 - 50	En una parrilla
hecho al pun- to		2	200	55 - 65	En una parrilla
muy hecho		2	190	65 - 75	En una parrilla
Cordero	1000	2	175	110 - 130	Pata
Pollo	1000	2	200	55 - 65	Entero
Pavo	4000	2	170	180 - 240	Entero
Pato	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Entero
Ganso	3000	1	160 - 170	150 - 200	Entero

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posi- ción de la parri- lla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Conejo		2	170 - 180	60 - 90	Troceado

PESCADO

TIPO DE ALI- MENTO	(g)	Posición de la pa- rrilla	Temp. (°C)	Tiempo de coc- ción (min)	Notas
Trucha	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 pescados
Atún	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filetes
Pescadilla	–	2	200	20 - 30	–

11.11 Cocción en la bandeja dietética con Turbo + Vapor

VERDURAS

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Brécol, ramitos	2	130	20 - 25
Berenjenas	2	130	15 - 20
Coliflor, ramitos	2	130	25 - 30
Tomates	2	130	15
Espárragos blan- cos	2	130	25 - 35
Espárragos ver- des	2	130	35 - 45
Calabacín, en ro- dajas	2	130	20 - 25
Zanahorias	2	130	35 - 40
Hinojo	2	130	30 - 35
Colinabo	2	130	25 - 30
Pimientos, en tiras	2	130	20 - 25
Apio, en rodajas	2	130	30 - 35

CARNE

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Jamón cocido	2	130	55 - 65
Pechuga de pollo postrada	2	130	25 - 35

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Kasseler (lomo de cerdo ahumado)	2	130	80 - 100

PESCADO

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Trucha	2	130	25 - 30
Filete de salmón	2	130	25 - 30

GUARNICIONES

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo de coc- ción (min)
Arroz	2	130	35 - 40
Patatas sin pelar, hechas al punto	2	130	50 - 60
Patatas asadas, en gajos	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

PIZZA

 Precaliente el horno vacío durante
10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALI- MENTO	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Pizza (base fi- na)	1	200 - 220	15 - 25	En bandeja de repostería
Pizza (con mu- cha guarnición)	1	200 - 220	20 - 30	En bandeja de repostería
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	En bandeja de repostería
Tarta de man- zana	1	150 - 170	50 - 70	En molde de re- postería de 20 cm
Tarta	1	170 - 190	35 - 50	En molde de re- postería de 26 cm
Pastel de cebo- lla	2	200 - 220	20 - 30	En bandeja de repostería

REGENERAR CON VAPOR

 Precaliente el horno vacío durante
10 minutos antes de cocinar.

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

PAN



Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

TIPO DE ALIMENTO	(g)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min)	Notas
Pan blanco	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Rollitos	500	2 (2 y 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pan de centeno	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	En bandeja de repostería

11.12 Tabla de la sonda térmica

TIPO DE ALIMENTO	Temperatura interna (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82
Morcillo de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75

TIPO DE ALIMENTO	Temperatura interna (°C)
Trucha/Besugo	65 - 70
Atún/Salmón	65 - 70

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con jabón neutro.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se queme.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.



Aparatos de acero inoxidable o aluminio:

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

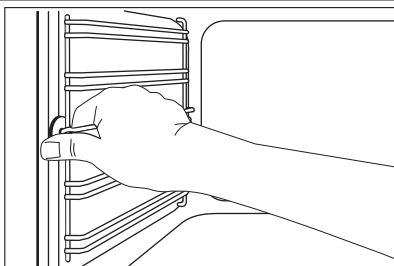
12.1 Limpieza de la junta de la puerta

- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

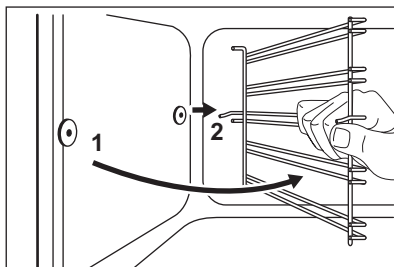
12.2 Carriles laterales

Puede extraer los carriles laterales para limpiar las paredes.

Para retirar los carriles de apoyo



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 separarlo de la pared y extraíralo.

Instalación de los carriles de apoyo

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



Los extremos redondeados de los carriles de apoyo deben apuntar hacia la parte delantera.

2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra preparada para soportar temperaturas de hasta 300 °C.
Utilice una bombilla de horno del mismo tipo.
4. Coloque la tapa de cristal.

12.3 Bombilla del horno



ADVERTENCIA

Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

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



Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la luz y la tapa de cristal.
Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.

12.4 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.

1. Llene el depósito de agua con 900 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere aproximadamente 60 minutos.
2. Encienda el horno y ajuste la función Turbo + Vapor . Ajuste la temperatura a 230 °C. Apáguelo transcurridos 25 minutos y déjelo enfriar durante 15 minutos.
3. Encienda el horno y ajuste la función Turbo + Vapor . Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo transcurridos 10 minutos. Espere a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito (consulte "Cómo vaciar el depósito de agua").
4. Enjuague el depósito de agua y elimine con un paño los restos de cal del horno.

5. Limpie a mano el tubo de desagüe con agua caliente y jabón. No utilice ácidos, aerosoles ni agentes de limpieza similares para evitar daños.

Tipos de agua

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

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

Depósito de calcio	Dureza del agua (grados franceses)	Dureza del agua (grados alemanes)	Clasificación del agua	Proceder con la descalificación cada
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

12.5 Limpieza de la puerta del horno



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

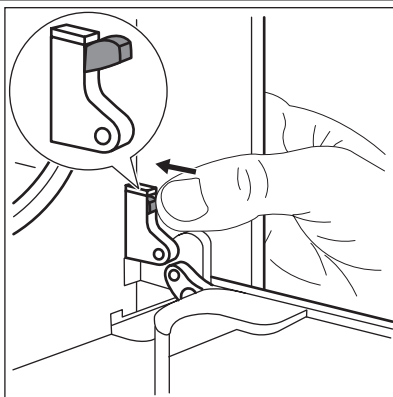
La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos.



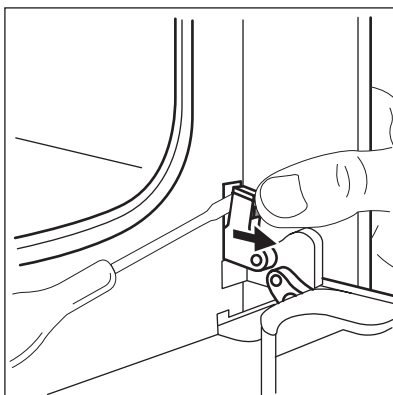
PRECAUCIÓN

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

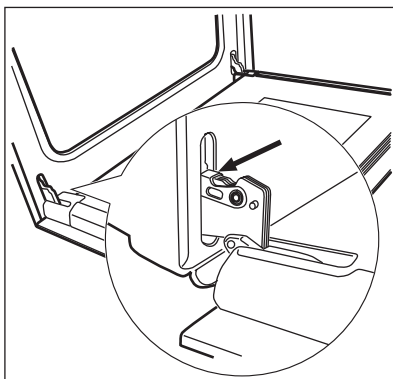
Extracción de la puerta del horno y del panel de cristal



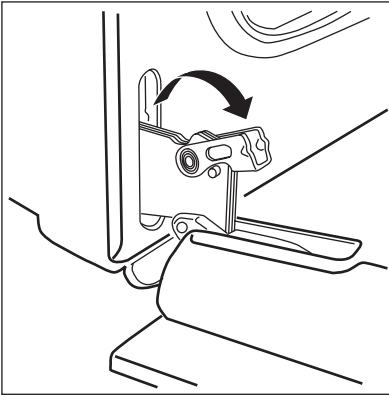
1. Abra completamente la puerta e identifique la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Empuje el componente de apriete hasta que retroceda.



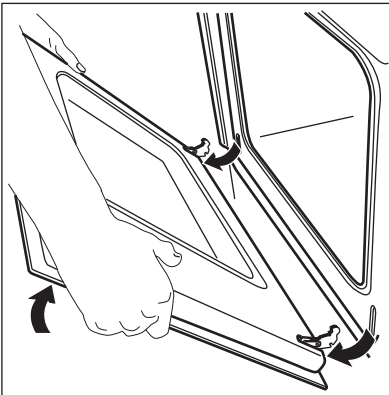
3. Sujete el componente con una mano. Utilice un destornillador con la otra mano para levantar y girar la palanca de la bisagra derecha.



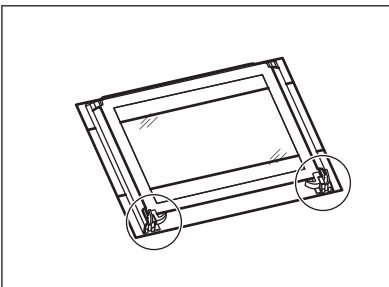
4. Identifique la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



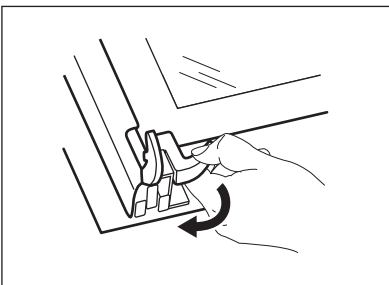
5. Levante y gire la palanca de la bisagra izquierda.



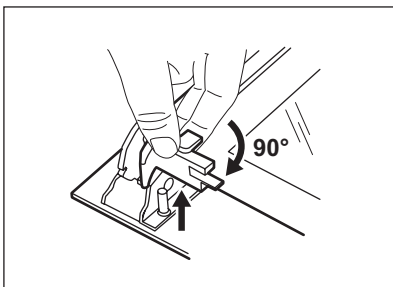
6. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (hasta la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



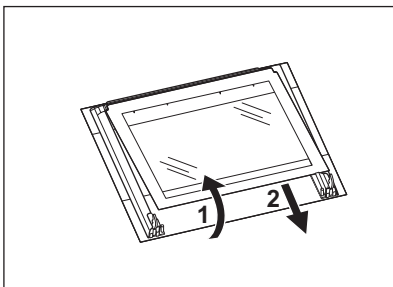
7. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



8. Suelte el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.

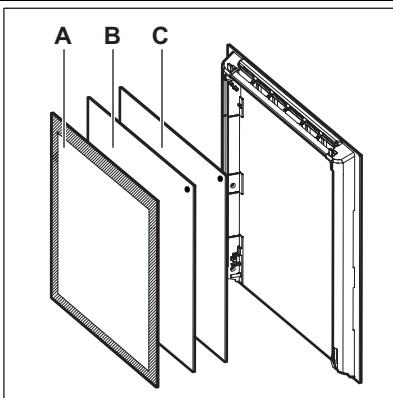


9. Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.



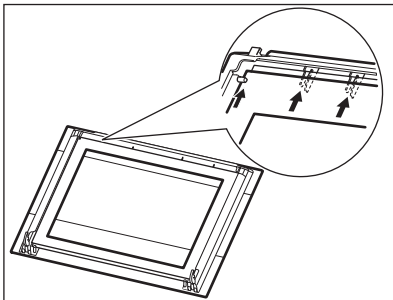
10. Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.
11. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

Colocación de la puerta y los paneles de cristal



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, B y C) en el orden correcto. El primer panel (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 superior en los soportes correctos.

13. QUÉ HACER SI...



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El Bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Desactivación del bloqueo de seguridad para niños".
El horno 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.
Hay agua dentro del aparato.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el aparato y retire el agua con una esponja o un paño.
La cocción a vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
La cocción a vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine la cal.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el aparato.	Compruebe el depósito de agua. Consulte "Limpieza del depósito de agua".
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	Los platos han permanecido en el aparato durante demasiado tiempo.	No deje los platos en el aparato más de 15 ó 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra F111.	No ha conectado correctamente la Sonda térmica en la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.

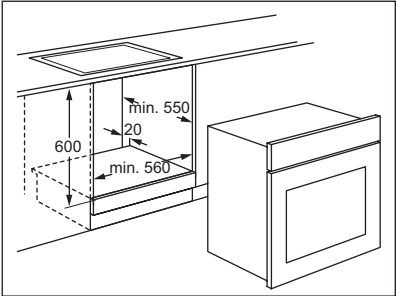
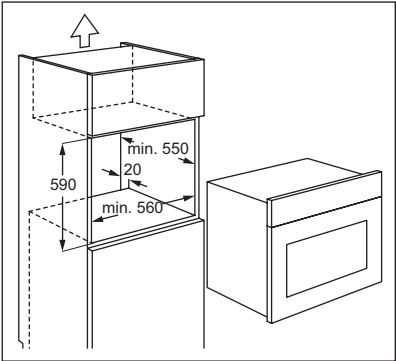
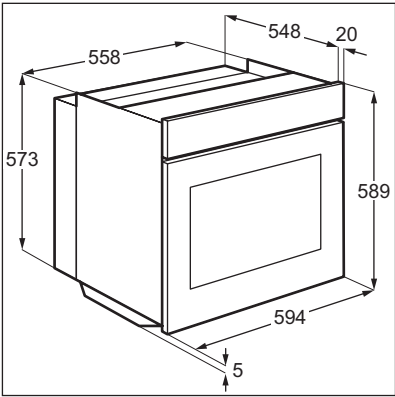
Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra "Demo". El horno no calienta. El ventilador no funciona.	Está activado el modo de demostración.	1. Apague el horno. 2. Mantenga pulsada ⓘ hasta que el aparato se encienda y apague. 3. Mantenga pulsados simultáneamente ☆ y ⓘ hasta que suene una señal acústica y se apague "d".
Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico. Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de características.		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.)		

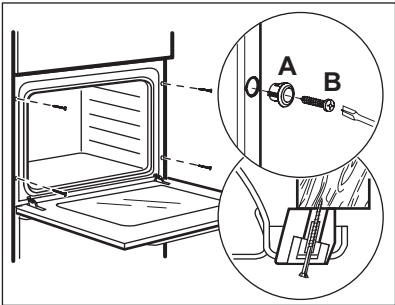
14. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

14.1 Empotrado





14.2 Instalación eléctrica



ADVERTENCIA

Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.



El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo “Información sobre seguridad”.

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

14.3 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) y la tabla:

Potencia total	Sección del cable
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm ²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm ²
máximo de 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♻️.

Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar

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

www.electrolux.com/shop



397279002-A-192013