

EVY9847AAX  
EVY9847AOX



ES Horno de vapor

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.....                  | 11 |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 21 |
| 8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....       | 22 |
| 9. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 23 |
| 10. FUNCIONES ADICIONALES.....      | 24 |
| 11. CONSEJOS.....                   | 26 |
| 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 48 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 52 |
| 14. DATOS TÉCNICOS.....             | 55 |
| 15. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 55 |

## PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

**Consulte en nuestro sitio web:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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



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

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese 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

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

# 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

## 1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es

necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.

- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre este aparato y los demás aparatos 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 los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de

aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- Este aparato cumple las directivas CEE.

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.

- no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
- No ponga agua directamente en el aparato caliente.
- No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre el panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

## 2.4 Cocción al vapor



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

## 2.5 Mantenimiento y limpieza



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

## 2.6 Luz interna

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



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descargas eléctricas.

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

## 2.7 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.

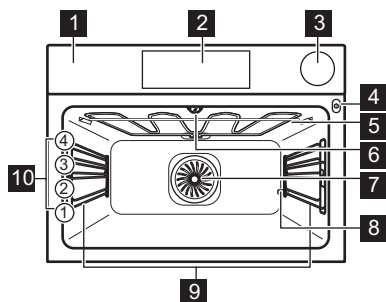
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 2.8 Asistencia

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

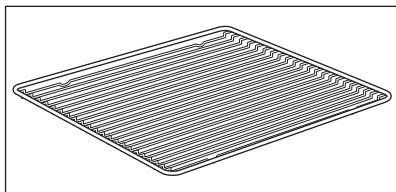
### 3.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Programador electrónico
- 3** Compartimento de agua
- 4** Toma de la sonda térmica
- 5** Resistencia
- 6** Lámpara
- 7** Ventilador
- 8** Desincrustación de tubo de salida
- 9** Carril lateral, extraíble
- 10** Posiciones de los estantes

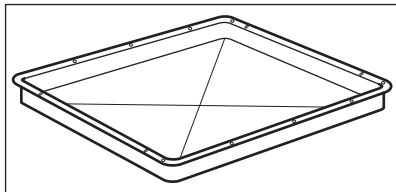
### 3.2 Accesorios

#### Parrilla



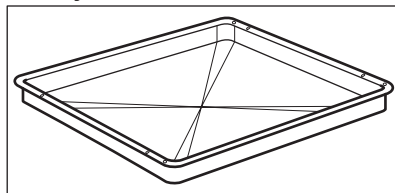
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

#### Bandeja



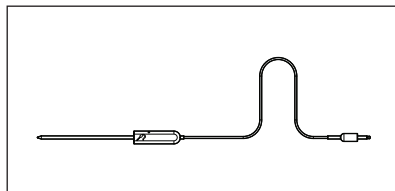
Para bizcochos y galletas.

#### Bandeja honda



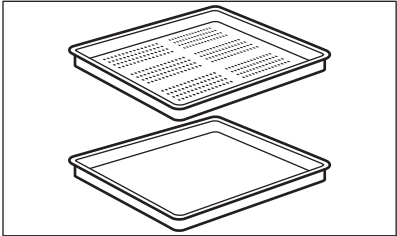
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

#### Sonda térmica



Para medir la temperatura interior de los alimentos.

**Utensilios de cocción al vapor**

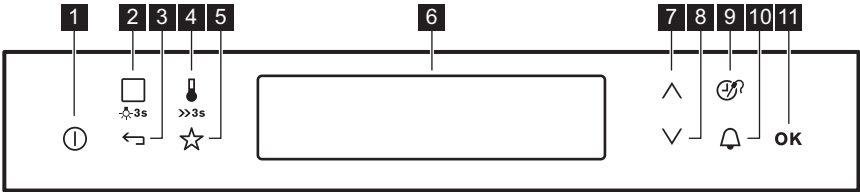


Un recipiente para alimentos perforado y otro sin perforar.

Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar alimentos que no deben estar en el agua durante la cocción (p. ej., verduras, pedazos de pescado, pechugas de pollo). El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojarse en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.

**4. PANEL DE MANDOS**

**4.1 Programador electrónico**

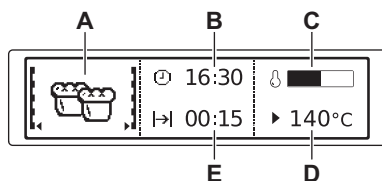


Utilice los sensores para accionar el aparato.

| Sensor                                                                                       | Función                                   | Comentario                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>    | ENCENDIDO/<br>APAGADO                     | Para activar y desactivar el aparato.                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>2</b>   | Funciones De<br>Cocción o Vario-<br>Guide | Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: VarioGuide. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones De Cocción, VarioGuide. 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.                                                                                                                                                                                                             |

| Sensor                                                                               | Función                           | Comentario                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7   | Tecla Arriba                      | Para desplazarse hacia arriba en el menú.                                                                                                                                                                                                                                   |
| 8   | Tecla Abajo                       | Para desplazarse hacia abajo en el menú.                                                                                                                                                                                                                                    |
| 9   | Funciones adicionales y de tiempo | Para programar 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. |
| 10  | Avisador                          | Para ajustar la función: Avisador.                                                                                                                                                                                                                                          |
| 11  | 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          | 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.<br>Pulse  y  simultáneamente para restablecer la hora. |

| Símbolo                                                                           |                                   | Función                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 interior del aparato y los accesorios antes del primer uso. Coloque los accesorios y soportes telescópicos 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  o  para ajustar el valor.
2. Pulse **OK** para confirmar.

### 5.3 Ajuste del nivel de dureza del agua

Cuando conecte el aparato a la electricidad, debe ajustar el nivel de dureza del agua.

En la tabla siguiente se explica el rango de dureza del agua con el correspondiente depósito de calcio (mmol/l) y la calidad del agua.

| Dureza agua |           | Depósito de calcio (mmol/l) | Depósito de calcio (mg/l) | Clasificación del agua |
|-------------|-----------|-----------------------------|---------------------------|------------------------|
| Clase       | dH        |                             |                           |                        |
| 1           | 0 - 7     | 0 - 1.3                     | 0 - 50                    | Blanda                 |
| 2           | 7 - 14    | 1.3 - 2.5                   | 50 - 100                  | Semidura               |
| 3           | 14 - 21   | 2.5 - 3.8                   | 100 - 150                 | Dura                   |
| 4           | más de 21 | más de 3,8                  | más de 150                | Muy dura               |

Cuando la dureza del agua supere los valores de la tabla, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

1. Ponga la tira de cambio de cuatro colores suministrada con los utensilios de cocción al vapor en el horno.
2. Coloque todas las zonas de reacción de la tira en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga la tira en agua corriente.
3. Agite la tira para eliminar el exceso de agua.
4. Después de 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.  
Los colores de las zonas de reacción continúan cambiando tras 1 minuto. No tenga esto en cuenta para la medición.
5. Ajuste la dureza del agua en el menú: Ajustes Básicos.

| Tira de prueba | Dureza del agua |
|----------------|-----------------|
|                | 1               |
|                | 2               |
|                | 3               |
|                | 4               |

Los cuadrados negros de la tabla se corresponden con los cuadrados rojos de la tira de prueba.

Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes Básicos / Dureza agua.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

2. Pulse  $\checkmark$  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

| Sím-bolo | Elemento del menú    | Aplicación                                                                       |
|----------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|          | Funciones De Cocción | Contiene una lista de las funciones de cocción.                                  |
|          | Recetas              | Contiene una lista de los programas automáticos.                                 |
|          | Favoritos            | Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario. |
|          | Limpieza             | Contiene una lista de los programas de limpieza.                                 |

| Símbolo                                                                           | Elemento del menú | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ajustes Básicos   | Se usa para ajustar la configuración del aparato.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Platos Especiales | Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | VarioGuide        | Contiene los ajustes del horno recomendados para una amplia selección de platos. Seleccione un plato e inicie el proceso de cocción. La temperatura y los tiempos son orientativos para obtener un mejor resultado y se pueden ajustar. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso. |

#### Submenú para: Ajustes Básicos

| Símbolo                                                                             | Submenú                  | Descripción                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ajustar la hora          | Pone en hora el reloj.                                                                                                   |
|    | Indicación Tiempo        | Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.                                                |
|    | Calentamiento Rápido     | Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.                                                      |
|    | Ajustar + Empezar        | Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.                            |
|    | Calentar Y Mantener      | Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.                                |
|  | 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 de ENCENDIDO/APAGADO no se puede desactivar. |
|  | Tonos Alarma/Error       | Activa y desactiva los tonos de alarma.                                                                                  |

| Sím-bolo                                                                          | Submenú            | Descripción                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------|
|  | Dureza agua        | Para ajustar el nivel de dureza del agua (1 - 4).      |
|  | Aviso De Limpieza  | Le recuerda que tiene que limpiar el aparato.          |
|  | Modo DEMO          | Código de activación/desactivación: 2468               |
|  | Asistencia         | Muestra la configuración y la versión del software.    |
|  | Ajustes De Fábrica | Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica. |

### 6.3 Submenú para: Limpieza

| Símbolo                                                                           | Elemento del menú    | Descripción                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Vaciado Del Depósito | Procedimiento para retirar el agua residual del compartimento de agua después de utilizar las funciones de vapor.              |
|  | Limpeza A Vapor Plus | Procedimiento para limpiar suciedad difícil con ayuda de un limpiador para hornos.                                             |
|  | Limpieza Vapor       | Procedimiento para limpiar el aparato cuando tiene suciedad leve y no se ha quemado varias veces.                              |
|  | Descalcificación     | Procedimiento para limpiar el circuito de generación de restos de cal.                                                         |
|  | Aclarado             | Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor. |

### 6.4 Funciones De Cocción

| Función de cocción                                                                        | Aplicación                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Turbo | Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Cocción convencional. |
|  Pizza | Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Cocción convencional.          |

| Función de cocción                                                                                           | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Cocina A Baja Temperatura  | Para preparar asados tiernos y jugosos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  Cocción convencional       | Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  Congelados                 | Para productos precocinados como patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera crujientes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Grill + Turbo              | Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  Calor Inferior             | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Descongelar                | Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Turbo Plus                 | Para hornear panes, tartas y pasteles. Para ahorrar energía durante la cocción. Esta función se debe usar de conformidad con la tabla de cocción Turbo plus para lograr los resultados de cocción deseados. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte la tablas de cocción Turbo plus en el capítulo Consejos. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. |
|  Gratinar                 | Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  Pan                      | Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales de alta calidad en cuanto al crujiente, color y brillo de la capa superior.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  Vapor Combinado 1 Cuarto | Para cocer pan, asar trozos grandes de carne o calentar comida fría y congelada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Función de cocción                                                                                      | Aplicación                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  Vapor Combinado Mitad | Para platos con alto contenido de humedad y para escalfar pescado, natillas y terrinas. |
|  Vapor Solo            | Para verduras, pescados, patatas, arroz, pasta o guarniciones especiales.               |

 La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 60 °C durante algunas funciones del horno.

## 6.5 Platos Especiales

| Función de cocción                                                                                      | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Mantener Caliente     | Para mantener calientes los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Calentar Vajilla      | Para precalentar platos antes de servir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  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).                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  Levantar Masa        | La acción humidificadora del vapor mejora y acelera el levantamiento de la masa, evitando que la superficie se seque y manteniendo la elasticidad de la masa.                                                                                                                                                                                                                     |
|  Regenerar Con Vapor | El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato a la vez usando diferentes posiciones de bandeja. |

6.6 Submenú para: VarioGuide

Categoría de alimento: Pescado/ Marisco

| Plato      |                               |
|------------|-------------------------------|
| Pescado    | Pescado al horno              |
|            | Barritas De Pesca-<br>do      |
|            | Filetes de pescado<br>finos   |
|            | Filetes de pescado<br>gruesos |
|            | Filete pescado<br>congelado   |
|            | Pescado entero<br>pequeño     |
|            | Pescado entero, al<br>vapor   |
|            | Pescado pqño. al<br>grill     |
|            | Pescado entero, al<br>grill   |
|            | Pescado entero, al<br>grill   |
| Trucha     |                               |
| Salmón     | Salmón Filetes                |
|            | Salmón Entero                 |
| Gambas     | Gambas, frescas               |
|            | Gambas, congela-<br>das       |
| Mejillones | -                             |

Categoría de alimento: Aves

| Plato              |   |
|--------------------|---|
| Aves Sin Hueso     | - |
| Aves Sin Hueso<br> | - |

| Plato        |                                |
|--------------|--------------------------------|
| Pollo        | Alitas de pollo,<br>frescas    |
|              | Alitas de pollo,<br>congeladas |
|              | Muslos de pollo,<br>frescos    |
|              | Muslos de pollo,<br>congelados |
|              | Pechuga de pollo<br>pochada    |
|              | Pollo, 2 mitades               |
|              | Pollo entero                   |
| Pato entero  | -                              |
| Ganso entero | -                              |
| Pavo entero  | -                              |

Categoría de alimento: Carne

| Plato                  |                         |
|------------------------|-------------------------|
| Carne De Res           | Carne De Res<br>Hervida |
|                        | Carne asada             |
|                        | Pastel De Carne         |
| Rosbif                 | Poco Hecho              |
|                        | Poco Hecho              |
|                        | Medio                   |
|                        | Medio                   |
|                        | Muy Hecho               |
|                        | Muy Hecho               |
| Carne Escandina-<br>va | Poco Hecho              |
|                        | Medio                   |
|                        | Muy Hecho               |

| Plato   |                                                                                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cerdo   | Salchichas Finas                                                                                            |
|         | Costillas                                                                                                   |
|         | Cod. cerdo preco-<br>cinado                                                                                 |
|         | Jamón                                                                                                       |
|         | Lomo de cerdo                                                                                               |
|         | Lomo de cerdo<br>          |
|         | Lomo de cerdo,<br>ahumado                                                                                   |
|         | Lomo de cerdo,<br>escalfado                                                                                 |
|         | Cuello De Cerdo                                                                                             |
|         | Paletilla De Cerdo                                                                                          |
|         | Cerdo asado                |
| Ternera | Jamón Cocido                                                                                                |
|         | Codillo De Ternera                                                                                          |
|         | Lomo                                                                                                        |
| Cordero | Ternera asada              |
|         | Pata de cordero                                                                                             |
|         | Cordero asado             |
|         | Espalda de corde-<br>ro                                                                                     |
|         | Cordero asado,<br>medio                                                                                     |
|         | Cordero asado,<br>medio  |

| Plato         |                                                                                                          |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne De Caza | Liebre                                                                                                   |
|               | • Pata de liebre                                                                                         |
|               | • Lomo de liebre                                                                                         |
|               | • Lomo de liebre<br>    |
|               | Corzo                                                                                                    |
|               | • Pierna de corzo                                                                                        |
|               | • Lomo de corzo                                                                                          |
|               | Carne de caza<br>asada  |
|               | Lomo de caza           |

### Categoría de alimento: Platos Al Horno

| Plato                              |   |
|------------------------------------|---|
| Lasaña                             | - |
| Lasaña / Canelo-<br>nes congelados | - |
| Pasta                              | - |
| Patatas Gratina-<br>das            | - |
| Verduras al gratén                 | - |
| Recetas Dulces                     | - |

### Categoría de alimento: Pizza/Quiche

| Plato           |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Pizza           | Pizza, base fina               |
|                 | Pizza, guarnición<br>adicional |
|                 | Pizza congelada                |
|                 | Pizza americana<br>congelada   |
|                 | Pizza refrigerada              |
|                 | Pizzetas congela-<br>das       |
|                 | Baguette queso<br>fund.        |
| Tarta Flambeada | -                              |

| Plato               |   |
|---------------------|---|
| Tarta suiza, salada | - |
| Quiche Lorraine     | - |
| Tarta Salada        | - |

#### Categoría de alimento: Tartas/Galletas

| Plato                        |   |
|------------------------------|---|
| Pastel Molde Redondo         | - |
| Tarta de manzana, cubierta   | - |
| Bizcocho                     | - |
| Pastel De Manzana            | - |
| Tarta De Queso, Molde        | - |
| Brioche                      | - |
| Tarta De Madeira             | - |
| Tarta                        | - |
| Tarta suiza, dulce           | - |
| Tarta De Almen-<br>dras      | - |
| Magdalenas                   | - |
| Hojaldres                    | - |
| Masa Quebrada                | - |
| Buñuelos De Crema            | - |
| Pastas De Hojal-<br>dre      | - |
| Bollos Rellenos De<br>Crema  | - |
| Mostachones De<br>Almendra   | - |
| Galletas De Masa<br>Quebrada | - |
| Pan De Navidad               | - |

| Plato                      |                                                                                   |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Strudel manzana<br>cong.   | -                                                                                 |
| Pastel sobre ban-<br>deja  | Masa De Bizcocho<br>Masa De Levadura                                              |
| Tarta De Queso,<br>Bandeja | -                                                                                 |
| Brownies                   | -                                                                                 |
| Brazo De Gitano            | -                                                                                 |
| Bizcocho De Leva-<br>dura  | -                                                                                 |
| Crumble De Frutas          | -                                                                                 |
| Tarta De Azúcar            | -                                                                                 |
| Masa Brisé                 | Masa Quebrada<br>Masa Brisé, Base<br>De Tarta                                     |
| Tarta De Frutas            | Masa Quebrada,<br>Tarta Fruta<br>Bizcocho, Tarta De<br>Frutas<br>Masa De Levadura |

#### Categoría de alimento: Pan/Rollitos

| Plato    |                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------|
| Rollitos | Rollitos<br>Rollitos precocina-<br>dos<br>Rollitos congela-<br>dos |
| Chapata  | -                                                                  |
| Baguette | Baguette precoci-<br>nada<br>Baguette congela-<br>da               |

| Plato |                          |
|-------|--------------------------|
| Pan   | Roscón                   |
|       | Pan Blanco               |
|       | Bizcocho De Frutos Secos |
|       | Pan Negro                |
|       | Pan De Centeno           |
|       | Pan Integral             |
|       | Pan Sin Levadura         |
|       | Pan/Rollitos congelados  |

#### Categoría de alimento: Verduras

| Plato                 |   |
|-----------------------|---|
| Brécol, En Cogollos   | - |
| Brécol, entero        | - |
| Coliflor, En Cogollos | - |
| Coliflor, entera      | - |
| Zanahorias            | - |
| Calabacín En Rodajas  | - |
| Espárragos, verdes    | - |
| Espárragos, blancos   | - |
| Pimienta, Tiras       | - |
| Espinacas frescas     | - |
| Puerro, Aros          | - |
| Judías Verdes         | - |
| Setas Laminadas       | - |
| Tomates Pelados       | - |
| Coles De Bruselas     | - |
| Apio, en dados        | - |
| Guisantes             | - |

| Plato           |   |
|-----------------|---|
| Berenjena       | - |
| Hinojo          | - |
| Alcachofas      | - |
| Remolacha       | - |
| Salsifí Negro   | - |
| Colinabo, Tiras | - |
| Alubias Blancas | - |
| Repollo         | - |

#### Categoría de alimento: Guarniciones

| Plato                        |   |
|------------------------------|---|
| Patatas fritas finas         | - |
| Patatas fritas gruesas       | - |
| Patatas fritas, congeladas   | - |
| Croquetas                    | - |
| Porciones                    | - |
| Patatas Asadas Con Cebolla   | - |
| Patatas asadas, en cuartos   | - |
| Patatas Asadas               | - |
| Patatas sin pelar            | - |
| Bolitas De Patata            | - |
| Bollitos De Pan              | - |
| Bollitos salados             | - |
| Bollitos de levadura, dulces | - |
| Arroz                        | - |
| Tallarines frescos           | - |
| Polenta                      | - |



Cuando sea necesario cambiar el peso o la temperatura interna del plato, utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para ajustar los nuevos valores.

## 6.7 Activación de una función de cocción

1. Encienda el aparato.
2. Pulse **OK** para confirmar.
3. Ajuste la temperatura.
4. Pulse **OK** para confirmar.

## 6.8 Cocción al vapor

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



### ADVERTENCIA!

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

1. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
2. Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml) hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. No llene el compartimento de agua por encima de su capacidad máxima. Existe riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
4. Encienda el aparato.
5. Ajuste una función de cocción al vapor y la temperatura.
6. De ser necesario, ajuste la función:  
Duración  $\rightarrow$  | o: Hora De Fin  $\rightarrow$  |.  
El primer vapor aparece transcurridos unos 2 minutos. Una señal avisa del momento en que el aparato alcanza la temperatura programada.  
Cuando el compartimento de agua se esté vaciando, suena una señal y

es necesario rellenar el compartimento de agua para continuar con la cocción al vapor como se ha descrito anteriormente.

La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.

7. Apague el aparato.
8. Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción al vapor. Consulte la función de limpieza: Vaciado Del Depósito.



### PRECAUCIÓN!

El aparato está caliente. Corre el riesgo de quemarse.

9. Tras la cocción al vapor, éste puede condensarse en la base de la cavidad. Seque siempre la base de la cavidad cuando el aparato esté frío.

Deje que el aparato se seque completamente con la puerta abierta. Para acelerar el secado puede cerrar la puerta y calentar el aparato con la función: Turbo a 150°C durante aproximadamente 15 minutos.

## 6.9 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. La señal acústica suena 3 veces cuando se alcanza la temperatura y la barra parpadea y a continuación desaparece.

## 6.10 Indicador De Calentamiento Rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



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

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

## 6.11 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    | Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno.<br>Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y pulse OK para empezar. |
|  Duración    | Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  Hora De Fin | Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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  o  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  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.



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  para activar o  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 Recetas con Receta Automática

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

1. Active el aparato.
2. Seleccione el menú: Recetas. Pulse OK para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse OK para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse OK para confirmar.

## 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.



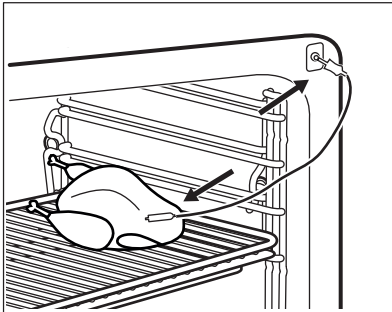
### PRECAUCIÓN!

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 aparato.
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 de fin 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  $\mathcal{B}$ .

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

7. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del horno.
9. Pulse  $\textcircled{1}$  para apagar el aparato.



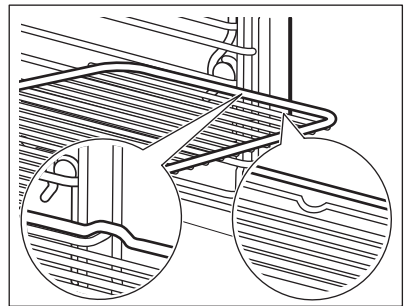
### ADVERTENCIA!

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

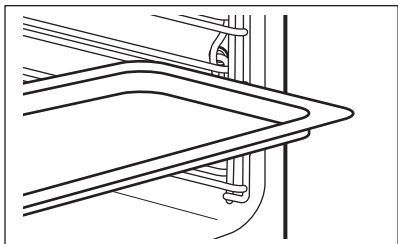
Parrilla:

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



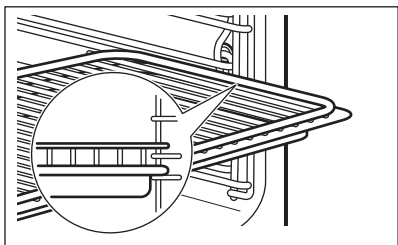
Bandeja / Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja / bandeja honda  
juntas:

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



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

## 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.

#### Guardar un programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse OK para confirmar.  
La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.
5. Pulse OK para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa.  
La primera letra parpadea.
7. Toque  o  para cambiar la letra.
8. Pulse OK.

La siguiente letra parpadeará.

9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.

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

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

#### Activación del programa

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

## 10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede activar el aparato.

1. Toque ① para activar la pantalla.
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 aparato.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla De Bloqueo.
4. Pulse OK para confirmar.

Para desactivar la función, toque . La pantalla muestra un mensaje. Pulse  repetidamente y después OK 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 OK 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 transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

| Temperatura (°C) | Hora de desconexión (h) |
|------------------|-------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                    |
| 120 - 195        | 8.5                     |
| 200 - 230        | 5.5                     |



La desconexión automática no se aplica a las funciones: Luz, Sonda térmica, Duración, Hora De Fin.

## 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 ENCENDIDO/APAGADO), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
  - si el aparato está apagado y se ajusta la función: Avisador.

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

# 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

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

(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 que sea lo suficientemente grande para que suba. No es necesario que la cubra. 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.

### Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato. No cubra el alimento con ningún cuenco ni plato, ya que podría prolongar el tiempo de descongelación. Utilice el primer nivel desde abajo.

## 11.3 Vapor Solo



### ADVERTENCIA!

Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.

La función es adecuada para todo tipo de alimentos, frescos y congelados. Puede usarla para cocinar, calentar, descongelar, escalfar o blanquear verduras, carne, pescado, pasta, arroz, maíz dulce, sémola y huevos.

Puede preparar un menú completo en una sola operación. Para cocinar

correctamente cada plato, utilice los que tengan tiempos de cocción prácticamente iguales. Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo. Coloque los alimentos en los utensilios de cocina adecuados y después en las parrillas. Ajuste la distancia entre los utensilios de cocina para que el vapor pueda circular.

### Esterilización

- Con esta función puede esterilizar recipientes (por ejemplo, biberones).

### Verduras

| Alimento                          | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Alcachofas                        | 99               | 50 - 60      | 1                       |
| Berenjenas                        | 99               | 15 - 25      | 1                       |
| Coliflor, entera                  | 99               | 35 - 45      | 1                       |
| Coliflor, en cogollos             | 99               | 25 - 35      | 1                       |
| Brécol, entero                    | 99               | 30 - 40      | 1                       |
| Brécol, en cogollos <sup>1)</sup> | 99               | 13 - 15      | 1                       |
| Setas laminadas                   | 99               | 15 - 20      | 1                       |
| Guisantes                         | 99               | 20 - 30      | 1                       |
| Hinojo                            | 99               | 25 - 35      | 1                       |
| Zanahorias                        | 99               | 25 - 35      | 1                       |
| Colinabo, tiras                   | 99               | 25 - 35      | 1                       |
| Pimientos, tiras                  | 99               | 15 - 20      | 1                       |
| Puerro, aros                      | 99               | 20 - 30      | 1                       |
| Judías verdes                     | 99               | 35 - 45      | 1                       |
| Canónigos, ramitos                | 99               | 20 - 25      | 1                       |
| Coles de Bruselas                 | 99               | 25 - 35      | 1                       |
| Remolacha                         | 99               | 70 - 90      | 1                       |
| Salsifí negro                     | 99               | 35 - 45      | 1                       |
| Apio, en dados                    | 99               | 20 - 30      | 1                       |

- Coloque los recipientes limpios en el centro de la parrilla de la primera posición. Asegúrese de que la abertura esté hacia abajo con un poco de ángulo.
- Llene el compartimento con la cantidad máxima de agua y seleccione una duración de 40 min.

| Alimento                                                   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Espárragos, verdes                                         | 99               | 15 - 25      | 1                       |
| Espárragos, blancos                                        | 99               | 25 - 35      | 1                       |
| Espinacas frescas                                          | 99               | 15 - 20      | 1                       |
| Tomates pelados                                            | 99               | 10           | 1                       |
| Alubias blancas                                            | 99               | 25 - 35      | 1                       |
| Repollo                                                    | 99               | 20 - 25      | 1                       |
| Calabacín en rodajas                                       | 99               | 15 - 25      | 1                       |
| Judías blanqueadas                                         | 99               | 20 - 25      | 1                       |
| Verduras blanqueadas                                       | 99               | 15           | 1                       |
| Legumbres secas, en remojo (proporción agua/legumbres 2:1) | 99               | 55 - 65      | 1                       |
| Arvejas (pimientos kaiser)                                 | 99               | 20 - 30      | 1                       |
| Repollo blanco o rojo, tiras                               | 99               | 40 - 45      | 1                       |
| Calabaza, dados                                            | 99               | 15 - 25      | 1                       |
| Chucrut                                                    | 99               | 60 - 90      | 1                       |
| Batatas                                                    | 99               | 20 - 30      | 1                       |
| Tomates                                                    | 99               | 15 - 25      | 1                       |
| Maíz dulce en mazorca                                      | 99               | 30 - 40      | 1                       |

1) Precaliente el horno 5 minutos.

**Guarniciones / acompañamientos**

| <b>Alimento</b>                                            | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tiempo (min)</b> | <b>Posición de la parrilla</b> |
|------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Bollitos de levadura                                       | 99                      | 25 - 35             | 1                              |
| Bolitas de patata                                          | 99                      | 35 - 45             | 1                              |
| Patatas sin pelar, hechas al punto                         | 99                      | 45 - 55             | 1                              |
| Arroz (proporción agua/arroz 1:1) <sup>1)</sup>            | 99                      | 35 - 45             | 1                              |
| Patatas asadas, en cuartos                                 | 99                      | 35 - 45             | 1                              |
| Bollitos de pan                                            | 99                      | 35 - 45             | 1                              |
| Tallarines frescos                                         | 99                      | 15 - 25             | 1                              |
| Polenta (relación de líquido 3:1)                          | 99                      | 40 - 50             | 1                              |
| Bulgur (proporción agua/bulgur 1:1)                        | 99                      | 25 - 35             | 1                              |
| Cuscús (proporción agua/cuscús 1:1)                        | 99                      | 15 - 20             | 1                              |
| Spaetzle (tipo de pasta alemán)                            | 99                      | 25 - 30             | 1                              |
| Arroz aromático (proporción agua/arroz 1:1)                | 99                      | 30 - 35             | 1                              |
| Lentejas rojas (proporción agua/lentejas 1:1)              | 99                      | 20 - 30             | 1                              |
| Lentejas, marrones y verdes (proporción agua/lentejas 3:1) | 99                      | 55 - 60             | 1                              |

| Alimento                                          | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Arroz con leche (proporción leche/arroz 2,5:1)    | 99               | 40 - 55      | 1                       |
| Soufflé de sémola (proporción leche/sémola 3,5:1) | 99               | 20 - 25      | 1                       |

1) La proporción de agua y arroz puede cambiar según el tipo de arroz.

### Frutas

| Alimento            | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Manzanas en rodajas | 99               | 10 - 15      | 1                       |
| Bayas calientes     | 99               | 10 - 15      | 1                       |
| Compota de frutas   | 99               | 20 - 25      | 1                       |
| Chocolate fundido   | 99               | 10 - 20      | 1                       |

### Pescado

| Alimento                         | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Trucha, aprox. 250 g             | 85               | 20 - 30      | 1                       |
| Gambas, frescas                  | 85               | 20 - 25      | 1                       |
| Gambas, congeladas               | 85               | 30 - 40      | 1                       |
| Filetes de salmón                | 85               | 20 - 30      | 1                       |
| Trucha asalmónada, aprox. 1000 g | 85               | 40 - 45      | 1                       |
| Mejillones                       | 99               | 20 - 30      | 1                       |
| Filete de lengua                 | 80               | 15           | 1                       |

## Carne

| Alimento                                           | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Jamón cocido 1000 g                                | 99               | 55 - 65      | 1                       |
| Pechuga de pollo pochada                           | 90               | 25 - 35      | 1                       |
| Pollo, pochado, 1000 - 1200 g                      | 99               | 60 - 70      | 1                       |
| Redondo de ternera/ cerdo sin pata, 800 - 1000 g   | 90               | 80 - 90      | 1                       |
| Lomo de cerdo ahumado, escalfado                   | 90               | 70 - 90      | 1                       |
| Tafelspitz (carne de res hervida)                  | 99               | 110 - 120    | 1                       |
| Salchichas finas                                   | 80               | 15 - 20      | 1                       |
| Salchicha de ternera de Baviera (salchicha blanca) | 80               | 20 - 30      | 1                       |
| Salchicha Viena                                    | 80               | 20 - 30      | 1                       |

## Huevos

| Alimento                | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Huevos duros            | 99               | 18 - 21      | 1                       |
| Huevos cocidos          | 99               | 11 - 12      | 1                       |
| Huevos pasados por agua | 99               | 10 - 11      | 1                       |

## 11.4 Turbo y Vapor Solo sucesivamente

Cuando combine funciones, puede cocinar carne, verduras y guarniciones, uno tras otro. Todos los platos estarán listos para servirse al mismo tiempo.

- Para asar inicialmente alimentos use la función: Turbo .
- Coloque las verduras ya preparadas y las guarniciones en recipientes refractarios. Póngalos en el horno con los alimentos asados.

- Enfríe el horno hasta una temperatura aproximada de 80 °C. Si desea enfriar el aparato más rápidamente, abra la puerta del horno hasta la primera posición durante unos 15 minutos.
- Inicie la función: Vapor Solo. Cocine todo junto hasta que esté listo.



La cantidad máxima de agua es de 650 ml.

## 11.5 Vapor Combinado Mitad

| Alimento                                                  | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Natillas / flan en recipientes individuales <sup>1)</sup> | 90               | 35 - 40      | 1                       |
| Huevos al horno <sup>1)</sup>                             | 90 - 110         | 15 - 30      | 1                       |
| Terrinas <sup>1)</sup>                                    | 90               | 40 - 50      | 1                       |
| Filete fino de pescado                                    | 85               | 15 - 20      | 1                       |
| Filete grueso de pescado                                  | 90               | 25 - 35      | 1                       |
| Pescado pequeño hasta 350 g                               | 90               | 20 - 30      | 1                       |
| Pescado entero hasta 1000 g                               | 90               | 30 - 40      | 1                       |
| Bollitos al horno                                         | 120 - 130        | 40 - 50      | 1                       |

<sup>1)</sup> Continuar durante otra media hora con la puerta cerrada.

## 11.6 Vapor Combinado 1 Cuarto

| Alimento                                        | Cantidad   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------------------------|------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Cerdo asado                                     | 1 kg       | 160 - 180        | 90 - 100     | 1                       |
| Rosbif                                          | 1 kg       | 180 - 200        | 60 - 90      | 1                       |
| Ternera asada                                   | 1 kg       | 180              | 80 - 90      | 1                       |
| Pastel de carne, sin cocinar                    | 0,5 kg     | 180              | 30 - 40      | 1                       |
| Lomo de cerdo ahumado (poner en remojo 2 horas) | 0,6 - 1 kg | 160 - 180        | 60 - 70      | 1                       |
| Pollo                                           | 1 kg       | 180 - 210        | 50 - 60      | 1                       |
| Pato                                            | 1,5 - 2 kg | 180              | 70 - 90      | 1                       |
| Patatas gratinadas                              | -          | 160 - 170        | 50 - 60      | 1                       |
| Gratén de pasta                                 | -          | 170 - 190        | 40 - 50      | 1                       |

| Alimento                        | Cantidad   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------|------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Lasaña                          | -          | 170 - 180        | 45 - 55      | 1                       |
| Distintos tipos de pan          | 0,5 - 1 kg | 180 - 190        | 45 - 60      | 1                       |
| Pan/Rollitos                    | 40 - 60 g  | 180 - 200        | 25 - 35      | 1                       |
| Panecillos precocidos           | -          | 200              | 15 - 20      | 1                       |
| Baguettes precocidas            | 40 - 50 g  | 200              | 15 - 20      | 1                       |
| Baguettes congeladas precocidas | 40 - 50 g  | 200              | 25 - 35      | 1                       |

## 11.7 Regenerar Con Vapor

| Alimento      | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Platos únicos | 110              | 10 - 15      | 1                       |
| Pasta         | 110              | 10 - 15      | 1                       |
| Arroz         | 110              | 10 - 15      | 1                       |
| Bollitos      | 110              | 15 - 25      | 1                       |

## 11.8 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales como temperatura, tiempos de cocción y posición de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.
- Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra 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.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

## 11.9 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. |

| Resultado                                                        | Posible causa                                                                      | Solución                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua. | La temperatura del horno es demasiado alta.                                        | La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.                                           |
| La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua. | 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.                                           |

## 11.10 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/<br>pastel de fruta | Turbo   | 140 - 160        | 70 - 90      | 1                       |
| Sponge cake / Bizcocho               | Turbo   | 140 - 150        | 35 - 50      | 1                       |

| Alimento                                                                        | Función                   | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Tiempo (min) | Posición de<br>la parrilla |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------|----------------------------|
| Sponge cake / Bizco-<br>cho                                                     | Cocción con-<br>vencional | 160                      | 35 - 50      | 1                          |
| Masa brisé – masa<br>quebrada <sup>1)</sup>                                     | Turbo                     | 150 - 160                | 20 - 30      | 2                          |
| Masa brisé – masa ba-<br>tida                                                   | Turbo                     | 150 - 170                | 20 - 25      | 2                          |
| Apple pie / Tarta de<br>manzana (2 moldes Ø<br>20 cm, decalados en<br>diagonal) | Turbo                     | 160                      | 70 - 90      | 2                          |
| Apple pie / Tarta de<br>manzana (2 moldes Ø<br>20 cm, decalados en<br>diagonal) | Cocción con-<br>vencional | 180                      | 70 - 90      | 1                          |
| Tarta de queso, ban-<br>deja <sup>2)</sup>                                      | Cocción con-<br>vencional | 160 - 170                | 70 - 90      | 2                          |

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

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

### Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

| Alimento                                   | Función                   | Tempera-<br>tura (°C) | Tiempo (min) | Posición de<br>la parrilla |
|--------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|--------------|----------------------------|
| Trenza de pan / roscón                     | Cocción con-<br>vencional | 170 - 190             | 30 - 40      | 1                          |
| Pan de Navidad <sup>1)</sup>               | Cocción con-<br>vencional | 160 - 180             | 50 - 70      | 1                          |
| Pan (pan de cente-<br>no) <sup>1)</sup>    | Cocción con-<br>vencional |                       |              | 1                          |
| primero                                    |                           | 230                   | 20           |                            |
| después                                    |                           | 160 - 180             | 30 - 60      |                            |
| Buñuelos de crema/<br>bollos <sup>1)</sup> | Cocción con-<br>vencional | 190 - 210             | 20 - 35      | 2                          |
| Brazo de gitano <sup>1)</sup>              | Cocción con-<br>vencional | 180 - 200             | 10 - 20      | 2                          |
| Pastel de azúcar (se-<br>co)               | Turbo                     | 150 - 160             | 20 - 40      | 2                          |

| Alimento                                                                          | Función              | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Tarta de almendras con mantequilla, tartas de miel <sup>1)</sup>                  | Cocción convencional | 190 - 210        | 20 - 30      | 2                       |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) <sup>2)</sup>                 | Turbo                | 150 - 170        | 30 - 55      | 2                       |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) <sup>2)</sup>                 | Cocción convencional | 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> | Cocción convencional | 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        | 15 - 25      | 2                       |
| Short bread / Mantecados / Masa quebrada               | Turbo                | 140              | 20 - 35      | 2                       |
| Short bread / Mantecados / masa quebrada <sup>1)</sup> | Cocción convencional | 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    | 2                       |
| 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                       |

| Alimento                                | Función              | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------|----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Rollitos <sup>1)</sup>                  | Cocción convencional | 190 - 210        | 10 - 25      | 2                       |
| Small cakes / Pastelillos <sup>1)</sup> | Turbo                | 160              | 20 - 35      | 2                       |
| Small cakes / Pastelillos <sup>1)</sup> | Cocción convencional | 170              | 20 - 35      | 2                       |

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

## 11.11 Gratinados y horneados

| Alimento                            | Función              | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------------|----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Gratén de pasta                     | Cocción convencional | 180 - 200        | 45 - 60      | 1                       |
| Lasaña                              | Cocción convencional | 180 - 200        | 25 - 40      | 1                       |
| Verduras al gratén <sup>1)</sup>    | Grill + Turbo        | 170 - 190        | 15 - 35      | 1                       |
| Baguetes cubiertas de queso fundido | Turbo                | 160 - 170        | 15 - 30      | 1                       |
| Dulces horneados                    | Cocción convencional | 180 - 200        | 40 - 60      | 1                       |
| Pescado al horno                    | Cocción convencional | 180 - 200        | 30 - 60      | 1                       |
| Verduras rellenas                   | Turbo                | 160 - 170        | 30 - 60      | 1                       |

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

## 11.12 Turbo Plus

| Alimento           | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta gratinada    | 200 - 220        | 45 - 60      | 1                       |
| Patatas gratinadas | 180 - 200        | 70 - 85      | 1                       |
| Moussaka           | 180 - 200        | 75 - 90      | 1                       |
| Lasaña             | 180 - 200        | 70 - 90      | 1                       |

| Alimento                                                       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Canelones                                                      | 180 - 200        | 65 - 80      | 1                       |
| Pudding de pan                                                 | 190 - 200        | 55 - 70      | 1                       |
| Pudding de arroz                                               | 180 - 200        | 55 - 70      | 1                       |
| Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo) | 160 - 170        | 70 - 80      | 1                       |
| Pan blanco                                                     | 200 - 210        | 55 - 70      | 1                       |

### 11.13 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                   |

## 11.14 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 adecuada.



### ADVERTENCIA!

Consulte el capítulo "Consejos".

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 honda caliente en la parrilla del horno.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.
4. Seleccione la función: Cocina A Baja Temperatura y ajuste la temperatura internacional correcta..

| Alimento          | Cantidad (kg) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Rosbif            | 1 - 1.5       | 150              | 120 - 150    | 1                       |
| Filete de ternera | 1 - 1.5       | 150              | 90 - 110     | 1                       |
| Ternera asada     | 1 - 1.5       | 150              | 120 - 150    | 1                       |
| Bistecs           | 0.2 - 0.3     | 120              | 20 - 40      | 1                       |

## 11.15 Pizza

| Alimento                                   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza (base fina) <sup>1)</sup>            | 210 - 230        | 15 - 25      | 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      | 1                       |
| Tarta de queso                             | 140 - 160        | 60 - 90      | 1                       |
| Tarta de manzana, cubierta                 | 150 - 170        | 50 - 60      | 1                       |

| Alimento                                                  | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pastel de verduras                                        | 160 - 180        | 50 - 60      | 1                       |
| Pan sin levadura <sup>1)</sup>                            | 210 - 230        | 10 - 20      | 2                       |
| Empanada de masa de hojaldre <sup>1)</sup>                | 160 - 180        | 45 - 55      | 2                       |
| Flammekuchen <sup>1)</sup>                                | 210 - 230        | 15 - 25      | 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.

## 11.16 Asado

- Use utensilios para horno resistentes al calor para asar. Consulte las instrucciones del fabricante del utensilio para horno.
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.
- Para evitar que se queme el jugo de la carne o la grasa, ponga un poco de líquido en la bandeja.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en la fuente de asado sin tapar.
- Gire el asado cuando sea necesario, al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción.
- Para mantener la carne más jugosa:
  - prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada o use una bolsa para asar.
  - utilice trozos de carne y pescado con un peso mínimo de 1 kg.
  - durante la cocción, los asados grandes y las aves se deberían regar repetidamente con el jugo de asado.

## 11.17 Tablas de asar

### Carne de res

| Alimento                                            | Función              | Cantidad         | Temperatura (°C) | Tiempo (min)           | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------|----------------------|------------------|------------------|------------------------|-------------------------|
| Estofado                                            | Cocción convencional | 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                       |

| Alimento                             | Función       | Cantidad         | Temperatura (°C) | Tiempo (min)            | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------|---------------|------------------|------------------|-------------------------|-------------------------|
| Rosbif o solomillo entero: medio     | Grill + Turbo | por cm de grosor | 180 - 190        | 6 - 8 por cm de grosor  | 1                       |
| 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   | 150 - 170        | 90 - 120     | 1                       |
| Chuleta, costillas             | Grill + Turbo | 1 - 1,5 kg   | 170 - 190        | 30 - 60      | 1                       |
| Pastel de carne                | Grill + Turbo | 750 g - 1 kg | 160 - 170        | 50 - 60      | 1                       |
| Codillo de cerdo (precocinado) | 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                       |

| Alimento           | Función       | Cantidad   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------|---------------|------------|------------------|--------------|-------------------------|
| 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) | Grill + Turbo        | hasta 1 kg | 180 - 200        | 35 - 55      | 1                       |
| Lomo de corzo                      | Cocción convencional | 1,5 - 2 kg | 180 - 200        | 60 - 90      | 1                       |
| Pierna de corzo                    | Cocción convencional | 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        | 40 - 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 | Grill + Turbo | 1 - 1,5 kg | 180 - 200        | 30 - 50      | 1                       |

## 11.18 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                       |

## 11.19 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                       |
| Pizza refrigerada             | 210 - 230        | 13 - 25      | 2                       |
| Pizzetas congeladas           | 180 - 200        | 15 - 30      | 2                       |
| Patatas fritas finas          | 190 - 210        | 15 - 25      | 2                       |
| Patatas fritas gruesas        | 190 - 210        | 20 - 30      | 2                       |
| Porciones/Croquetas           | 190 - 210        | 20 - 40      | 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               | 180 - 200        | 40 - 50      | 2                       |

### Platos preparados congelados

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

| Alimento        | Función              | Temperatura (°C)                      | Tiempo (min)                          | Posición de la parrilla |
|-----------------|----------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Pastel de fruta | Cocción convencional | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 2                       |

1) Durante la cocción, vuelva las patatas fritas 2-3 veces.

## 11.20 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/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/<br>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                                                     | -                                   |

| Alimento                       | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min) | Continuar la cocción a 100 °C (min) |
|--------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 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.

## 11.21 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                       |

## 11.22 Pan

Se recomienda no precalentar.

| Alimento        | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pan Blanco      | 190 - 210        | 40 - 60      | 1                       |
| Baguette        | 200 - 220        | 35 - 45      | 1                       |
| Brioche         | 180 - 200        | 40 - 60      | 1                       |
| Chapata         | 200 - 220        | 35 - 45      | 1                       |
| Pan De Centeno  | 190 - 210        | 50 - 70      | 1                       |
| Pan negro       | 190 - 210        | 50 - 70      | 1                       |
| Pan de semillas | 190 - 210        | 40 - 60      | 1                       |
| Pan/Rollitos    | 200 - 220        | 25 - 35      | 2                       |

## 11.23 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                               |

## 11.24 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Pruebas para la función: Vapor Solo.

| Alimento             | Contenedor (Gastronorm) | Cantidad (g) | Posición de la parrilla | Temperatura (°C) | Tiempo (min)                                                 | Comentarios                                |
|----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Brécol <sup>1)</sup> | 1 x 1/2 perforado       | 300          | 2                       | 99               | 13 - 15                                                      | Coloque la bandeja en la primera posición. |
| Brécol <sup>1)</sup> | 1 x 1/2 perforado       | máx.         | 2                       | 99               | 15 - 18                                                      | Coloque la bandeja en la primera posición. |
| Guisantes congelados | 1 x 1/2 perforado       | 1500         | 2                       | 99               | Hasta que la temperatura en el punto más frío alcance 85 °C. | Coloque la bandeja en la primera posición. |

<sup>1)</sup> Precaliente el horno 5 minutos.

## 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 específico.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.
- 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 accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después de usarlo.

### 12.2 Productos de limpieza recomendados

No utilice esponjas abrasivas ni detergentes agresivos. Puede dañar el esmalte y las partes de acero inoxidable.

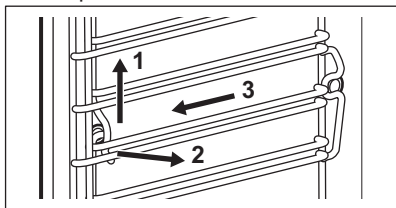
Puede comprar nuestros productos en [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) y en los mejores comercios.

## 12.3 Extracción de los carriles laterales

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

## 12.4 Limpieza Vapor

Quite manualmente toda la suciedad que pueda.

Retire los accesorios y el carril de apoyo para limpiar las paredes laterales.

Las funciones de limpieza de vapor permiten la limpieza a vapor del interior del aparato.



Para obtener mejores resultados, debe iniciar la función de limpieza cuando el aparato esté frío.



El tiempo especificado es la duración de la función y no incluye el tiempo necesario para que el usuario limpie el interior.

Cuando la función de limpieza al vapor está activada, la luz está apagada.

1. Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo (unos 950 ml de agua) hasta que suene la señal

acústica o aparezca el mensaje en la pantalla.

2. Elija la función de limpieza vapor en el menú: Limpieza.

**Limpieza Vapor** - la duración de la función es de unos 30 minutos.

- a) Active la función.
- b) Al finalizar el programa, suena una señal acústica.
- c) Toque un sensor para desactivar la señal.

**Limpieza A Vapor Plus** - la duración de la función es de unos 75 minutos.

- a) Pulverice uniformemente un detergente adecuado en el interior del horno, tanto en el esmalte como en el acero. Antes de iniciar el procedimiento de limpieza, asegúrese de que el aparato está frío.
- b) Active la función. Después de unos 50 minutos suena una señal acústica cuando ha terminado la primera parte del programa.
- c) Pulse OK.



Esto no es el final del procedimiento de limpieza. Siga el mensaje de pantalla para terminar la limpieza.

- d) Limpie la superficie interna del aparato con una esponja suave de superficie no abrasiva. Puede utilizar agua templada o detergente para horno para limpiar el interior.
  - e) Pulse OK. Empieza la parte final del procedimiento. La duración de esta fase es de unos 25 minutos.
3. Limpie la superficie interna del aparato con una esponja de superficie no abrasiva. Puede utilizar agua templada para limpiar el interior.

Después de limpiar, deje abierta la puerta del aparato durante aproximadamente 1 hora. Espere hasta que el aparato esté seco. Para acelerar el secado puede calentar el aparato con

aire caliente a 150 °C durante aproximadamente 15 minutos. Puede obtener resultados máximos de la función de limpieza si limpia manualmente el aparato inmediatamente después de que termine la función.

## 12.5 Aviso De Limpieza

Cuando aparece el aviso, es necesaria una limpieza. Realice la función Limpieza A Vapor Plus.

Puede activar/desactivar la función: Aviso De Limpieza en el menú: Ajustes Básicos.

## 12.6 Sistema generador de vapor - Descalcificación

Cuando el generador de vapor funciona se produce una acumulación de cal en el interior por el contenido de cal del agua. Esto puede afectar negativamente a la calidad del vapor, al funcionamiento del generador de vapor y a la calidad de la comida. Para evitarlo, limpie el circuito generador de vapor de residuos.

Retire todos los accesorios.

Seleccione la función en el menú: Limpieza. La interfaz de usuario le guía por el procedimiento.

La duración del procedimiento completo es de unas 2 horas.

La luz de esta función está apagada.

1. Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío.
2. Pulse OK.
3. Coloque la bandeja de asar en la posición más baja.
4. Pulse OK.
5. Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
6. Llene el resto del compartimento de agua con agua hasta el nivel máximo hasta que suene la señal acústica o aparezca el mensaje en la pantalla.
7. Pulse OK.

Así se activa la primera parte del procedimiento: Descalcificación.



La duración de esta parte es de alrededor de 1 hora 40 minutos.

8. Al final de la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
  9. Pulse OK.
  10. Llene el compartimento de agua con agua corriente hasta el nivel máximo hasta que suene la señal acústica o aparezca el mensaje en la pantalla.
  11. Pulse OK.
- Así se activa la segunda parte del procedimiento: Descalcificación. Enjuaga el circuito generador de vapor.



La duración de esta parte es de unos 35 minutos.

Retire la bandeja honda al final del procedimiento.



Si la función: Descalcificación no se realiza del modo correcto, en pantalla aparece un mensaje para repetirla.

Si el aparato está húmedo y mojado, límpielo con un paño seco. Deje que el aparato se seque completamente con la puerta abierta.

## 12.7 Avisador para descalcificación

Hay dos avisadores para descalcificación que le indicarán que realice la función: Descalcificación. Estos avisadores se activan cada vez que se apaga el aparato.

El avisador suave recuerda y recomienda que efectúe el ciclo de descalcificación.

El avisador fijo obliga a efectuar la descalcificación.



Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, no puede utilizar las funciones de vapor. El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

## 12.8 Sistema generador de vapor - Aclarado

Retire todos los accesorios.

Seleccione la función en el menú: Limpieza. La interfaz de usuario le guía por el procedimiento.

La duración de la función es de unos 30 minutos.

La luz de esta función está apagada.

1. Coloque la bandeja en la primera posición.
2. Pulse OK.
3. Llene el compartimento de agua con agua corriente hasta el nivel máximo hasta que suene la señal acústica o aparezca el mensaje en la pantalla.
4. Pulse OK.  
Retire la bandeja al final del procedimiento.

## 12.9 Vaciado Del Depósito

Retire todos los accesorios.

La función de limpieza elimina el agua residual del compartimento de agua. Utilice la función después de la cocción con vapor.

Seleccione la función en el menú: Limpieza. La interfaz de usuario le guía por el procedimiento.

La duración de la función es de unos 6 minutos.

La luz de esta función está apagada.

1. Coloque la bandeja en la primera posición.
2. Pulse OK.  
Retire la bandeja al final del procedimiento.

## 12.10 Extracción e instalación de la puerta

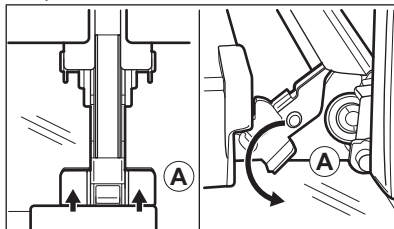
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



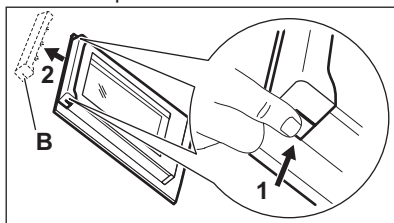
### ADVERTENCIA!

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

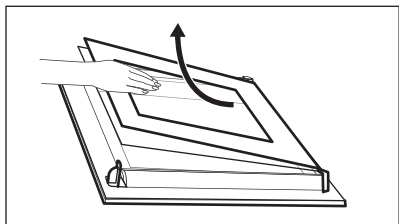
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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



9. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez terminada la limpieza, realice los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.



**ADVERTENCIA!**

Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

## 12.11 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.



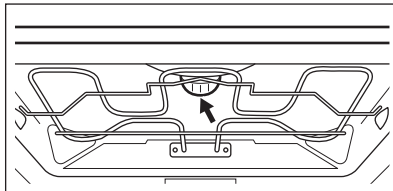
**ADVERTENCIA!**

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. Retire el anillo metálico y limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C .
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal.
5. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| El horno no calienta.                                                       | No se han configurado los ajustes necesarios.                              | Asegúrese de que los ajustes sean correctos.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| El horno no calienta.                                                       | La desconexión automática está activada.                                   | Consulte el apartado "Desconexión automática".                                                                                                                                                                                                                                               |
| El horno no calienta.                                                       | El bloqueo de seguridad para niños está activado.                          | Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".                                                                                                                                                                                                                                                     |
| El horno no calienta.                                                       | 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.                                                                                                                                                                                                  |
| El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.    | Ha habido un corte de alimentación.                                        | Repita el procedimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Problema                                                                                  | Posible causa                                                                                                                                          | Solución                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.                  | El usuario ha detenido la función.                                                                                                                     | Repita el procedimiento.                                                                                                    |
| No hay agua en la bandeja honda después del procedimiento de descalcificación.            | No se ha llenado el compartimento de agua hasta el nivel máximo.                                                                                       | Compruebe si hay agente desincrustante / agua en el cuerpo del compartimento de agua.<br>Repita el procedimiento.           |
| Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después del ciclo de descalcificación.           | La bandeja honda está en una posición de estante incorrecta.                                                                                           | Retire el agua residual y el agente desincrustante del fondo del horno. Coloque la bandeja de asar en la posición más baja. |
| La función de limpieza se interrumpe antes de que termine.                                | Ha habido un corte de alimentación.                                                                                                                    | Repita el procedimiento.                                                                                                    |
| La función de limpieza se interrumpe antes de que termine.                                | El usuario ha detenido la función.                                                                                                                     | Repita el procedimiento.                                                                                                    |
| Hay demasiada agua en el fondo de la cavidad después del final de la función de limpieza. | Ha pulverizado demasiado detergente en el aparato antes de la activación del ciclo de limpieza.                                                        | Cubra todas las partes de la cavidad con una fina capa de detergente. Pulverice el detergente uniformemente.                |
| No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.                                   | La temperatura inicial de la cavidad del horno de la función de limpieza al vapor era demasiado alta.                                                  | Repita el ciclo. Ejecute el ciclo cuando el aparato esté frío.                                                              |
| No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.                                   | No ha quitado las rejillas insertables antes del inicio del procedimiento de limpieza. Pueden transferir calor a las paredes y reducir el rendimiento. | Retire las rejillas insertables del aparato y repita la función.                                                            |
| No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.                                   | No ha quitado los accesorios del aparato antes del inicio del procedimiento de limpieza. Pueden afectar al ciclo de vapor y reducir el rendimiento.    | Retire los accesorios del aparato y repita la función.                                                                      |

### 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. DATOS TÉCNICOS

### 14.1 Datos técnicos

|            |             |
|------------|-------------|
| Voltaje    | 220 - 240 V |
| Frecuencia | 50 Hz       |

## 15. EFICACIA ENERGÉTICA

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

|                                                            |                        |         |
|------------------------------------------------------------|------------------------|---------|
| Nombre del proveedor                                       | Electrolux             |         |
| Identificación del modelo                                  | EY9847AAX<br>EY9847AOX |         |
| Índice de eficiencia energética                            | 80.8                   |         |
| Clase de eficiencia energética                             | A+                     |         |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 0.89 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                                                       | EY9847AAX              | 35.8 kg |
|                                                            | EY9847AOX              | 35.5 kg |

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

## 15.2 Ahorro de energía



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

### Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

### Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

### Turbo Plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Funciona de tal manera que la temperatura del horno puede diferir de la indicada en la pantalla durante un ciclo de cocción y las duraciones pueden ser diferentes de los tiempos de cocción de otros programas.

Cuando utilice la función Turbo plus, la lámpara se desactivará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 16. 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)



867325158-E-172017

