



Thinking of you
Electrolux



EOC6631

ES HORNO DE VAPOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	8
5. USO DIARIO.....	8
6. FUNCIONES DEL RELOJ.....	12
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	14
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	18
9. CONSEJOS.....	19
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	31
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	36
12. INSTALACIÓN.....	39
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	40

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registerelectrolux.com



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de 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

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- 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.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.

- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Los restos de derrames deben retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este 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.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que 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. El centro de servicio autorizado es quien debe cambiar el cable de alimentación en caso necesario.

- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez 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 apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Este aparato es conforme con las Directivas de la CEE.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del 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.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- 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.

2.4 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.5 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- 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.

2.6 Limpieza pirolítica



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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza Piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
 - Retirar cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del horno durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos

mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.

- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

2.7 Luz interna

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

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

2.8 Eliminación



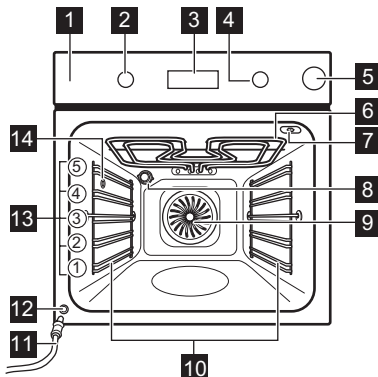
ADVERTENCIA!

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

3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones del horno
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de temperatura
- 5 Compartimento de agua
- 6 Resistencia
- 7 Toma de la sonda térmica
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Carril lateral, extraíble
- 11 Tubo de desagüe
- 12 Válvula de desagüe
- 13 Posiciones de las parrillas
- 14 Entrada del vapor

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**

Para pasteles y galletas.

- **Bandeja honda**
Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Sonda térmica**

Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

- **Carriles telescópicos**

4. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.
Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

4.2 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión a la red eléctrica, todos los símbolos de la pantalla se encienden durante algunos segundos. Durante los segundos siguientes la pantalla muestra la versión de software.

Una vez apagada la versión de software, la pantalla muestra **hr** y "12:00". "12" parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para ajustar la hora actual.
2. Pulse  para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos.

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

Para parrillas y bandejas.

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
4. Pulse  para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos. La pantalla muestra la nueva hora.

4.3 Cambio de la hora

Se puede cambiar la hora sólo cuando el horno está apagado.

Pulse .

La hora ajustada y el símbolo  parpadean en la pantalla.

Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajuste de la hora".

4.4 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 una hora.
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 en la habitación.

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Mandos escamoteables

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

5.2 Encendido y apagado del aparato



Depende del modelo si su aparato tiene símbolos, indicador o pilotos del mando:

- 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 las funciones del horno o la temperatura.

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

5.3 Funciones del horno

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El aparato está apagado.
 Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
 Turbo	Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.
 Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.
 Calor superior + inferior	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de parrilla. También para gratinar y dorar.

Función del horno	Aplicación
 Turbo + Vapor	Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir la duración de la cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
 Pirólisis	Para activar la autolimpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.

5.4 Función de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.

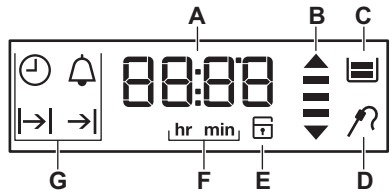
1. Ajuste la función de calentamiento rápido. Consulte la tabla de funciones del horno.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

Cuando el aparato alcance la temperatura programada sonará una señal.

 La función de calentamiento rápido no se desactiva tras la señal acústica. Debe desactivar manualmente la función.

3. Ajuste una función del horno.

5.5 Pantalla



- A) Temporizador
- B) Indicador de calor residual y calentamiento
- C) Depósito de agua (solo los modelos seleccionados)
- D) Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
- E) Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
- F) Horas / minutos
- G) Funciones del reloj

5.6 Teclas

Tecla	Función	Descripción
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
	MENOS	Ajustar el tiempo.
	AVISADOR	Para ajustar el AVISADOR. Mantenga pulsado el botón durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	MÁS	Ajustar el tiempo.

Tecla	Función	Descripción
°C	AJUSTE	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilícelo únicamente cuando esté en uso una función del horno.

5.7 Indicador de calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla  se encienden de una en una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

5.8 Cocción al vapor

1. Ajuste la función .
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo. Llene el compartimento de agua hasta que se encienda el indicador de "Depósito lleno".
La capacidad máxima del depósito es de 900 ml. Es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos de cocción.



Utilice solamente agua como líquido. No utilice agua filtrada, destilada ni desmineralizada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables ni bebidas alcohólicas (vodka, whisky, coñac, etc.) en el compartimento de agua.

3. Coloque el compartimento de agua en su posición inicial.
4. Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
5. Regule la temperatura entre 130 °C y 230 °C.
La cocción al vapor no ofrece buenos resultados con temperaturas superiores a 230 °C.



ADVERTENCIA!

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

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



PRECAUCIÓN!

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

5.9 Indicador del depósito de agua

Con la cocción al vapor en marcha, la pantalla muestra el indicador del depósito de agua. El indicador del depósito de agua muestra el nivel de agua en el depósito.

-  - El depósito de agua está lleno. Cuando el depósito está lleno suena una señal acústica. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
-  - El depósito de agua está medio lleno.
-  - El depósito de agua está vacío. Cuando debe llenarse el depósito 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.

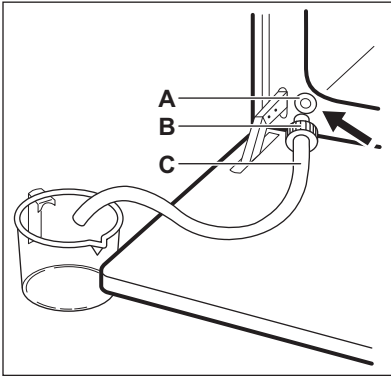
5.10 Cómo vaciar el depósito de agua



PRECAUCIÓN!

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. Sitúelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).



3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua.



El depósito puede contener algo de agua cuando la pantalla muestra el símbolo . Espere hasta que el agua deje de salir por la válvula.

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



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

6. FUNCIONES DEL RELOJ

6.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj		Aplicación
	HORA	Para programar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Ajuste de la hora".
	AVISADOR	Utilícelo para ajustar una cuenta atrás (máximo 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
	DURACIÓN	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno.

Función de reloj	Aplicación
 FIN	Para configurar cuándo se debe desactivar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno. Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo (inicio diferido) si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente después.

 Pulse  repetidamente para cambiar entre las funciones de reloj.

 Para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, pulse  o espere 5 segundos a una confirmación automática.

6.2 Ajuste de la DURACIÓN o FIN

1. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre  o .

 o  parpadea en la pantalla.

2. Pulse  o  para ajustar los valores y  para confirmar.

Para la Duración  en primer lugar ajuste los minutos y después las horas; para el Fin  en primer lugar ajuste las horas y después los minutos. Se emite una señal acústica durante 2 minutos cuando termina el tiempo. El símbolo  o  y el ajuste de tiempo parpadean en la pantalla. El horno detiene su funcionamiento.

3. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
4. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

 Si pulsa  cuando ajusta la horas de la DURACIÓN , el aparato cambia al ajuste de la función FIN .

6.3 Ajuste del MINUTERO AVISADOR

1. Pulse .

 y "00" parpadean en la pantalla.

2. Pulse  o  para programar el AVISADOR.
En primer lugar ajuste los segundos y después los minutos y las horas. Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla.

El aparato calcula ahora el tiempo en horas y minutos.

3. El AVISADOR empezará automáticamente después de cinco segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. "00:00" y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

 Si se ajusta el AVISADOR cuando la DURACIÓN o la HORA DE FIN están en curso, el símbolo  se enciende en la pantalla.

6.4 Temporizador de avance del contador

Utilice el temporizador de avance del contador para controlar el tiempo de funcionamiento del horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse.

Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada $+$ y $-$. Se inicia de nuevo el contador.



El temporizador no se puede utilizar con las funciones:

Duración $\rightarrow$, Fin $\rightarrow$, Sonda térmica.

7. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Uso de la 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:

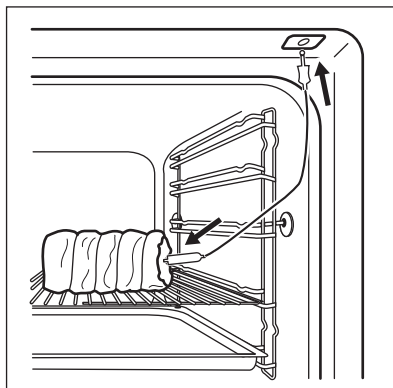
- La temperatura del horno. Consulte la tabla de asados.
- La temperatura interior. Consulte la tabla de la sonda térmica.



PRECAUCIÓN!

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

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



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

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

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

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

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

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica.

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, parpadean el símbolo de la sonda térmica  y la temperatura interior predeterminada. Se emite una señal acústica durante dos minutos.

5. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
6. Desconecte la clavija de la sonda térmica de su toma. Retire la carne del aparato.
7. Apague el aparato.



ADVERTENCIA!

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

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

i Mientras el aparato calcula el tiempo de duración provisional por primera vez, el símbolo  parpadea en la pantalla. Cuando termina el cálculo, la pantalla muestra la duración de la cocción. Durante la cocción se realizan cálculos de la duración y el valor de pantalla se actualiza si es preciso.

Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción:

1. Pulse **°C**:
 - una vez: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada y cambia cada 10 segundos a la temperatura interna actual.
 - dos veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno y cambia cada 10 segundos a la temperatura seleccionada del horno.
 - tres veces: la pantalla muestra la temperatura seleccionada del horno.
2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

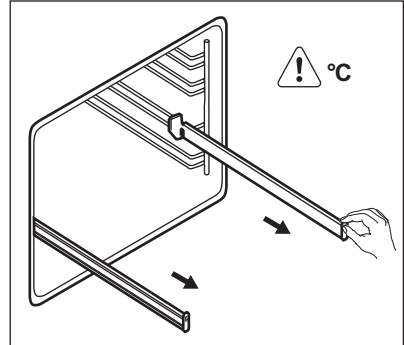
7.2 Carriles telescópicos

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

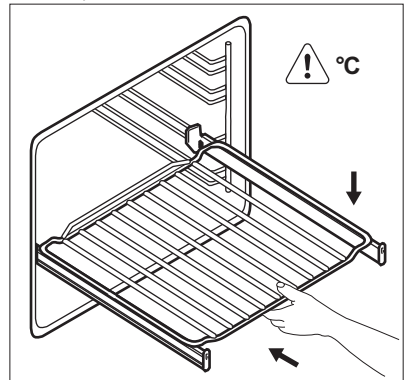
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

! **PRECAUCIÓN!**
No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas.
No lubrique los carriles telescópicos.

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



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el aparato.



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

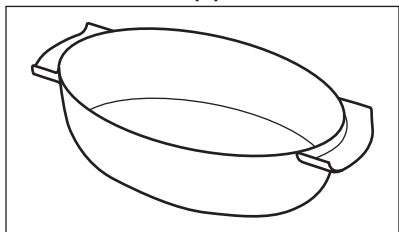
7.3 Accesorios para la cocción al vapor

i 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.

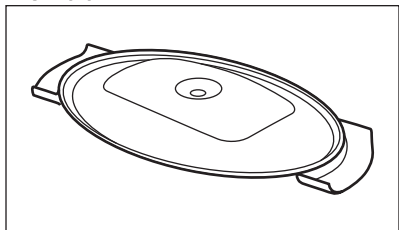
Uso de la bandeja dietética con las funciones de cocción al vapor.

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

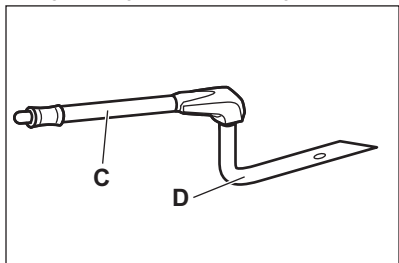
Fuente de cristal (A)



Tapa (B)

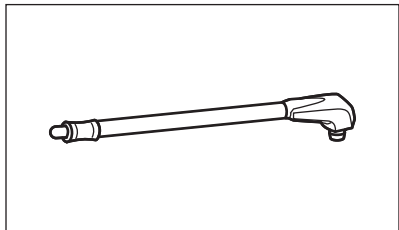


El inyector y el tubo del inyector.

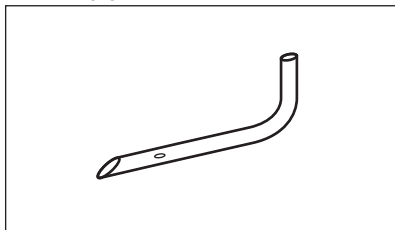


“C” es el tubo del inyector para la cocción al vapor y “D” el inyector para cocinar con vapor directo.

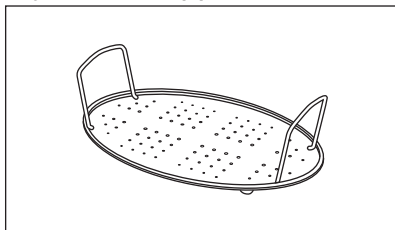
Tubo del inyector (C)



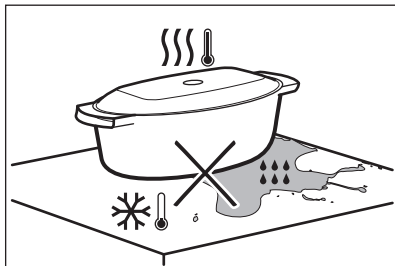
Inyector para cocción con vapor directo (D)



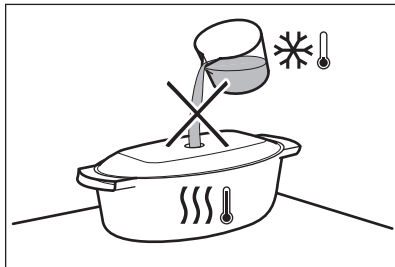
Rejilla de acero (E)



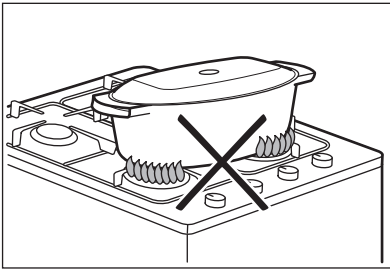
- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.



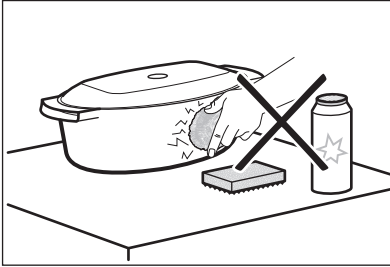
- No coloque líquidos fríos en la bandeja de horneado cuando esté caliente.



- No coloque la bandeja sobre una superficie de cocción caliente.



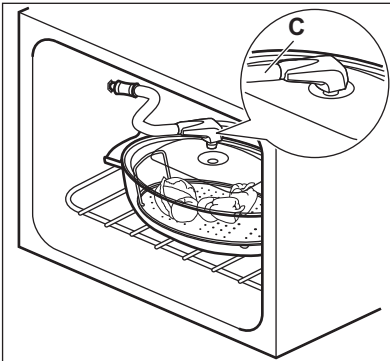
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.



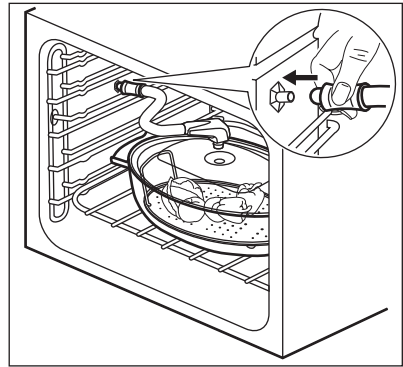
7.4 Cocción al vapor en la bandeja dietética

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

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



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



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

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

7.5 Cocción con vapor directo

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



PRECAUCIÓN!

No utilice la tapa de la bandeja.



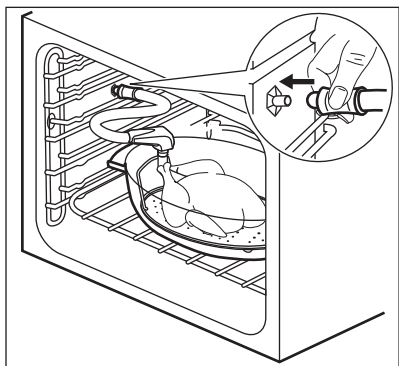
ADVERTENCIA!

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



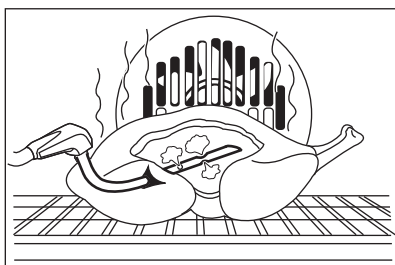
El tubo del inyector está diseñado especialmente para cocinar y no contiene materiales peligrosos.

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



2. Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo.
Asegúrese de que el tubo del inyector no quede aplastado ni entre en contacto con la resistencia del horno, situada en la parte superior.
3. Ajuste el horno en la función de cocción al vapor.

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



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

8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Uso del bloqueo para niños

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



La función de pirólisis funciona, la puerta permanece bloqueada. SAFE se enciende en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

1. No ajuste ninguna función del horno.
2. Mantenga pulsado y al mismo tiempo durante 2 segundos.
Suena una señal acústica. SAFE se enciende en la pantalla.
Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

8.2 Uso de la Tecla de Bloqueo

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

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la temperatura y los ajustes de tiempo de una función del horno en curso.

1. Seleccione una función del horno y ajústela según sus preferencias
2. Mantenga pulsado y al mismo tiempo durante 2 segundos.
Suena una señal acústica. Loc se enciende en la pantalla.
Para desactivar la Tecla de Bloqueo, repita el paso 2.



Si la función de pirólisis está funcionando, la puerta está bloqueada y se enciende en la pantalla.



Loc se enciende en la pantalla al girar el mando de la temperatura o pulsar una tecla. Al girar el mando de función del horno, el aparato se apaga.

 Cuando se desactiva el aparato cuando la Tecla de Bloqueo está activada, ésta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte "Uso del bloqueo para niños".

8.3 Indicador de calor residual

Al desactivar el aparato, la pantalla muestra el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire a la izquierda o a la derecha el mando de temperatura para mostrar la temperatura del horno.

8.4 Desconexión automática

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

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
250 - máximo	3

Después de un apagado automático, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el electrodoméstico.

 La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: sonda térmica, Luz, Duración, Fin.

8.5 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 horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

8.6 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.

9. CONSEJOS

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

 La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

9.1 Información general

- El aparato tiene cinco niveles. 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.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

9.2 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.

9.3 Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

9.4 Tiempos de cocción

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

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

9.5 Cuadro de especificaciones para hornear y asar

Repostería

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana ¹⁾	170	2	160	2 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja

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

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Meren-gues: dos niveles ¹⁾	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja
Bollos re-llenos de crema: un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos re-llenos de crema: dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repos-tería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repos-tería de 24 cm
Tarta Vic-toria ¹⁾	170	1	160	2 (izquier-da y dere-cha)	30 - 50	En molde de repos-tería de 20 cm

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

PAN Y PIZZA

Alimento	Calor superior + infe-rior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Tempera-tura (°C)	Posición de la par-rilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la par-rilla		
Pan blan-co ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pie-zas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Panecillos ¹⁾	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda
Bollitos ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudin de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Tartas saladas ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

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

Pescado

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Trucha/Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

9.6 Grill



Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

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

9.7 Grill + Turbo

Temera

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, poco hecho ¹⁾	por cm de grosor	190 - 200	5 - 6	1 ó 2
Rosbif o filete, al punto ¹⁾	por cm de grosor	180 - 190	6 - 8	1 ó 2

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, muy hecho ¹⁾	por cm de grosor	170 - 180	8 - 10	1 ó 2

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón asado	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Chuletas, costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ó 2
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ó 2
Codillo de cerdo (precocinado)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ó 2

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ó 2

Cordero

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pierna de cordero, asado de cordero	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ó 2
Costillar de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ó 2

Aves

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	0,2 - 0,25 g cada trozo	200 - 220	30 - 50	1 ó 2
Pollo, medio	0,4 - 0,5 g cada trozo	190 - 210	35 - 50	1 ó 2
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ó 2
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ó 2

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ó 2
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ó 2
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ó 2

Pescado

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero hasta 1 Kg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ó 2

9.8 Descongelar

Alimento	Cantidad (gramos)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Sugerencias
Pollo	1000	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés 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	-
Nata	2 x 200	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1400	60	60	-

9.9 Secar - Turbo

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

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

Verduras

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

Fruta

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

9.10 Turbo + Vapor

Repostería

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Sugerencias
Tarta de manzana ¹⁾	160	60 - 80	2	En molde de repostería de 20 cm
Tartas	175	30 - 40	2	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de fruta	160	80 - 90	2	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	160	35 - 45	2	En molde de repostería de 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	160	40 - 50	2	En molde para pan
Pastelillos	150 - 160	25 - 30	3 (2 y 4)	En bandeja

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Sugerencias
Galletas	150	20 - 35	3 (2 y 4)	En bandeja
Bollos dulces ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	En bandeja
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 y 4)	En bandeja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

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

Carne

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Sugerencias
Cerdo asado	1000	180	90 - 110	2	En una parrilla
Ternera	1000	180	90 - 110	2	En una parrilla
Asado de vaca - poco hecho	1000	210	45 - 50	2	En una parrilla
Rosbif - en su punto	1000	200	55 - 65	2	En una parrilla
Rosbif - muy hecho	1000	190	65 - 75	2	En una parrilla
Cordero	1000	175	110 - 130	2	Pata
Pollo	1000	200	55 - 65	2	Entero
Pavo	4000	170	180 - 240	2	Entero
Pato	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Entero
Ganso	3000	160 - 170	150 - 200	1	Entero
Conejo	-	170 - 180	60 - 90	2	Troceado

Pescado

Alimento	Canti- dad (gramo s)	Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la par- rilla	Sugerencias
Trucha	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 pescados
Atún	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetes
Pescadilla	-	200	20 - 30	2	-

9.11 Cocción en la bandeja dietética

Utilice la función Turbo + Vapor.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Brécol, ramitos	130	20 - 25	2
Berenjenas	130	15 - 20	2
Coliflor, ramitos	130	25 - 30	2
Tomates	130	15	2
Espárragos blancos	130	25 - 35	2
Espárragos verdes	130	35 - 45	2
Calabacín, en roda- jas	130	20 - 25	2
Zanahorias	130	35 - 40	2
Hinojo	130	30 - 35	2
Colinabo	130	25 - 30	2
Pimientos, en tiras	130	20 - 25	2
Apio, en rodajas	130	30 - 35	2

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Jamón cocido	130	55 - 65	2
Pechuga de pollo pochada	130	25 - 35	2
Kasseler (lomo de cerdo ahumado)	130	80 - 100	2

Pescado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trucha	130	25 - 30	2
Filete de salmón	130	25 - 30	2

Guarniciones

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

9.12 Tabla de la sonda térmica

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82
Morcillo de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha/Pargo	65 - 70
Atún/Salmón	65 - 70

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Notas sobre la limpieza

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

- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor que con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. 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. Puede dañar el esmalte antiadherente.

10.2 Aparatos de acero inoxidable o aluminio

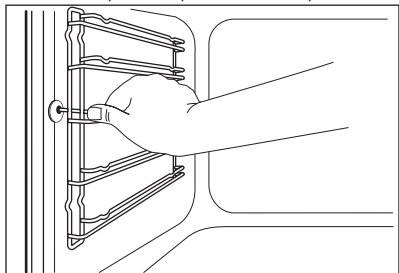


Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

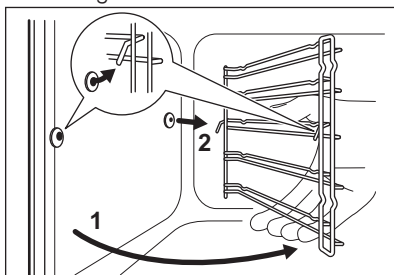
10.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



2. Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extraígallo.



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



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

10.4 Pirólisis



PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



No empiece la Pirólisis si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.



ADVERTENCIA!

El aparato llega a calentarse mucho. Corre el riesgo de quemarse.



PRECAUCIÓN!

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

1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte "Funciones del horno".
4. Cuando parpadea, pulse o para ajustar el procedimiento necesario:

Opciones	Descripción
P1	Si el horno no está muy sucio. Duración del procedimiento: 1 hora 30 minutos.
P2	Si no puede eliminar la suciedad fácilmente. Duración del procedimiento: 2 hora 30 minutos.

El procedimiento se inicia transcurridos 2 segundos.

Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza.

Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

5. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra el símbolo y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea. Para detener la pirólisis antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno a la posición de apagado.

6. Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
7. Cuando el aparato se enfría de nuevo, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.

10.5 Aviso de limpieza

Para recordarle que es necesaria una pirólisis, PYR parpadea durante 10 segundos después de la activación y desactivación del aparato.



El aviso de limpieza se apaga:

- cuando termina la función de pirólisis.
- si pulsa y al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

10.6 Limpieza del depósito de agua



ADVERTENCIA!

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



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

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

Tipos de agua

- **Agua blanda con bajo contenido de cal:** recomendada por el fabricante, ya que reduce la cantidad de ciclos de limpieza.
- **Agua del grifo:** puede usarla si dispone de un purificador doméstico o un filtro de agua.

- **Agua dura con gran contenido de cal:** no tiene un efecto negativo en el

rendimiento del aparato, pero aumenta la cantidad de ciclos de limpieza.

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

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

1. Llene el depósito de agua con 850 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere 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.

10.7 Limpieza de la puerta del horno

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



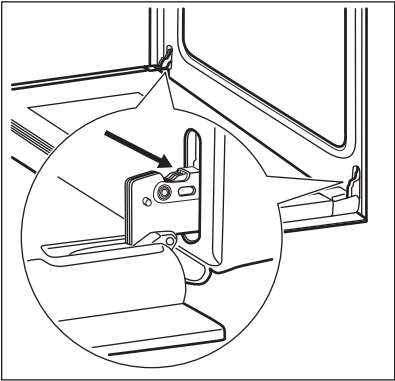
La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



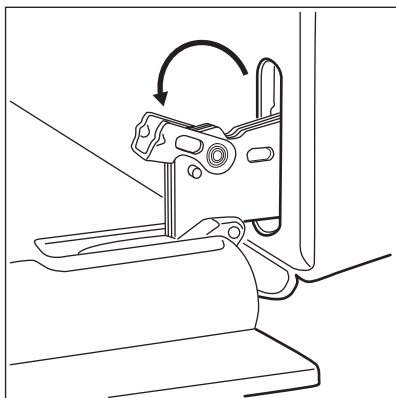
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

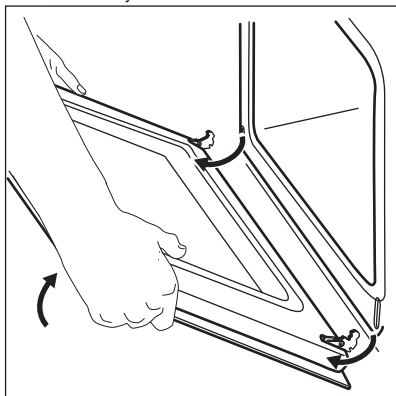
1. Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



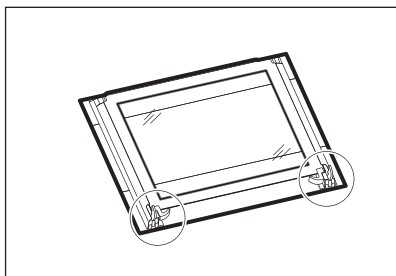
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



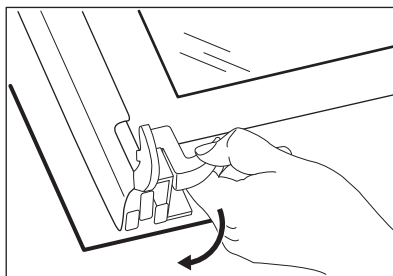
- 3.** Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



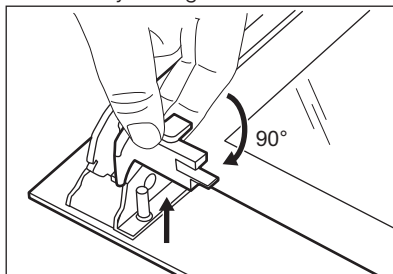
- 4.** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



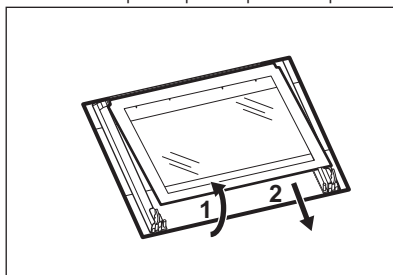
- 5.** Suelte el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



- 6.** Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.



- 7.** Levante con cuidado primero y retire después los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

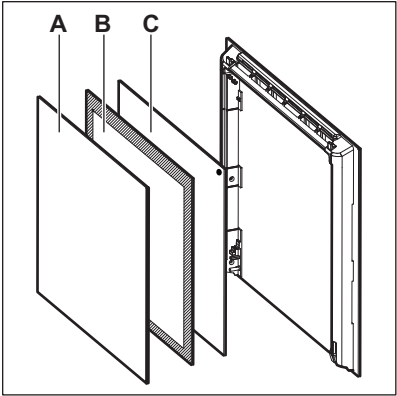


- 8.** Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

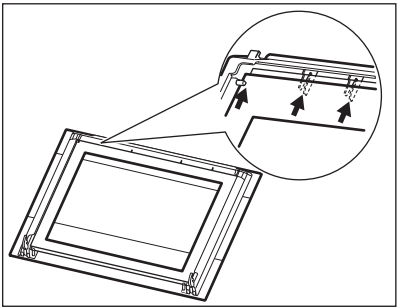
Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que coloca de nuevo los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. El panel central (B) 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 (B) de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.



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



11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Qué hacer si...

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.

10.8 Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



ADVERTENCIA!
Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla. La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.



PRECAUCIÓN!
Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

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

La bombilla trasera

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.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
Hay agua dentro del horno.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el horno y seque el agua con una esponja o un paño.
La cocción al vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de cal.
La cocción al vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el horno.	Limpie el depósito de agua. Consulte "Limpieza del depósito de agua".
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C2".	Desea iniciar la función de descongelación o pirólisis, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.
En el indicador aparece "F102".	- No ha cerrado completamente la puerta. - El cierre de la puerta está averiado.	- Cierre completamente la puerta. - Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo - Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	- Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo - Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo" .	El modo de demostración está activado.	- Apague el horno. - Mantenga pulsada la tecla +. - Cuando se emita una señal acústica, gire a la derecha el mando de las funciones del horno hasta la primera función. "Demo" parpadea en la pantalla. - Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado. - Suelte la tecla +. - Gire el mando del termostato hacia la derecha y manténgalo durante tres segundos. La señal acústica suena tres veces. El modo de demostración está desactivado.

11.2 Datos de asistencia

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el distribuidor o un centro autorizado de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa

de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.)

Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

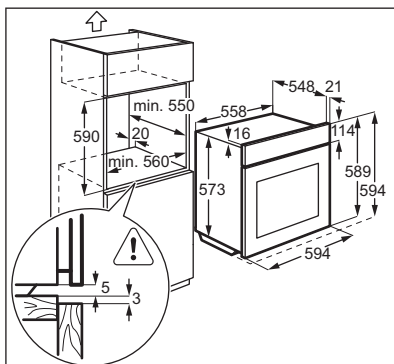
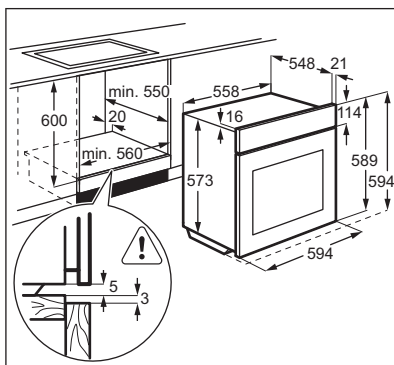
12. INSTALACIÓN



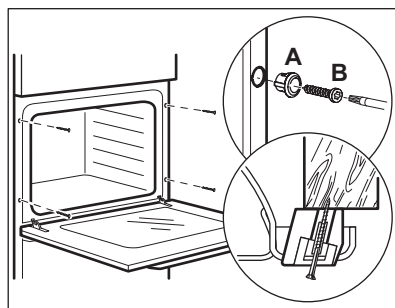
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Empotrado



12.2 Fijación del horno al mueble



12.3 Instalación eléctrica



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

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

12.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3 x 0,75

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1,5

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	EOC6631AAX EOC6631AOX	
Índice de eficiencia energética	100.0	
Clase de eficiencia energética	A	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.85 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	EOC6631AAX	38.6 kg
	EOC6631AOX	38.1 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 1: Cocinas, encimeras, encimeras de cocción y gratinadores - Métodos de medición del rendimiento.

13.2 Ahorro de energía

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

- **Consejos generales**
 - Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y

- manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
- Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
- En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.
- Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

- Utilice el calor residual para calentar otros alimentos.
- **Cocción ventilada:** en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.
- **Calor residual**
 - En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración, Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes. La bombilla y el ventilador siguen funcionando.
- **Cocción con la bombilla apagada:** desactive la bombilla durante la cocción y actívela únicamente cuando la necesite.
- **Mantener calientes los alimentos:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra la temperatura de calor residual.

14. 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.

