

EVY5841BA  
EVY5841BO



ES Horno

Manual de instrucciones



**Electrolux**

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 3  |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 4  |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 7  |
| 4. PANEL DE MANDOS.....             | 8  |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 10 |
| 6. USO DIARIO.....                  | 10 |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 14 |
| 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....       | 15 |
| 9. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 16 |
| 10. FUNCIONES ADICIONALES.....      | 18 |
| 11. CONSEJOS.....                   | 19 |
| 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 35 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 37 |
| 14. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 39 |

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



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



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

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.



Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

- 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.
- 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.
- Este aparato es conforme con las Directivas de la CEE.

## 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.
- 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.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

## 2.4 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 de asistencia autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- 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.

## 2.5 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.

## 2.6 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

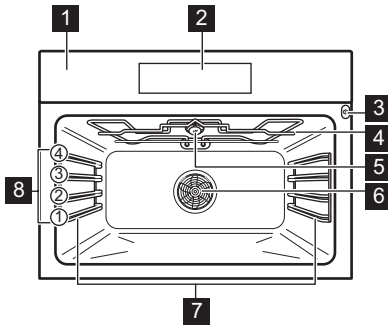
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

## 2.7 Asistencia

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

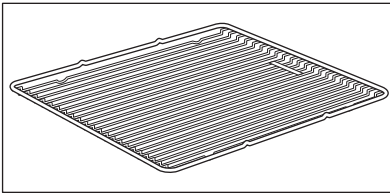
### 3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Carril lateral, extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

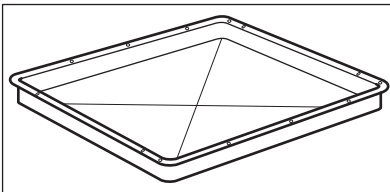
### 3.2 Accesorios

#### Parrilla



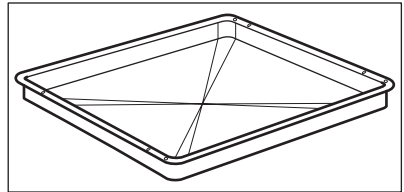
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

#### Bandeja



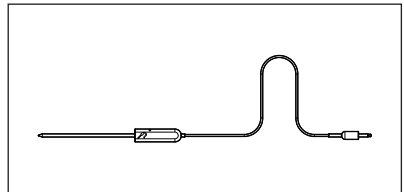
Para bizcochos y galletas.

#### Bandeja honda



Para hornear y asar o como bandeja grasera.

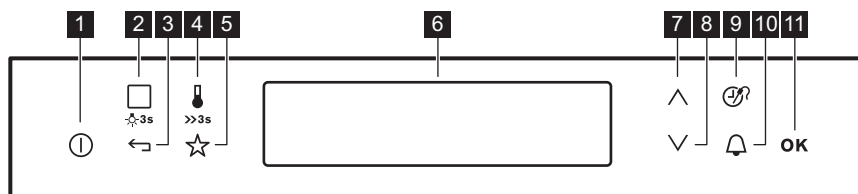
#### Sonda térmica



Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

## 4. PANEL DE MANDOS

### 4.1 Programador electrónico

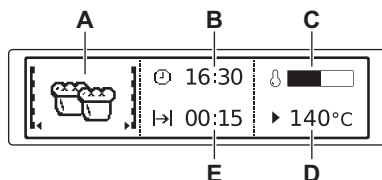


Utilice los sensores para accionar el aparato.

| Sensor     | Función                                         | Observaciones                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>   | ENCENDIDO/<br>APAGADO                           | Para activar y desactivar el aparato.                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>2</b>   | Funciones de<br>cocción o Coc-<br>ción asistida | Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Cocción asistida. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones de cocción, Cocción asistida. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.         |
| <b>3</b>   | Teclas Atrás                                    | Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.                                                                                                                                                                  |
| <b>4</b>   | Selección de la<br>temperatura                  | Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Toque el sensor durante 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento rápido.                                                                                                 |
| <b>5</b>   | Favoritos                                       | Para guardar y acceder a sus programas favoritos.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>6</b> - | Pantalla                                        | Muestra los ajustes actuales del aparato.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>7</b>   | Tecla Arriba                                    | Para desplazarse hacia arriba en el menú.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>8</b>   | Tecla Abajo                                     | Para desplazarse hacia abajo en el menú.                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>9</b>   | Funciones adi-<br>cionales y de<br>tiempo       | Para ajustar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de Bloqueo, Favoritos, Calentar y Mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica. |
| <b>10</b>  | Avisador tiempo                                 | Para ajustar la función: Avisador tiempo.                                                                                                                                                                                                                                 |

| Sensor | Función | Observaciones                            |
|--------|---------|------------------------------------------|
| 11 OK  | OK      | Para confirmar la selección o el ajuste. |

## 4.2 Pantalla



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

### Otros indicadores de la pantalla:

| Símbolo | Función                           | Función                                                                                                                    |
|---------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Avisador tiempo                   | La función está activada.                                                                                                  |
|         | Hora actual                       | La pantalla muestra la hora actual.                                                                                        |
|         | Duración                          | La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.                                                                        |
|         | Hora de fin                       | La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.                                                               |
|         | Temperatura                       | La pantalla muestra la temperatura.                                                                                        |
|         | Indicación tiempo                 | La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse  y  simultáneamente para restablecer la hora. |
|         | Cálculo                           | El aparato calcula el tiempo de cocción necesario.                                                                         |
|         | Indicador de calentamiento        | La pantalla muestra la temperatura del aparato.                                                                            |
|         | Indicador de calentamiento rápido | La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.                                                               |
|         | Peso automático                   | La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.                            |
|         | Calentar y Mantener               | La función está activada.                                                                                                  |

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del 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.

### 5.2 Primera conexión

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 y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  para ajustar el valor.
2. Pulse **OK** para confirmar.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

2. Pulse  $\vee$  o  $\wedge$  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  $\leftarrow$ .

### 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 automáticos.                                 |
|         | Favoritos            | Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario. |
|         | Ajustes básicos      | Puede utilizarse para seleccionar otros ajustes.                                 |
|         | Platos especiales    | Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.                          |

#### Submenú para: Ajustes básicos

| Símbolo | Submenú         | Descripción            |
|---------|-----------------|------------------------|
|         | Ajustar la hora | Pone en hora el reloj. |

| Símbolo                                                                             | Submenú                  | Descripción                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Indicación tiempo        | Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.                                  |
|    | Calentamiento rápido     | Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.                                        |
|    | Ajustar + Empezar        | Si está activado en la ventana de selección de opciones puede elegir la función: Ajustar + Empezar.        |
|    | Calentar y Mantener      | Si está activado en la ventana de selección de opciones puede elegir la función: Calentar y Mantener.      |
|    | Añadir tiempo            | Activa y desactiva la función tiempo adicional.                                                            |
|    | Contraste de la pantalla | Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.                                                           |
|    | Brillo de la pantalla    | Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.                                                              |
|    | Idioma                   | Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.                                                               |
|    | Volumen del timbre       | Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.                              |
|    | Tono de teclas           | Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil ON/OFF no se puede desactivar. |
|    | Tonos Alarma/Error       | Activa y desactiva los tonos de alarma.                                                                    |
|    | Modo DEMO                | Código de activación/desactivación: 2468                                                                   |
|  | Asistencia               | Muestra la configuración y la versión del software.                                                        |
|  | Ajustes de fábrica       | Pone a cero todos los ajustes y restablece los ajustes de fábrica.                                         |

## 6.3 Funciones de cocción

| Función de cocción                                                                        | Aplicación                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Turbo | Para hornear en hasta 2 posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior. |

| Función de cocción                                                                                          | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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: Bóveda/Calor inferior.                                                                                                                                                                           |
|  Turbo plus                | Para ahorrar energía cuando se hornean y cocinan productos de panadería. También para hornear en moldes o en 1 posición de la parrilla. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN50304. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción. |
|  Bóveda/Calor inferior     | Para hornear y asar en 1 posición de parrilla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Cocina a baja temperatura | Para preparar asados tiernos y jugosos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  Calor inferior            | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  ECO-grill                 | Las funciones ECO le permiten optimizar el consumo energético durante la cocción. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción con la función equivalente.                                                                                                                  |
|  Congelados               | Para productos precocinados como patatas fritas, porciones o rollitos de primavera crujientes.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Grill                   | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  Grill rápido            | Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  Grill + Turbo           | Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en 1 posición de parrilla. También para gratinar y dorar.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 6.4 Platos especiales

| Función de cocción                                                                                  | Aplicación                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pan               | Para hornear pan.                                                                                                         |
|  Gratar            | Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.                                             |
|  Levantar masa     | Para levantar de forma controlada la masa antes de hornear.                                                               |
|  Calentar vajilla  | Para precalentar el plato y servirlo.                                                                                     |
|  Conservar         | Para preparar conservas de verduras como encurtidos.                                                                      |
|  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.                                                                                    |

### 6.5 Activación de una función de cocción

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

### 6.6 Indicador de calentamiento

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

### 6.7 Indicador de calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.

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

### 6.8 Calor residual

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

## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Tabla de funciones del reloj

| Función de reloj                                                                                  | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Avisador tiempo | <p>Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno.</p> <p>Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y OK para empezar.</p> |
|  Duración        | <p>Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  Hora de fin     | <p>Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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



Si utiliza las funciones de reloj: Duración, Hora de fin, el aparato apaga las resistencias al transcurrir el 90 % del tiempo programado. El aparato hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

### 7.2 Ajuste de las funciones del reloj



- Cuando utilice la función: Duración, Hora de fin, tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. El aparato se apaga automáticamente.
- Puede utilizar las funciones: Duración y Hora de fin simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el aparato a una hora determinada.
- Las funciones: Duración y Hora de fin no funcionan cuando se usa la sonda térmica.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj

que se busca y el símbolo correspondiente.

3. Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  para programar la hora correspondiente.
4. Pulse OK para confirmar.  
Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla mostrará un mensaje.
5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

### 7.3 Calentar y Mantener

Condiciones para que la función se active:

- Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
- La función: Duración se ha ajustado.

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

La función puede activarse o desactivarse en el menú: Ajustes básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.

4. Toque  $\mathcal{O}$  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y Mantener.
5. Pulse OK para confirmar.  
Cuando la función termine, sonará una señal.

La función permanece activa si se cambian las funciones de cocción.

### 7.4 Añadir tiempo

La función: Añadir tiempo hace que la función de cocción continúe tras el final de Duración.



Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático. No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

1. Al acabarse el tiempo de cocción programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla.  
La pantalla muestra el mensaje.
2. Pulse  $\mathcal{O}$  para activar o  $\leftarrow$  para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse OK.

## 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Recetas online



Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este aparato en nuestra página web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos en el marco frontal de la cavidad del aparato.

### 8.2 Cocción asistida con Receta automática

Este horno tiene programada una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú: Cocción asistida. Pulse OK para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato.  
Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse OK para confirmar.



Cuando se usa la función: Manual, el aparato utiliza los ajustes automáticos. Puede cambiarlos igual que las demás funciones.

### 8.3 Cocción asistida con Peso automático

Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Si se desea hacer uso de esta función, es necesario introducir el peso de los alimentos.

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

4. Seleccione la función: Peso automático. Pulse **OK** para confirmar.
5. Toque  $\wedge$  o  $\vee$  para ajustar el peso del alimento. Pulse **OK** para confirmar.  
Comenzará el programa automático.
6. Puede cambiar el peso en cualquier momento: Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  para cambiar el peso.
7. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier símbolo 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

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

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



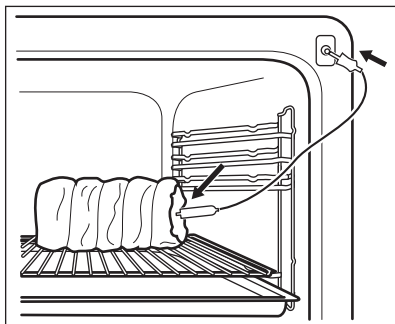
### PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o los repuestos correctos.



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

1. Encienda el horno.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
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. Toque  $\wedge$  o  $\vee$  en menos de 5 segundos para programar la temperatura interna.
5. Programe la función de calor y, si fuera necesario, su temperatura. El aparato calcula una hora de fin 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 de fin en unos 30 minutos.
6. Para cambiar la temperatura interna, pulse  $\mathcal{P}$ .

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, suena una señal. El aparato se apaga automáticamente.

7. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.

8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.



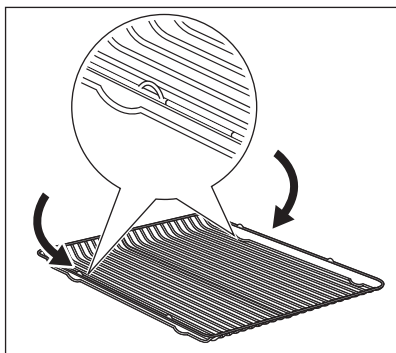
### ADVERTENCIA!

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

## 9.2 Inserción de los accesorios

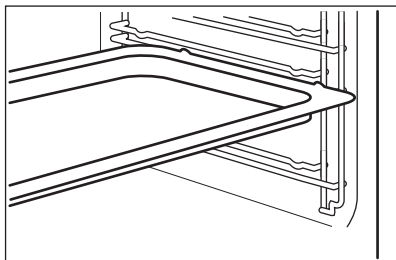
Parrilla:

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



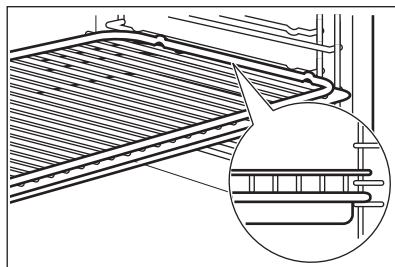
Bandeja honda:

Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los carriles.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



- Todos los accesorios tienen pequeñas hendiduras en la parte superior de los bordes derecho e izquierdo para incrementar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco.
- El borde elevado que rodea la bandeja es un dispositivo para evitar que los utensilios de cocina se resbalen.

## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: Favoritos. Se pueden guardar 20 programas.

#### Para guardar un programa

1. Encienda el aparato.
  2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
  3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
  4. Pulse  para confirmar.  
La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.
  5. Pulse  para confirmar.
  6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
  7. Toque  o  para cambiar la letra.
  8. Pulse .
- La siguiente letra parpadeará.
9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.

#### 10. Mantenga pulsado para guardar.

Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque  o  y pulse  para sobrescribir un programa existente.

Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

#### Activación del programa

1. Active el aparato.
2. Seleccione el menú: Favoritos.
3. Pulse  para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse  para confirmar.

Pulse  para ir directamente al menú: Favoritos.

### 10.2 Uso del bloqueo para niños

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

1. Encienda el horno.
2. Toque  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

Para desactivar la función de bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

### 10.3 Tecla de Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Puede activarla únicamente cuando el aparato esté funcionando.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla de Bloqueo.
4. Pulse  para confirmar.

Para desactivar la función, pulse . La pantalla muestra un mensaje. Pulse  repetidamente y después  para confirmar.



Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

### 10.4 Ajustar + Empezar

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

1. Encienda el horno.
2. Seleccione una función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
4. Ajuste el tiempo deseado.
5. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.
6. Pulse  para confirmar.

Pulse un símbolo (excepto ①) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



- Tecla de Bloqueo se encuentra activo mientras la función de cocción está activada.
- El menú: Ajustes básicos permite activar y desactivar la función: Ajustar + Empezar.

## 10.5 Desconexión automática

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

| Temperatura (°C) | Hora de desconexión (h) |
|------------------|-------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                    |
| 120 - 195        | 8.5                     |
| 200 - 245        | 5.5                     |
| 250 - máximo     | 1.5                     |



La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Duración.

## 10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el aparato está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
  - con el aparato encendido.
  - si toca cualquiera de los símbolos durante el brillo nocturno (aparte de ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
  - si el aparato está apagado y se ajusta la función: Avisador tiempo. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

## 10.7 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.

# 11. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

## 11.1 Cara interior de la puerta

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

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

## 11.2 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

### Mantener caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

### Calentar vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

Distribuya los platos y los alimentos uniformemente sobre la parrilla. Varíe la posición de los platos en las pilas hacia la mitad del tiempo de calentamiento (pase la mitad superior de la pila a la parte inferior y viceversa).

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

### Levantar masa

Puede usar esta función automática para cualquier receta de masa de levadura. Proporciona el ambiente adecuado para que suba. Ponga la masa en un plato lo suficientemente grande para que la masa suba y cúbralo con un paño húmedo o con film transparente. Introduzca una parrilla en la primera posición y coloque el plato encima.

Cierre la puerta y ajuste la función de levantar masa. Levantar masa. Ajuste el tiempo necesario.

## 11.3 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfrien de nuevo.

## 11.4 Consejos para hornear

| Resultado                                                        | Posible causa                                 | Solución                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.               | La parrilla no está en una posición correcta. | Coloque la tarta en un nivel más bajo.                                         |
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua. | La temperatura del horno es demasiado alta.   | La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno. |

| Resultado                                                        | Posible causa                                                                      | Solución                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua. | El tiempo de horneado es insuficiente.                                             | Seleccione un tiempo de horneado mayor. <b>Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.</b> |
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua. | Hay demasiado líquido en la mezcla.                                                | Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.                           |
| La tarta está demasiado seca.                                    | La temperatura del horno es demasiado baja.                                        | La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.                                                       |
| La tarta está demasiado seca.                                    | El tiempo de horneado es demasiado largo.                                          | La próxima vez, seleccione un tiempo de horneado más corto.                                                              |
| El pastel se dora irregularmente.                                | La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto. | Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.                                                    |
| El pastel se dora irregularmente.                                | La mezcla está distribuida irregularmente.                                         | Distribuya la masa uniformemente en la bandeja.                                                                          |
| El pastel no está listo en el tiempo indicado.                   | La temperatura del horno es demasiado baja.                                        | La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.                                           |

## 11.5 Horneado en un solo nivel

### Horneado en moldes

| Alimento                                 | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pastel molde redondo o brioche           | Turbo                 | 150 - 160        | 50 - 70      | 1                       |
| Tarta de Madeira/ pastel de fruta        | Turbo                 | 140 - 160        | 70 - 90      | 1                       |
| Sponge cake / Bizcocho                   | Turbo                 | 140 - 150        | 35 - 50      | 1                       |
| Sponge cake / Bizcocho                   | Bóveda/Calor inferior | 160              | 35 - 50      | 1                       |
| Masa brisé – masa quebrada <sup>1)</sup> | Turbo                 | 170 - 180        | 10 - 25      | 2                       |

| Alimento                                                               | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Masa brisé – masa batida                                               | Turbo                 | 150 - 170        | 20 - 25      | 2                       |
| Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal) | Turbo                 | 160              | 70 - 90      | 2                       |
| Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal) | Bóveda/Calor inferior | 180              | 70 - 90      | 1                       |
| Tarta de queso, bandeja 2)                                             | Bóveda/Calor inferior | 160 - 170        | 70 - 90      | 2                       |

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

#### Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

| Alimento                                                         | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Trenza de pan / roscón                                           | Bóveda/Calor inferior | 170 - 190        | 30 - 40      | 1                       |
| Pan de Navidad <sup>1)</sup>                                     | Bóveda/Calor inferior | 160 - 180        | 50 - 70      | 1                       |
| Pan (pan de centeno) <sup>1)</sup>                               | Bóveda/Calor inferior |                  |              | 1                       |
| primero                                                          |                       | 230              | 20           |                         |
| después                                                          |                       | 160 - 180        | 30 - 60      |                         |
| Buñuelos de crema/bollos <sup>1)</sup>                           | Bóveda/Calor inferior | 190 - 210        | 20 - 35      | 2                       |
| Brazo de gitano <sup>1)</sup>                                    | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 10 - 20      | 2                       |
| Pastel de azúcar, seco                                           | Turbo                 | 150 - 160        | 20 - 40      | 2                       |
| Tarta de almendras con mantequilla, tartas de miel <sup>1)</sup> | Bóveda/Calor inferior | 190 - 210        | 20 - 30      | 2                       |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho) <sup>2)</sup> | Turbo                 | 150 - 160        | 35 - 55      | 2                       |

| Alimento                                                                          | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) <sup>2)</sup>                 | Bóveda/Calor inferior | 170              | 35 - 55      | 2                       |
| Tarta de frutas sobre masa quebrada                                               | Turbo                 | 160 - 170        | 40 - 80      | 2                       |
| Tartas con coberturas delicadas (por ejemplo, requesón, nata, miel) <sup>1)</sup> | Bóveda/Calor inferior | 160 - 180        | 40 - 80      | 2                       |

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

<sup>2)</sup> Utilice una bandeja honda.

### Galletas

| Alimento                                               | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Galletas de masa quebrada                              | Turbo                 | 150 - 160        | 10 - 20      | 2                       |
| Short bread / Mantecados / Masa quebrada               | Turbo                 | 140              | 20 - 35      | 2                       |
| Short bread / Mantecados / masa quebrada <sup>1)</sup> | Bóveda/Calor inferior | 160              | 20 - 30      | 2                       |
| Galletas de masa batida de bizcocho                    | Turbo                 | 150 - 160        | 15 - 20      | 2                       |
| Pasteles con clara de huevo, merengues                 | Turbo                 | 80 - 100         | 120 - 150    |                         |
| Mostachones de almendra                                | Turbo                 | 100 - 120        | 30 - 50      | 2                       |
| Galletas de masa de levadura                           | Turbo                 | 150 - 160        | 20 - 40      | 2                       |
| Pastas de hojaldre <sup>1)</sup>                       | Turbo                 | 170 - 180        | 20 - 30      | 2                       |
| Rollitos <sup>1)</sup>                                 | Turbo                 | 160              | 10 - 25      | 2                       |
| Rollitos <sup>1)</sup>                                 | Bóveda/Calor inferior | 190 - 210        | 10 - 25      | 2                       |
| Small cakes / Pastelillos <sup>1)</sup>                | Turbo                 | 160              | 20 - 35      | 2                       |

| Alimento                                | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Small cakes / Pastelillos <sup>1)</sup> | Bóveda/Calor inferior | 170              | 20 - 35      | 2                       |

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

## 11.6 Gratinados y horneados

| Alimento                                                       | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta al gratén                                                | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 45 - 60      | 1                       |
| Lasaña                                                         | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 25 - 40      | 1                       |
| Verduras al gratén <sup>1)</sup>                               | Grill + Turbo         | 160 - 170        | 15 - 30      | 1                       |
| Barras de pan cortadas a lo largo y cubiertas de queso fundido | Turbo                 | 160 - 170        | 15 - 30      | 1                       |
| Dulces horneados                                               | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 40 - 60      | 1                       |
| Pescado al horno                                               | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 30 - 60      | 1                       |
| Verduras rellenas                                              | Turbo                 | 160 - 170        | 30 - 60      | 1                       |

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

## 11.7 Turbo plus

| Alimento           | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta gratinada    | 200 - 220        | 30 - 40      | 1                       |
| Patatas gratinadas | 180 - 200        | 60 - 75      | 1                       |
| Moussaka           | 160 - 180        | 60 - 75      | 1                       |
| Lasaña             | 180 - 200        | 60 - 75      | 1                       |
| Canelones          | 170 - 190        | 55 - 70      | 1                       |
| Pudding de pan     | 180 - 200        | 45 - 60      | 1                       |
| Pudding de arroz   | 170 - 190        | 44 - 60      | 1                       |

| Alimento                                                       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo) | 160 - 170        | 50 - 65      | 1                       |
| Pan blanco                                                     | 190 - 200        | 45 - 55      | 1                       |

## 11.8 Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

### Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

| Alimento                                                     | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Buñuelos de crema/<br>Bollos rellenos de crema <sup>1)</sup> | 160 - 180        | 25 - 45      | 1 / 4                   |
| Pastel Streusel, seco                                        | 150 - 160        | 30 - 45      | 1 / 4                   |

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

### Tartas / pastelillos / pan en bandejas

| Alimento                                 | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Galletas de masa quebrada                | 150 - 160        | 20 - 40      | 1 / 4                   |
| Short bread / Mantecados / Masa quebrada | 140              | 25 - 45      | 1 / 4                   |
| Galletas de masa batida de bizcocho      | 160 - 170        | 25 - 40      | 1 / 4                   |
| Pasteles con clara de huevo, merengues   | 80 - 100         | 130 - 170    | 1 / 4                   |
| Mostachones de almendra                  | 100 - 120        | 40 - 80      | 1 / 4                   |
| Galletas de masa de levadura             | 160 - 170        | 30 - 60      | 1 / 4                   |

## 11.9 Cocina a baja temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Esta función no es adecuada para

estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la sonda térmica para garantizar que la carne tenga la temperatura interna correcta (consulte en la tabla la sonda térmica).

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



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.

2. Coloque la carne junto con la bandeja caliente en el horno en la parrilla.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.
4. Seleccione la función: Cocina a baja temperatura y ajuste la temperatura internacional correcta..

| Alimento             | Cantidad       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------|----------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Rosbif               | 1000 - 1.500 g | 150              | 120 - 150    | 1                       |
| Solomillo de ternera | 1000 - 1.500 g | 150              | 90 - 110     | 1                       |
| Ternera asada        | 1000 - 1.500 g | 150              | 120 - 150    | 1                       |
| Bistecs              | 200 - 300 g    | 120              | 20 - 40      | 1                       |

## 11.10 Pizza

| Alimento                                   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza (base fina) <sup>1)</sup>            | 200 - 230        | 15 - 20      | 2                       |
| Pizza (con mucha guarnición) <sup>2)</sup> | 180 - 200        | 20 - 30      | 2                       |
| Tartas                                     | 180 - 200        | 40 - 55      | 1                       |
| Flan de espinacas                          | 160 - 180        | 45 - 60      | 1                       |
| Quiche Lorraine (tarta salada)             | 170 - 190        | 45 - 55      | 1                       |
| Flan suizo                                 | 170 - 190        | 45 - 55      | 2                       |
| Tarta de queso                             | 140 - 160        | 60 - 90      | 1                       |
| Tarta de manzana, cubierta                 | 150 - 170        | 50 - 60      | 1                       |
| Pastel de verduras                         | 160 - 180        | 50 - 60      | 1                       |
| Pan sin levadura <sup>1)</sup>             | 230 - 250        | 10 - 20      | 2                       |
| Empanada de masa de hojaldre <sup>1)</sup> | 160 - 180        | 45 - 55      | 2                       |

| Alimento                                                  | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Flammekuchen <sup>1)</sup>                                | 230 - 250        | 12 - 20      | 2                       |
| Piroggen (versión rusa de la pizza calzone) <sup>1)</sup> | 180 - 200        | 15 - 25      | 2                       |

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

<sup>2)</sup> Utilice una bandeja honda.

### 11.11 Asados

- Utilice recipientes resistentes al calor (consulte las instrucciones del fabricante).
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda (en su caso) o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.
- Prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada. De este modo, la carne quedará más jugosa.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en el molde de asado sin tapar.
- Recomendamos asar carne y pescado al horno que pesen al menos 1 kg en el aparato.
- Para evitar que se queme el jugo de carne o la grasa, recomendamos añadir un poco de líquido en la bandeja honda.
- Gire el asado cuando sea necesario (al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción).
- Durante la cocción, los asados grandes y las aves se deben rociar repetidamente con el jugo de asado. De este modo se consiguen mejores resultados.
- Apague el aparato unos 10 minutos antes de la hora final del asado para aprovechar el calor residual.

### 11.12 Tablas de asar

#### Carne de res

| Alimento                                            | Función               | Cantidad         | Temperatura (°C) | Tiempo (min)           | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------|------------------------|-------------------------|
| Estofado                                            | Bóveda/Calor inferior | 1 - 1,5 kg       | 230              | 120 - 150              | 1                       |
| Rosbif o solomillo entero: poco hecho <sup>1)</sup> | Grill + Turbo         | por cm de grosor | 190 - 200        | 5 - 6 por cm de grosor | 1                       |
| Rosbif o solomillo entero: medio                    | Grill + Turbo         | por cm de grosor | 180 - 190        | 6 - 8 por cm de grosor | 1                       |

| Alimento                             | Función       | Cantidad         | Temperatura (°C) | Tiempo (min)            | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------|---------------|------------------|------------------|-------------------------|-------------------------|
| Rosbif o solomillo entero: muy hecho | Grill + Turbo | por cm de grosor | 170 - 180        | 8 - 10 por cm de grosor | 1                       |

1) Precaliente el horno.

### Cerdo

| Alimento                        | Función       | Cantidad     | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------|---------------|--------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Paletilla, cuello, jamón        | Grill + Turbo | 1 - 1,5 kg   | 160 - 180        | 90 - 120     | 1                       |
| Chuleta, costillas              | Grill + Turbo | 1 - 1,5 kg   | 170 - 180        | 60 - 90      | 1                       |
| Pastel de carne                 | Grill + Turbo | 750 g - 1 kg | 160 - 170        | 50 - 60      | 1                       |
| Codillo de cerdo (pre-cocinado) | Grill + Turbo | 750 g - 1 kg | 150 - 170        | 90 - 120     | 1                       |

### Ternera

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

### Cordero

| Alimento                       | Función       | Cantidad   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------------------|---------------|------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pata de cordero, cordero asado | Grill + Turbo | 1 - 1,5 kg | 150 - 180        | 100 - 120    | 1                       |
| Espalda de cordero             | Grill + Turbo | 1 - 1,5 kg | 160 - 180        | 40 - 60      | 1                       |

## Carne de caza

| Alimento                           | Función                   | Cantidad   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------------|---------------------------|------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Lomo de liebre, muslo de liebre 1) | Bóveda/<br>Calor inferior | hasta 1 kg | 230              | 30 - 40      | 1                       |
| Lomo de corzo                      | Bóveda/<br>Calor inferior | 1,5 - 2 kg | 210 - 220        | 35 - 40      | 1                       |
| Pierna de corzo                    | Bóveda/<br>Calor inferior | 1,5 - 2 kg | 180 - 200        | 60 - 90      | 1                       |

1) Precaliente el horno.

## Aves

| Alimento              | Función       | Cantidad               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------|---------------|------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pollo, pollo tomatero | Grill + Turbo | 200 - 250 g cada trozo | 200 - 220        | 30 - 50      | 1                       |
| Medio pollo           | Grill + Turbo | 400 - 500 g cada trozo | 190 - 210        | 35 - 50      | 1                       |
| Aves troceadas        | Grill + Turbo | 1 - 1,5 kg             | 190 - 210        | 50 - 70      | 1                       |
| Pato                  | Grill + Turbo | 1,5 - 2 kg             | 180 - 200        | 80 - 100     | 1                       |

## Pescado (al vapor)

| Alimento                  | Función                   | Cantidad   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------|---------------------------|------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pescado entero hasta 1 Kg | Bóveda/<br>Calor inferior | 1 - 1,5 kg | 210 - 220        | 45 - 60      | 1                       |

## 11.13 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



### PRECAUCIÓN!

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

**Grill**

| Alimento                       | Temperatura (°C) | Periodo en grill (min.) |         | Posición de la parrilla |
|--------------------------------|------------------|-------------------------|---------|-------------------------|
|                                |                  | 1ª cara                 | 2ª cara |                         |
| Rosbif inglés, al punto        | 210 - 230        | 30 - 40                 | 30 - 40 | 1                       |
| Solomillo de ternera, al punto | 230              | 20 - 30                 | 20 - 30 | 1                       |
| Lomo de cerdo                  | 210 - 230        | 30 - 40                 | 30 - 40 | 1                       |
| Lomo de ternera                | 210 - 230        | 30 - 40                 | 30 - 40 | 1                       |
| Lomo de cordero                | 210 - 230        | 25 - 35                 | 20 - 35 | 1                       |
| Pescado entero, 500 - 1000 g   | 210 - 230        | 15 - 30                 | 15 - 30 | 1                       |

**Grill rápido**

| Alimento                                         | Periodo en grill (min.) |         | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------------------|-------------------------|---------|-------------------------|
|                                                  | 1ª cara                 | 2ª cara |                         |
| Burgers / Hamburguesas                           | 9 - 13                  | 8 - 10  | 3                       |
| Solomillo de cerdo                               | 10 - 12                 | 6 - 10  | 3                       |
| Salchichas                                       | 10 - 12                 | 6 - 8   | 3                       |
| Medallones de ternera, bistecs de ternera lechal | 7 - 10                  | 6 - 8   | 3                       |
| Toast / Tostada                                  | 1 - 3                   | 1 - 3   | 3                       |
| Tostadas con guarnición                          | 6 - 8                   | -       | 3                       |

**11.14 Congelados**

- Retire el embalaje del alimento. Coloque el alimento en un plato.

- No lo cubra con ningún cuenco ni plato. Esto podría prolongar el tiempo de descongelación.

| Alimento                  | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza congelada           | 200 - 220        | 15 - 25      | 2                       |
| Pizza americana congelada | 190 - 210        | 20 - 25      | 2                       |

| Alimento                      | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza fría                    | 210 - 230        | 13 - 25      | 2                       |
| Pizzetas congeladas           | 180 - 200        | 15 - 30      | 2                       |
| Patatas fritas finas          | 200 - 220        | 20 - 30      | 2                       |
| Patatas fritas gruesas        | 200 - 220        | 25 - 35      | 2                       |
| Porciones / Croquetas         | 220 - 230        | 20 - 35      | 2                       |
| Patatas asadas con cebolla    | 210 - 230        | 20 - 30      | 2                       |
| Lasaña / Canelones frescos    | 170 - 190        | 35 - 45      | 2                       |
| Lasaña / Canelones congelados | 160 - 180        | 40 - 60      | 2                       |
| Queso gratinado al horno      | 170 - 190        | 20 - 30      | 2                       |
| Alitas de pollo               | 190 - 210        | 20 - 30      | 2                       |

#### Platos preparados congelados

| Alimento                                   | Función                               | Temperatura (°C)                      | Tiempo (min)                          | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Pizza congelada                            | Bóveda/Calor inferior                 | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 2                       |
| Patatas fritas <sup>1)</sup> (300 - 600 g) | Bóveda/Calor inferior o Grill + Turbo | 200 - 220                             | según las indicaciones del fabricante | 2                       |
| Baguettes                                  | Bóveda/Calor inferior                 | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 2                       |
| Pastel de fruta                            | Bóveda/Calor inferior                 | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 2                       |

<sup>1)</sup> Durante la cocción, vuelva las patatas fritas 2-3 veces.

### 11.15 Descongelar

- Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

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

| Alimento    | Cantidad  | Tiempo de descongelación (min) | Tiempo de descongelación posterior (minutos) | Comentarios                                                                                        |
|-------------|-----------|--------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pollo       | 1 kg      | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción. |
| Carne       | 1 kg      | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Déle la vuelta a media cocción.                                                                    |
| Carne       | 500 g     | 90 - 120                       | 20 - 30                                      | Déle la vuelta a media cocción.                                                                    |
| Trucha      | 150 g     | 25 - 35                        | 10 - 15                                      | -                                                                                                  |
| Fresas      | 300 g     | 30 - 40                        | 10 - 20                                      | -                                                                                                  |
| Mantequilla | 250 g     | 30 - 40                        | 10 - 15                                      | -                                                                                                  |
| Nata        | 2 x 200 g | 80 - 100                       | 10 - 15                                      | Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.                                         |
| Pasteles    | 1,4 kg    | 60                             | 60                                           | -                                                                                                  |

### 11.16 Conservar

- Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.
- No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.
- Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.
- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.
- Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.
- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.
- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35-60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

### Frutas silvestres

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

### Frutas con hueso

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

### Verduras

| Alimento                       | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min) | Continuar la cocción a 100 °C (min) |
|--------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Zanahorias <sup>1)</sup>       | 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                             |

<sup>1)</sup> Deje reposar en el horno después de apagarlo.

## 11.17 Secar

| Alimento            | Temperatura (°C) | Tiempo (h) | Posición de la parrilla |
|---------------------|------------------|------------|-------------------------|
| Judías              | 60 - 70          | 6 - 8      | 2                       |
| Pimientos           | 60 - 70          | 5 - 6      | 2                       |
| Verduras para sopa  | 60 - 70          | 5 - 6      | 2                       |
| Setas               | 50 - 60          | 6 - 8      | 2                       |
| Hierbas aromáticas  | 40 - 50          | 2 - 3      | 2                       |
| Ciruelas            | 60 - 70          | 8 - 10     | 2                       |
| Albaricoques        | 60 - 70          | 8 - 10     | 2                       |
| Manzanas en rodajas | 60 - 70          | 6 - 8      | 2                       |
| Peras               | 60 - 70          | 6 - 9      | 2                       |

## 11.18 Pan

Se recomienda no precalentar.

| Alimento        | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pan blanco      | 180 - 200        | 40 - 60      | 2                       |
| Baguette        | 200 - 220        | 35 - 45      | 2                       |
| Brioche         | 160 - 180        | 40 - 60      | 2                       |
| Chapata         | 200 - 220        | 35 - 45      | 2                       |
| Pan de centeno  | 180 - 200        | 50 - 70      | 2                       |
| Pan negro       | 180 - 200        | 50 - 70      | 2                       |
| Pan de semillas | 170 - 190        | 60 - 90      | 2                       |

## 11.19 Tabla de la sonda térmica

### Carne de vacuno

| Alimento                             | Temperatura interna del alimento (°C) |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Entrecot / Solomillo: poco hecho     | 45 - 50                               |
| Entrecot / Solomillo: hecho al punto | 60 - 65                               |
| Entrecot / Solomillo: muy hecho      | 70 - 75                               |

### Carne de cerdo

| Alimento                               | Temperatura interna del alimento (°C) |
|----------------------------------------|---------------------------------------|
| Paletilla / cuello / redondo de cerdo  | 80 - 82                               |
| Chuleta (lomo) / Lomo de cerdo ahumado | 75 - 80                               |
| Pastel de carne                        | 75 - 80                               |

### Ternera

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

### Carnero / cordero

| Alimento                        | Temperatura interna del alimento (°C) |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Pata de carnero                 | 80 - 85                               |
| Lomo de carnero                 | 80 - 85                               |
| Cordero asado / Pata de cordero | 70 - 75                               |

## Caza

| Alimento             | Temperatura interna del alimento (°C) |
|----------------------|---------------------------------------|
| Lomo de liebre       | 70 - 75                               |
| Muslos de liebre     | 70 - 75                               |
| Liebre entera        | 70 - 75                               |
| Lomo de corzo/ciervo | 70 - 75                               |
| Pata de corzo/ciervo | 70 - 75                               |

## Pescado

| Alimento | Temperatura interna del alimento (°C) |
|----------|---------------------------------------|
| Salmón   | 65 - 70                               |
| Trucha   | 65 - 70                               |

# 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

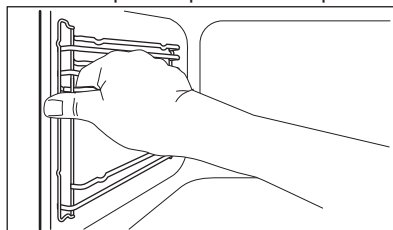
## 12.1 Notas sobre la limpieza

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

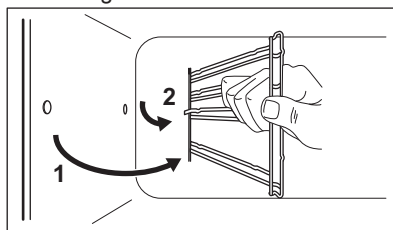
## 12.2 Extracción de los carriles de apoyo

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 extráigalo.



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

## 12.3 Techo del horno



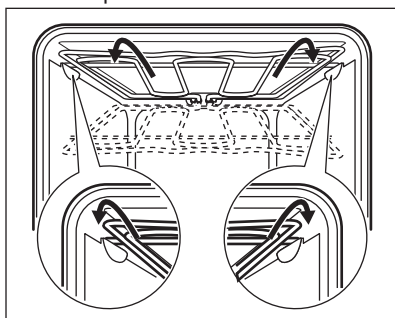
### ADVERTENCIA!

Apague el aparato antes de extraer la resistencia. Asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Corre el riesgo de quemarse.

Retire los carriles telescópicos.

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

1. Sostenga la resistencia con las dos manos en la parte delantera.
2. Tire de ella hacia fuera hasta sentir la presión del muelle y extráigala de los soportes laterales.



La resistencia se separa del techo por la parte delantera.

3. Limpieza del techo del horno.
4. Para instalar la resistencia, siga las instrucciones en orden inverso.



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

5. Coloque los carriles de apoyo.

## 12.4 Retirada e instalación de la puerta del horno

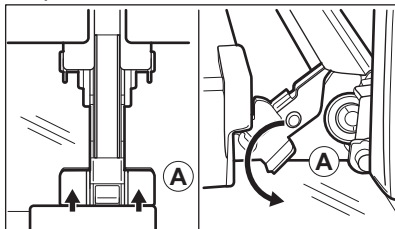
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



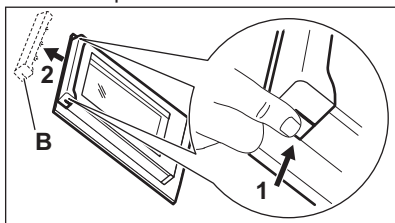
### ADVERTENCIA!

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

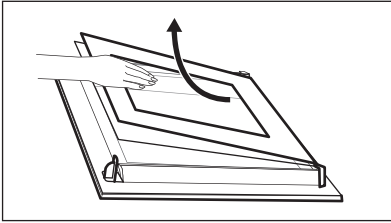
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. De esta forma evitará arañazos.
6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



7. Tire del borde de acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
8. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos del carril.



9. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque el panel 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. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.

## 12.5 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.



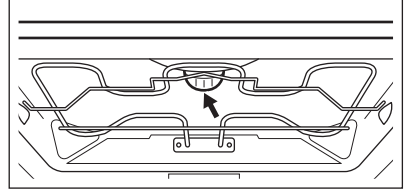
### ADVERTENCIA!

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

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

## La bombilla superior

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



2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

# 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 13.1 Qué hacer si...

| Problema                               | Posible causa                                                              | Solución                                                                                                                    |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no se enciende o no funciona. | El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado. | Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso). |
| El horno no calienta.                  | El horno está apagado.                                                     | Encienda el horno.                                                                                                          |
| El horno no calienta.                  | El reloj no está en hora.                                                  | Ajuste la hora.                                                                                                             |

| Problema                                                                    | Posible causa                                                             | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no calienta.                                                       | No se han configurado los ajustes necesarios.                             | Asegúrese de que los ajustes sean correctos.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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.                                                       | La puerta no está bien cerrada.                                           | Cierre completamente la puerta.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| El horno no calienta.                                                       | Ha saltado el fusible.                                                    | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.                                                                                                                                               |
| La bombilla no funciona.                                                    | La bombilla es defectuosa.                                                | Sustituya la bombilla.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| La pantalla muestra F111.                                                   | El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma. | Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.                                                                                                                                                                                                                      |
| La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.         | Hay un fallo eléctrico.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo.</li> <li>• Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul> |
| 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.                                                                                                                                                                                                  |

## 13.2 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.)                   | ..... |

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

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

|                                                            |                          |         |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|---------|
| Nombre del proveedor                                       | Electrolux               |         |
| Identificación del modelo                                  | EVY5841BAX<br>EVY5841BOX |         |
| Índice de eficiencia energética                            | 80.8                     |         |
| Clase de eficiencia energética                             | A+                       |         |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 0.85 kWh/ciclo           |         |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.59 kWh/ciclo           |         |
| Número de cavidades                                        | 1                        |         |
| Fuente de calor                                            | Electricidad             |         |
| Volumen                                                    | 43 l                     |         |
| Tipo de horno                                              | Horno empotrado          |         |
| Masa                                                       | EVY5841BAX               | 31.8 kg |
|                                                            | EVY5841BOX               | 33.4 kg |

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

### 14.2 Bajo consumo energético

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.
- Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

- 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 de cocción, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración, Hora de 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 calor:** 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.
- **Funciones Eco:** consulte "Funciones de cocción".
- Cuando se usa la función: **Turbo plus**, la lámpara se desactiva después de 30 segundos. Puede volver a activarla según sus preferencias.
- Cuando utilice las **funciones ECO**, la lámpara se desactivará. Puede volver a activarla según sus preferencias.

## 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](http://www.electrolux.com/shop)



867325064-A-252015

