

EOC5651GAX  
EOC5651GOX



ES Horno

Manual de instrucciones



**Electrolux**

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 2  |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 4  |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 7  |
| 4. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 8  |
| 5. USO DIARIO.....                  | 9  |
| 6. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 12 |
| 7. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 13 |
| 8. FUNCIONES ADICIONALES.....       | 16 |
| 9. CONSEJOS.....                    | 17 |
| 10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 32 |
| 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 34 |
| 12. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 37 |

## 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, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.  
La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

### 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

responsable de 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 estén disminuidas siempre que cuenten con las instrucciones y/o la supervisión sobre uso del aparato 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 se esté enfriando. Las piezas accesibles 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, corte la corriente eléctrica.

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- 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 el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso

contrario, póngase en contacto con un electricista.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. 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.
- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

## 2.5 Validación de programas



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

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

use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.

- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc, pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas de salud.

## 2.6 Luz interna

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



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

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

## 2.7 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

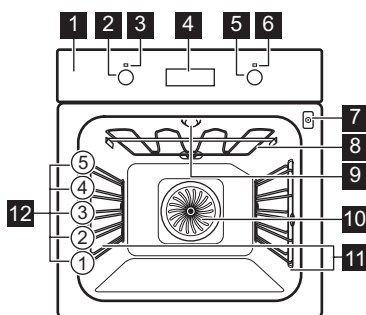
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 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

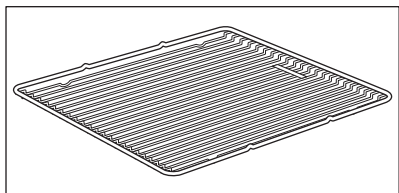
## 3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones del horno
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Programador electrónico
- 5 Mando de temperatura
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Toma de la sonda térmica
- 8 Resistencia
- 9 Lámpara
- 10 Ventilador
- 11 Carril lateral, extraíble
- 12 Posiciones de los estantes

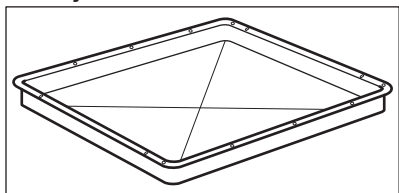
## 3.2 Accesorios

### Parrilla



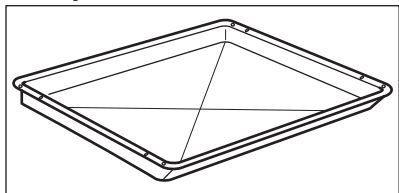
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

### Bandeja



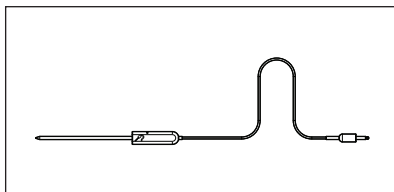
Para bizcochos y galletas.

### Bandeja combi



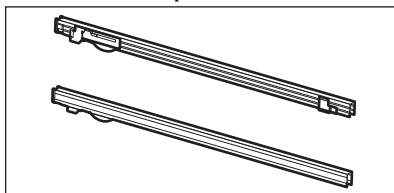
Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja grasera.

### Sonda térmica



Para medir cuánto se ha hecho el alimento.

### Carriles telescópicos



Para parrillas y bandejas.

## 4. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 4.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles 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 carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

### 4.2 Ajuste de la hora

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

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

1. Pulse **+** o **-** para ajustar la hora actual.
2. Pulse **⌚** para confirmar o la hora ajustada se guarda automáticamente tras 5 segundos.



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

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
4. Pulse  para confirmar o los minutos ajustados se guardan automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora.

### 4.3 Cambio de la hora

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

Pulse  repetidamente hasta que el indicador de la hora  parpadee en la pantalla.

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

## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Mandos escamoteables

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

### 5.2 Encendido y apagado del aparato



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

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

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

### 5.3 Funciones del horno

| Función del horno                  | Aplicación               |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>0</b> Posición de apagado (OFF) | El aparato está apagado. |

| Función del horno                                                                                       | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Calentamiento rápido  | Para reducir el tiempo de calentamiento.                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Turbo                 | Para hornear en hasta 3 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior.                                                                                                         |
|  Pizza                 | Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste las temperaturas unos 20-40°C menos que cuando utilice Bóveda/Calor inferior.                                                                              |
|  Bóveda/Calor inferior | Para hornear y asar en 1 posición de parrilla.                                                                                                                                                                                                                               |
|  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 ahorrar energía y también para hornear en moldes en 1 posición de la parrilla. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1.<br>Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción. |
|  Grill                 | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                                                                                                                   |
|  Grill + Turbo       | Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en 1 posición de parrilla. También para gratinar y dorar.                                                                                                                                                                 |
|  Pirólisis           | Para activar la autolimpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.                                                                                                                                                                    |

## 5.4 Función de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.



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

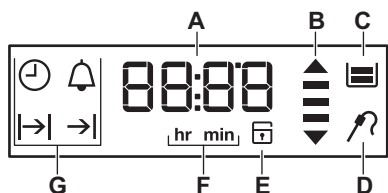
1. Ajuste la función de calentamiento rápido. Consulte la tabla de funciones del horno.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.  
Cuando el aparato alcance la temperatura programada sonará una señal.



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

3. Ajuste una función del horno.

## 5.5 Pantalla



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

## 5.6 Teclas

| Tecla | Función     | Descripción                                                                                                                                |
|-------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | RELOJ       | Para ajustar una función de reloj.                                                                                                         |
|       | MENOS       | Para ajustar el tiempo.                                                                                                                    |
|       | AVISADOR    | Para ajustar el AVISADOR. Mantenga pulsado el botón durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.             |
|       | MÁS         | Para ajustar el tiempo.                                                                                                                    |
|       | TEMPERATURA | Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilícelo únicamente cuando esté en uso una función del horno. |

## 5.7 Indicador de calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla se encienden

de una en una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

## 6. FUNCIONES DEL RELOJ

### 6.1 Tabla de funciones del reloj

| Función de reloj                                                                           | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  HORA     | Para programar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Ajuste de la hora".                                                                                                                                                                                        |
|  AVISADOR | Utilícelo para ajustar una cuenta atrás (máximo 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.                                                           |
|  DURACIÓN | Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno.                                                                                                                                              |
|  FIN      | Para configurar cuándo se debe desactivar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno. Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo (inicio diferido) si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente después. |



Pulse  repetidamente para cambiar entre las funciones de reloj.



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

símbolo  o  y el ajuste de tiempo parpadean en la pantalla. El horno detiene su funcionamiento.

4. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.
5. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.



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

### 6.2 Ajuste de la DURACIÓN o FIN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre  o .
3. Pulse  o  para ajustar los valores y  para confirmar.

Para la Duración  en primer lugar ajuste los minutos y después las horas; para el Fin  en primer lugar ajuste las horas y después los minutos. Se emite una señal acústica durante 2 minutos cuando termina el tiempo. El

### 6.3 Ajuste del MINUTERO AVISADOR

1. Pulse .  
 y "00" parpadean en la pantalla.
2. Pulse  o  para ajustar AVISADOR.  
En primer lugar ajuste los segundos y después los minutos y las horas. Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla.

El aparato calcula ahora la hora en horas y minutos.

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

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

## 6.4 Temporizador de avance del contador

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

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

 El temporizador no se puede utilizar con las funciones:  
Duración , Fin , Sonda térmica.

## 7. USO DE LOS ACCESORIOS

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

### 7.1 Uso de la sonda térmica

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

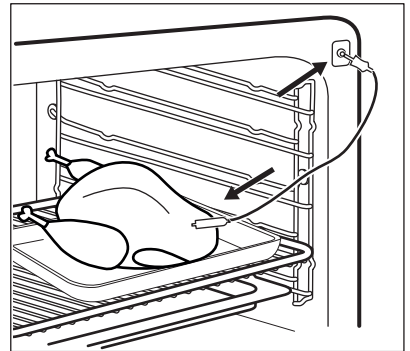
Se deben ajustar dos temperaturas:

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

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

1. Ajuste la función y temperatura del horno.
2. Coloque la punta de la sonda térmica (con el símbolo  en el mango) en el centro de la carne.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte frontal

del aparato.



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

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

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

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

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

La nueva temperatura interior predeterminada se muestra en el siguiente uso de la sonda térmica. Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, parpadean el símbolo de la sonda térmica  y la temperatura interior predeterminada. Se emite una señal acústica durante dos minutos.

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



#### ADVERTENCIA!

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



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



Mientras el aparato calcula el tiempo de duración provisional por primera vez,

el símbolo  parpadea en la pantalla. Cuando termina el cálculo, la pantalla muestra la duración de la cocción. Durante la cocción se realizan cálculos de la duración y el valor de pantalla se actualiza si es preciso.

Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción:

1. Pulse  $^{\circ}\text{C}$ :

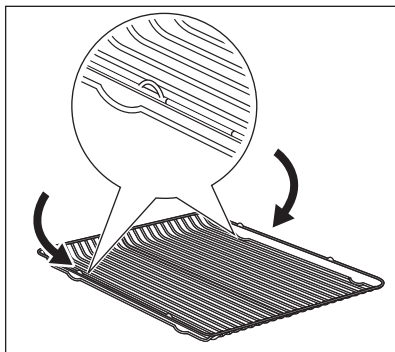
- una vez: la pantalla muestra la temperatura interna seleccionada y cambia cada 10 segundos a la temperatura interna actual.
- dos veces: la pantalla muestra la temperatura actual del horno y cambia cada 10 segundos a la temperatura seleccionada del horno.
- tres veces: la pantalla muestra la temperatura seleccionada del horno.

2. Use el mando del termostato para cambiar la temperatura.

## 7.2 Inserción de los accesorios

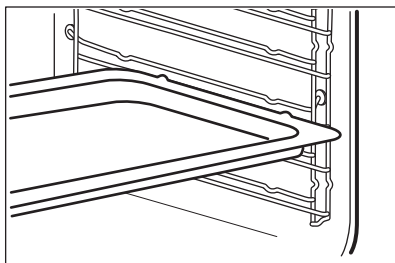
Parrilla:

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



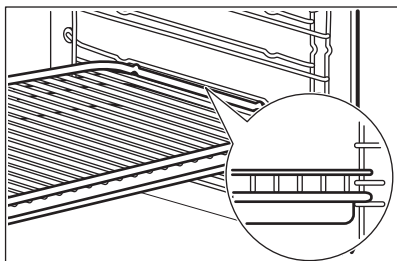
Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



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

### 7.3 Carriles telescópicos: colocación de los accesorios del horno

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



#### **PRECAUCIÓN!**

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



#### **PRECAUCIÓN!**

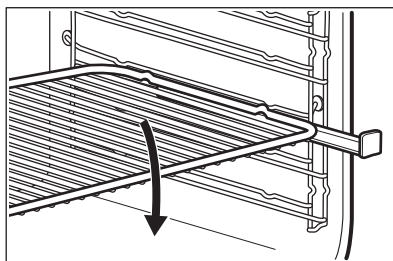
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del aparato antes de cerrar la puerta del horno.

Parrilla:

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

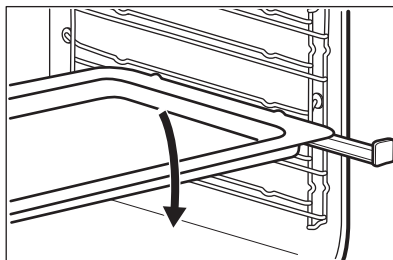


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



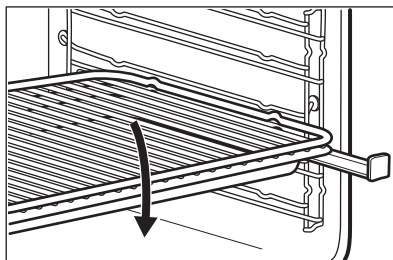
Bandeja o bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



## 8. FUNCIONES ADICIONALES

### 8.1 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el Bloqueo seguridad, no se puede activar el aparato.

 La puerta está bloqueada; los símbolos SAFE y  aparecen en la pantalla también cuando la función de Pirólisis está funcionando. Se puede comprobar con el mando.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena una señal acústica. SAFE y  se encienden en la pantalla.

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

### 8.2 Uso de la Tecla de Bloqueo

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

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

1. Seleccione una función del horno y ajústela según sus preferencias
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena una señal acústica. Loc se enciende en la pantalla.

Para desactivar la Tecla de Bloqueo, repita el paso 2.

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

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

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

### 8.3 Indicador de calor residual

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

### 8.4 Desconexión automática

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

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

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el aparato.

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



## 8.5 Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las

superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

## 9. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

### 9.1 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 del horno, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para algunos platos.

### 9.2 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y

posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.

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

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

### 9.3 Consejos para hornear

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

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

## 9.4 Horneado en un solo nivel:

### Horneado en moldes

| Alimento                                 | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pastel molde redondo o brioche           | Turbo                 | 150 - 160        | 50 - 70      | 1                       |
| Tarta de Madeira/pastel de fruta         | Turbo                 | 140 - 160        | 70 - 90      | 1                       |
| Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa | Turbo                 | 140 - 150        | 35 - 50      | 2                       |
| Fatless sponge cake / Bizcocho sin grasa | Bóveda/Calor inferior | 160              | 35 - 50      | 2                       |

| Alimento                                                                | Función               | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Masa brisé - masa quebrada                                              | Turbo                 | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 2                       |
| Masa brisé – masa batida                                                | Turbo                 | 150 - 170               | 20 - 25      | 2                       |
| Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal) | Turbo                 | 160                     | 60 - 90      | 2                       |
| Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal) | Bóveda/Calor inferior | 180                     | 70 - 90      | 1                       |
| Tarta de queso                                                          | Bóveda/Calor inferior | 170 - 190               | 60 - 90      | 1                       |

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

#### Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

| Alimento                                                                                                        | Función               | Temperatura (°C)                     | Tiempo (min)        | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Pan de trenza / Roscones                                                                                        | Bóveda/Calor inferior | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3                       |
| Pan de Navidad                                                                                                  | Bóveda/Calor inferior | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2                       |
| Pan (pan de centeno):<br>1. Primera parte del proceso de horneado.<br>2. Segunda parte del proceso de horneado. | Bóveda/Calor inferior | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1                       |
| Buñuelos / Bollos rellenos de crema                                                                             | Bóveda/Calor inferior | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3                       |
| Brazo de gitano                                                                                                 | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3                       |

| Alimento                                                                                      | Función               | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Pastel de azúcar, seco                                                                        | Turbo                 | 150 - 160               | 20 - 40      | 3                       |
| Pastel de almendra con mantequilla / Pasteles de azúcar                                       | Bóveda/Calor inferior | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                       |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) <sup>2)</sup>                             | Turbo                 | 150                     | 35 - 55      | 3                       |
| Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) <sup>2)</sup>                             | Bóveda/Calor inferior | 170                     | 35 - 55      | 3                       |
| Tarta de frutas sobre masa quebrada                                                           | Turbo                 | 160 - 170               | 40 - 80      | 3                       |
| Bizcochos con levadura coronados de garniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas) | Bóveda/Calor inferior | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80      | 3                       |

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

### Galletas

| Alimento                                  | Función               | Temperatura (°C)  | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------------------|-----------------------|-------------------|--------------|-------------------------|
| Galletas de masa quebrada                 | Turbo                 | 150 - 160         | 10 - 20      | 3                       |
| Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada | Turbo                 | 140               | 20 - 35      | 3                       |
| Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada | Bóveda/Calor inferior | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                       |
| Galletas de masa batida de bizcocho       | Turbo                 | 150 - 160         | 15 - 20      | 3                       |

| Alimento                                            | Función               | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Hojaldres con clara de huevo / Merengues            | Turbo                 | 80 - 100                | 120 - 150    | 3                       |
| Mostachones de almendra                             | Turbo                 | 100 - 120               | 30 - 50      | 3                       |
| Galletas de masa de levadura                        | Turbo                 | 150 - 160               | 20 - 40      | 3                       |
| Pastas de hojaldre                                  | Turbo                 | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                       |
| Rollitos                                            | Turbo                 | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25      | 3                       |
| Rollitos                                            | Bóveda/Calor inferior | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 3                       |
| Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja) | Turbo                 | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35      | 3                       |
| Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja) | Bóveda/Calor inferior | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30      | 3                       |

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

## 9.5 Gratinados y horneados

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

| Alimento          | Función               | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------|-----------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pescado al horno  | Bóveda/Calor inferior | 180 - 200        | 30 - 60      | 1                       |
| Verduras rellenas | Turbo                 | 160 - 170        | 30 - 60      | 1                       |

1) Precaliente el horno.

## 9.6 Turbo plus

| Alimento                                                       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pasta gratinada                                                | 200 - 220        | 45 - 55      | 3                       |
| Patatas gratinadas                                             | 180 - 200        | 70 - 85      | 3                       |
| Moussaka                                                       | 170 - 190        | 70 - 95      | 3                       |
| Lasaña                                                         | 180 - 200        | 75 - 90      | 3                       |
| Canelones                                                      | 180 - 200        | 70 - 85      | 3                       |
| Pudding de pan                                                 | 190 - 200        | 55 - 70      | 3                       |
| Pudding de arroz                                               | 170 - 190        | 45 - 60      | 3                       |
| Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo) | 160 - 170        | 70 - 80      | 3                       |
| Pan blanco                                                     | 190 - 200        | 55 - 70      | 3                       |

## 9.7 Horneado en varios niveles

Utilice la función Turbo.

### Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

| Alimento                            | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |              |
|-------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|--------------|
|                                     |                         |              | 2 posiciones            | 3 posiciones |
| Buñuelos / Bollos rellenos de crema | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45      | 1 / 4                   | -            |
| Pastel Streusel, seco               | 150 - 160               | 30 - 45      | 1 / 4                   | -            |

1) Precaliente el horno.

**Galletas / small cakes / pastelillos / hojaldres / rollitos**

| Alimento                                            | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |              |
|-----------------------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|--------------|
|                                                     |                         |              | 2 posiciones            | 3 posiciones |
| Galletas de masa quebrada                           | 150 - 160               | 20 - 40      | 1 / 4                   | 1 / 3 / 5    |
| Short bread / Mantecados / Masa quebrada            | 140                     | 25 - 45      | 1 / 4                   | 1 / 3 / 5    |
| Galletas de masa batida de bizcocho                 | 160 - 170               | 25 - 40      | 1 / 4                   | -            |
| Galletas de 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                   | -            |
| Pastas de hojaldre                                  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50      | 1 / 4                   | -            |
| Rollitos                                            | 180                     | 20 - 30      | 1 / 4                   | -            |
| Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja) | 150 <sup>1)</sup>       | 23 - 40      | 1 / 4                   | -            |

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

**9.8 Pizza**

| Alimento                     | Temperatura (°C)          | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------------|---------------------------|--------------|-------------------------|
| Pizza (base fina)            | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 20      | 2                       |
| Pizza (con mucha guarnición) | 180 - 200                 | 20 - 30      | 2                       |
| Tartas                       | 180 - 200                 | 40 - 55      | 1                       |
| Flan de espinacas            | 160 - 180                 | 45 - 60      | 1                       |
| Quiche Lorraine              | 170 - 190                 | 45 - 55      | 1                       |
| Flan suizo                   | 170 - 190                 | 45 - 55      | 1                       |
| Tarta de queso               | 140 - 160                 | 60 - 90      | 1                       |

| Alimento                                    | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Tarta de manzana, cubierta                  | 150 - 170               | 50 - 60      | 1                       |
| Pastel de verduras                          | 160 - 180               | 50 - 60      | 1                       |
| Pan sin levadura                            | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 10 - 20      | 2                       |
| Empanada de masa de hojaldre                | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 45 - 55      | 2                       |
| Flammekuchen (plato típico de Alsacia)      | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 12 - 20      | 2                       |
| Piroggen (versión rusa de la pizza calzone) | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25      | 2                       |

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

## 9.9 Asados

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

## 9.10 Tablas de asar

### Carne de res

| Alimento | Cantidad   | Función                   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------|------------|---------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Estofado | 1 - 1,5 kg | Bóveda/<br>Calor inferior | 230              | 120 - 150    | 1                       |



| Alimento                                  | Cantidad         | Función       | Temperatura (°C)        | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------------------|------------------|---------------|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Rosbif o solomillo entero: poco hecho     | por cm de grosor | Grill + Turbo | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6        | 1                       |
| Rosbif o solomillo entero: hecho al punto | por cm de grosor | Grill + Turbo | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8        | 1                       |
| Rosbif o solomillo entero: muy hecho      | por cm de grosor | Grill + Turbo | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10       | 1                       |

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

### Cerdo

| Alimento                              | Cantidad (kg) | Función       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------------|---------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Paletilla / Cuello / Redondo de jamón | 1 - 1.5       | Grill + Turbo | 160 - 180        | 90 - 120     | 1                       |
| Chuletas / Costillas                  | 1 - 1.5       | Grill + Turbo | 170 - 180        | 60 - 90      | 1                       |
| Pastel de carne                       | 0.75 - 1      | Grill + Turbo | 160 - 170        | 50 - 60      | 1                       |
| Codillo de cerdo (precocinado)        | 0.75 - 1      | Grill + Turbo | 150 - 170        | 90 - 120     | 1                       |

### Ternera

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

### Cordero

| Alimento                        | Cantidad (kg) | Función       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|---------------------------------|---------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pata de cordero / Cordero asado | 1 - 1.5       | Grill + Turbo | 150 - 170        | 100 - 120    | 1                       |

| Alimento           | Cantidad (kg) | Función       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|--------------------|---------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Espalda de cordero | 1 - 1.5       | Grill + Turbo | 160 - 180        | 40 - 60      | 1                       |

### Carne de caza

| Alimento               | Cantidad (kg) | Función                   | Temperatura (°C)  | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|------------------------|---------------|---------------------------|-------------------|--------------|-------------------------|
| Lomo / Muslo de liebre | hasta 1       | Bóveda/<br>Calor inferior | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40      | 1                       |
| Lomo de corzo          | 1.5 - 2       | Bóveda/<br>Calor inferior | 210 - 220         | 35 - 40      | 1                       |
| Pierna de corzo        | 1.5 - 2       | Bóveda/<br>Calor inferior | 180 - 200         | 60 - 90      | 1                       |

1) Precaliente el horno.

### Aves

| Alimento        | Cantidad (kg)         | Función       | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-----------------|-----------------------|---------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Aves troceadas  | 0,2 - 0,25 cada trozo | Grill + Turbo | 200 - 220        | 30 - 50      | 1                       |
| Medio pollo     | 0,4 - 0,5 cada trozo  | Grill + Turbo | 190 - 210        | 35 - 50      | 1                       |
| Pollo, pular-da | 1 - 1.5               | Grill + Turbo | 190 - 210        | 50 - 70      | 1                       |
| Pato            | 1.5 - 2               | Grill + Turbo | 180 - 200        | 80 - 100     | 1                       |
| Ganso           | 3.5 - 5               | Grill + Turbo | 160 - 180        | 120 - 180    | 1                       |
| Pavo            | 2.5 - 3.5             | Grill + Turbo | 160 - 180        | 120 - 150    | 1                       |
| Pavo            | 4 - 6                 | Grill + Turbo | 140 - 160        | 150 - 240    | 1                       |

### Pescado (al vapor)

| Alimento       | Cantidad (kg) | Función                   | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|----------------|---------------|---------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Pescado entero | 1 - 1.5       | Bóveda/<br>Calor inferior | 210 - 220        | 40 - 60      | 1                       |

## 9.11 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) | Tiempo (min) |         | Posición de la parrilla |
|------------------------------|------------------|--------------|---------|-------------------------|
|                              |                  | 1ª cara      | 2ª cara |                         |
| Rosbif                       | 210 - 230        | 30 - 40      | 30 - 40 | 2                       |
| Solomillo de ternera         | 230              | 20 - 30      | 20 - 30 | 3                       |
| Lomo de cerdo                | 210 - 230        | 30 - 40      | 30 - 40 | 2                       |
| Lomo de ternera              | 210 - 230        | 30 - 40      | 30 - 40 | 2                       |
| Lomo de cordero              | 210 - 230        | 25 - 35      | 20 - 25 | 3                       |
| Pescado entero, 500 - 1000 g | 210 - 230        | 15 - 30      | 15 - 30 | 3 / 4                   |

## 9.12 Congelados

Utilice la función Turbo.

| 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       | 200 - 220        | 20 - 30      | 3                       |
| Patatas fritas gruesas     | 200 - 220        | 25 - 35      | 3                       |
| Porciones / Croquetas      | 220 - 230        | 20 - 35      | 3                       |
| Patatas asadas con cebolla | 210 - 230        | 20 - 30      | 3                       |
| Lasaña / Canelones frescos | 170 - 190        | 35 - 45      | 2                       |

| Alimento                      | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Posición de la parrilla |
|-------------------------------|------------------|--------------|-------------------------|
| Lasaña / Canelones congelados | 160 - 180        | 40 - 60      | 2                       |
| Queso gratinado al horno      | 170 - 190        | 20 - 30      | 3                       |
| Alitas de pollo               | 190 - 210        | 20 - 30      | 2                       |

### Platos preparados congelados

| Alimento                                   | Función                               | Temperatura (°C)                      | Tiempo (min)                          | Posición de la parrilla |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Pizza congelada                            | Bóveda/Calor inferior                 | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 3                       |
| Patatas fritas <sup>1)</sup> (300 - 600 g) | Bóveda/Calor inferior o Grill + Turbo | 200 - 220                             | según las indicaciones del fabricante | 3                       |
| Baguettes                                  | Bóveda/Calor inferior                 | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 3                       |
| Tartas de frutas                           | Bóveda/Calor inferior                 | según las indicaciones del fabricante | según las indicaciones del fabricante | 3                       |

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

## 9.13 Descongelar

- Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.
- Utilice el primer nivel desde abajo.

- No cubra el alimento con ningún cuenco ni plato, ya que podría prolongar el tiempo de descongelación.

| Alimento | Cantidad (kg) | Tiempo de descongelación (min) | Tiempo de descongelación posterior (minutos) | Comentarios                                                                                        |
|----------|---------------|--------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pollo    | 1             | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a Medio cocción. |
| Carne    | 1             | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Dele la vuelta a Medio cocción.                                                                    |
| Carne    | 0.5           | 90 - 120                       | 20 - 30                                      | Dele la vuelta a Medio cocción.                                                                    |
| Trucha   | 0.15          | 25 - 35                        | 10 - 15                                      | -                                                                                                  |

| Alimen-<br>to    | Cantidad<br>(kg) | Tiempo de<br>desconge-<br>lación<br>(min) | Tiempo de<br>desconge-<br>lación pos-<br>terior (min-<br>utos) | Comentarios                                                   |
|------------------|------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Fresas           | 0.3              | 30 - 40                                   | 10 - 20                                                        | -                                                             |
| Mante-<br>quilla | 0.25             | 30 - 40                                   | 10 - 15                                                        | -                                                             |
| Nata             | 2 x 0,2          | 80 - 100                                  | 10 - 15                                                        | Monte la nata aunque queden<br>puntos ligeramente congelados. |
| Pasteles         | 1.4              | 60                                        | 60                                                             | -                                                             |

### 9.14 Conservar - Calor inferior

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

#### Frutas con hueso

| Alimento                      | Temperatura (°C) | Tiempo de coc-<br>ción hasta que<br>empiecen a subir<br>burbujas (min) | Continuar la coc-<br>ción a 100 °C<br>(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                                                     | -                                   |
| Encurtidos variados                | 160 - 170        | 50 - 60                                                     | 5 - 10                              |
| Colinabos/<br>Guisantes/Espárragos | 160 - 170        | 50 - 60                                                     | 15 - 20                             |

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

**9.15 Secar - Turbo**

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

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

**Verduras**

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

**Fruta**

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

## 9.16 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                               |

## 10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

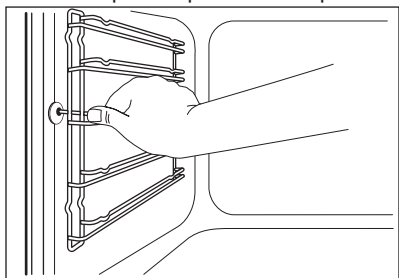
### 10.1 Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor para la bandeja de rejilla.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

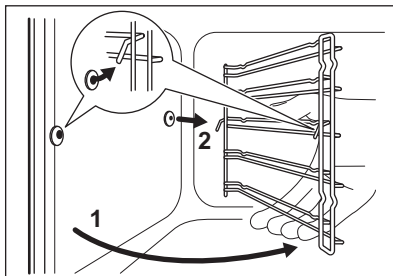
### 10.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



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



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.



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

### 10.3 Pirólisis



#### PRECAUCIÓN!

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.



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



#### ADVERTENCIA!

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



#### PRECAUCIÓN!

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

1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.



3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte "Funciones del horno".
4. Cuando  parpadea, pulse o para ajustar el procedimiento necesario:

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

Pulse  o gire el mando de temperatura para iniciar el procedimiento.

Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza. Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

5. Para modificar la duración predeterminada del procedimiento (P1 o P2), pulse  para ajustar , a continuación pulse o para ajustar la duración del proceso de limpieza.
6. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra el símbolo  y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea.
7. Al final de la pirólisis, la pantalla indicará la hora. La puerta del horno permanece bloqueada.
8. Cuando el aparato se enfría de nuevo, se emite una señal acústica y la puerta se desbloquea.

## 10.4 Aviso de limpieza

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



### El aviso de limpieza se apaga:

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

## 10.5 Retirada e instalación de la puerta del horno

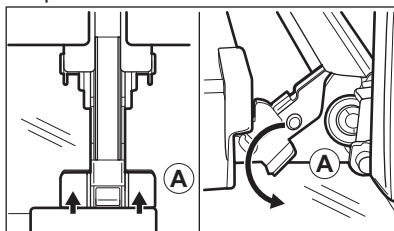
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



### ADVERTENCIA!

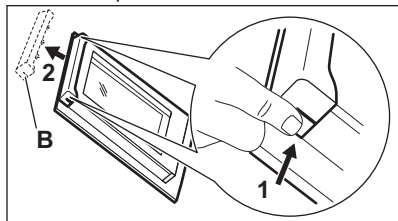
Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

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

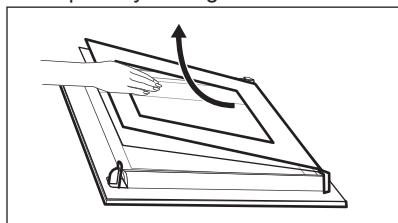


3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. De esta forma evitará arañazos.

6. Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



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



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

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.

## 10.6 Cambio de la bombilla

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



### ADVERTENCIA!

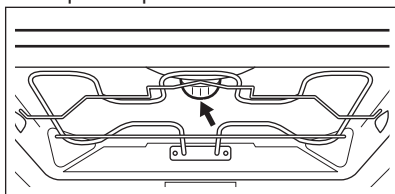
Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

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

### La bombilla superior

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



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

## 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 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). |

| Problema                                                                    | Posible causa                                                                                                       | Solución                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no calienta.                                                       | El horno está apagado.                                                                                              | Encienda el horno.                                                                                                                             |
| El horno no calienta.                                                       | El reloj no está en hora.                                                                                           | Ajuste la hora.                                                                                                                                |
| El horno no calienta.                                                       | No se han configurado los ajustes necesarios.                                                                       | Asegúrese de que los ajustes sean correctos.                                                                                                   |
| El horno no calienta.                                                       | El apagado automático está activado.                                                                                | Consulte el apartado "Desconexión automática".                                                                                                 |
| El horno no calienta.                                                       | El bloqueo de seguridad para niños está activado.                                                                   | Consulte "Uso del bloqueo para niños".                                                                                                         |
| El horno no calienta.                                                       | Ha saltado el fusible.                                                                                              | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| La bombilla no funciona.                                                    | La bombilla es defectuosa.                                                                                          | Sustituya la bombilla.                                                                                                                         |
| La sonda térmica no funciona.                                               | El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.                                           | Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.                                                                        |
| Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.     | La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.                                                                  | Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.                                                       |
| Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno. | El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.                                                               | No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.                                                    |
| La pantalla muestra "C2".                                                   | Desea iniciar la función Pirolysis o Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.    | Desconecte el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente.                                                                             |
| La pantalla muestra "C3".                                                   | La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso. | Cierre completamente la puerta.                                                                                                                |

| Problema                                                                                                     | Posible causa                                                                                                                           | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| En la pantalla aparece "F102".                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>No ha cerrado completamente la puerta.</li> <li>El cierre de la puerta está averiado.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre completamente la puerta.</li> <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 "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |
| 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>                                                                                                                                                                                                                         |
| El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra <b>"Demo"</b> . | El modo demo está activado.                                                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>Apague el horno.</li> <li>Mantenga pulsada la tecla <b>+</b>.</li> <li>El primer dígito de la pantalla y el indicador <b>Demo</b> empiezan a parpadear.</li> <li>Introduzca el código 2468 presionando las teclas <b>+</b> o <b>-</b> para cambiar los valores y presione <b>⌚</b> para confirmar.</li> <li>El siguiente dígito empieza a parpadear.</li> <li>El modo <b>Demo</b> se desactiva cuando confirma que el último dígito y el código son correctos.</li> </ol> |

## 11.2 Datos de asistencia

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No

retire la placa de características de la cavidad del aparato.

| Es conveniente que anote los datos aquí: |       |
|------------------------------------------|-------|
| Modelo (MOD.)                            | ..... |
| Número de producto (PNC)                 | ..... |
| Número de serie (S.N.)                   | ..... |

## 12. EFICACIA ENERGÉTICA

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

|                                                            |                          |         |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|---------|
| Nombre del proveedor                                       | Electrolux               |         |
| Identificación del modelo                                  | EOC5651GAX<br>EOC5651GOX |         |
| Índice de eficiencia energética                            | 81.2                     |         |
| Clase de eficiencia energética                             | A+                       |         |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 0.99 kWh/ciclo           |         |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.69 kWh/ciclo           |         |
| Número de cavidades                                        | 1                        |         |
| Fuente de calor                                            | Electricidad             |         |
| Volumen                                                    | 71 l                     |         |
| Tipo de horno                                              | Horno empotrado          |         |
| Masa                                                       | EOC5651GAX               | 40.5 kg |
|                                                            | EOC5651GOX               | 39.5 kg |

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

### 12.2 Ahorro de energía

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

- **Consejos generales**

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

manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.

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

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

## 13. 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)



867326910-A-192016

