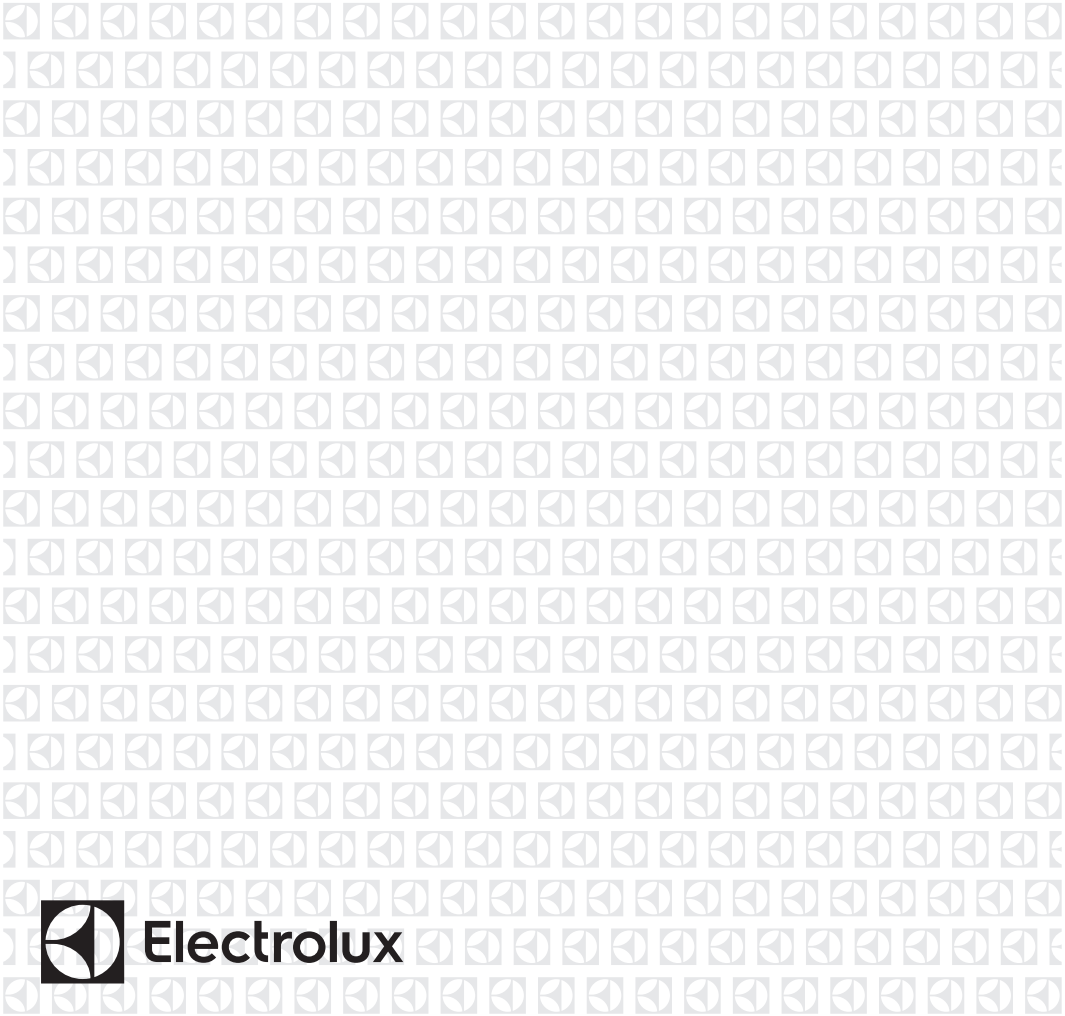




CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	10
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	15
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	17
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	18
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	23
11. CONSEJOS.....	24
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	40
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	45
14. INSTALACIÓN.....	46
15. EFICACIA ENERGÉTICA.....	48

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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Seguridad general

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

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

- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, 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.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- 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.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

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.



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 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

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

2.5 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico 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 de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

2.6 Luz interna

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

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

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

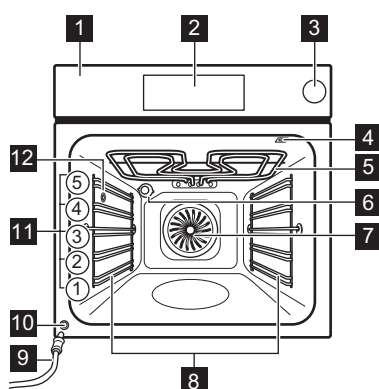
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

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 Programador electrónico
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Lámpara
- 7 Ventilador
- 8 Carril lateral, extraíble
- 9 Tubo de desagüe
- 10 Válvula de desagüe
- 11 Posiciones de los estantes
- 12 Entrada del vapor

3.2 Accesorios

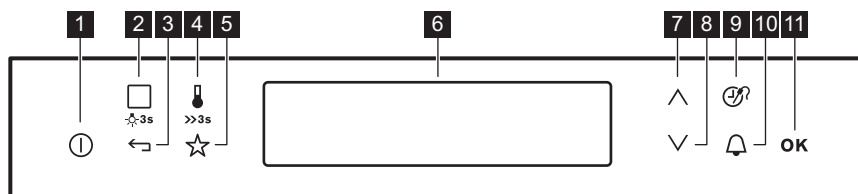
- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**

Para hornear y asar o como bandeja grasera.

- **Sonda térmica**
Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos**
Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

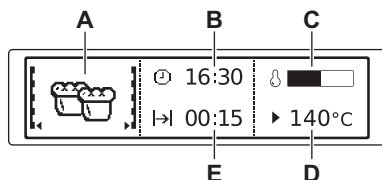


Utilice los sensores para accionar el aparato.

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

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

4.2 Pantalla



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

Otros indicadores de la pantalla:

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

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

5.2 Primera conexión

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

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

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

5.3 Calentamiento previo

Precalente el aparato vacío antes de utilizarlo por primera vez.

1. Ajuste la función: Bóveda/Calor inferior — y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el aparato 1 hora.
3. Ajuste la función: Turbo ☼ y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

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

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

2. Pulse $\vee$ o $\wedge$ para ajustar la opción de menú.
3. Pulse OK para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.



Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando $\leftarrow$.

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo	Elemento del menú	Aplicación
	Funciones De Cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Cocción Asistida	Contiene una lista de los programas automáticos.
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
	Ajustes Básicos	Se usa para configurar otros ajustes.

Sím-bolo	Elemento del menú	Aplicación
☆	Platos Especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.

Submenú para: Ajustes Básicos

Sím-bolo	Submenú	Descripción
🕒	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
🕒	Indicación Tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
°C>>	Calentamiento rápido	Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.
⏸	Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
🔥➔	Calentar Y Mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
🕒	Añadir Tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
🌓	Contraste De La Pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
☀	Brillo De La Pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
🚩	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
🔊	Volumen Del Timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
🎵	Tono De Teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de Encendido/ Apagado no se puede desactivar.
🔔	Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
DEMO	Modo DEMO	Código de activación/desactivación: 2468
i	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
🔧	Ajustes De Fábrica	Pone a cero todos los ajustes y restablece los ajustes de fábrica.

6.3 Funciones De Cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
 Turbo + Vapor	Para cocinar platos al vapor. Utilice esta función para reducir la duración de la cocción y conservar las vitaminas y los nutrientes de los alimentos. Seleccione la función y ajuste la temperatura entre 130°C y 230°C.
 Pizza	Para hacer pizza, quiche o tartas con vapor.
 Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Cocina A Baja Temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Turbo Plus	Para hornear en moldes o en una posición de la parrilla. Para ahorrar energía durante la cocción. Esta función se debe usar de conformidad con las tablas de cocción para lograr los resultados de cocción deseados. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción.
 ECO-grill	Cuando se utiliza esta función durante la cocción se optimiza el consumo de energía. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción con la función equivalente (Grill + Turbo).
 Congelados	Para productos precocinados como patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera crujientes.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.

Función de cocción	Aplicación
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
 Regenerar Con Vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato a la vez usando diferentes posiciones de bandeja.

6.4 Platos Especiales

Función de cocción	Aplicación
 Pan	Para hornear pan.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.
 Levantar Masa	Para levantar de forma controlada la masa antes de hornear.
 Calentar Vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
 Secar	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los 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.

6.5 Activación de una función de cocción

1. Encienda el horno.

- Ajuste el menú: Funciones De Cocción.
- Pulse **OK** para confirmar.
- Seleccione una función de calentamiento.

5. Pulse **OK** para confirmar.
6. Ajuste la temperatura.
7. Pulse **OK** para confirmar.

6.6 Cocción al vapor

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



ADVERTENCIA!

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

1. Prepare los alimentos en recipientes adecuados.
2. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
3. Llene el compartimento de agua con 900 ml de agua.
La reserva de agua es suficiente para aproximadamente 55 - 60 minutos.
4. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
5. Encienda el horno.
6. Seleccione la función de cocción al vapor y la temperatura.
7. De ser necesario, ajuste la función Duración **|→|** o Hora De Fin **→|**.



Una señal acústica indica que el generador de vapor está vacío.

La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.

8. Desactive el aparato.
9. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción al vapor. Consulte "Cómo vaciar el depósito de agua".



PRECAUCIÓN!

La zona está caliente. Corre el riesgo de quemarse. Tenga cuidado cuando vacíe el depósito de agua.

Deje que el aparato se seque completamente con la puerta abierta.



ADVERTENCIA!

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

6.7 Indicador de depósito vacío

La pantalla muestra: Falta agua y cuando el depósito está vacío y debe llenarse suena una señal acústica.

Para obtener más información, consulte "Cocción al vapor".

6.8 Indicador de depósito lleno

Cuando la pantalla muestra: Depósito de agua lleno, puede usar la cocción al vapor.

Cuando el depósito está lleno suena una señal acústica.



Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad. Retire el agua con una esponja o un paño.

6.9 Cómo vaciar el depósito de agua

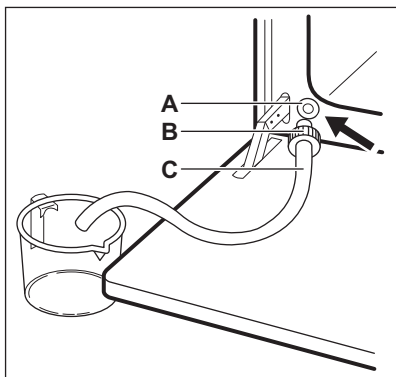


PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que el aparato está frío antes de vaciar el depósito de agua.

Vacíe el depósito después de cada cocción con vapor.

1. Prepare el tubo de desagüe (C), incluido en el embalaje junto con el manual de instrucciones. Coloque el conector (B) en uno de los extremos del tubo de desagüe.



2. Coloque el segundo extremo del tubo de desagüe (C) en un recipiente. Sitúelo en una posición más baja que la válvula de salida (A).
3. Abra la puerta del horno y coloque el conector (B) en la válvula de salida (A).
4. Presione varias veces el conector cuando vacíe el depósito de agua.



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

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



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

6.10 Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta. La señal acústica suena 3 veces cuando se alcanza la temperatura y la barra parpadea y a continuación desaparece.

6.11 Indicador De Calentamiento Rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



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

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

6.12 Calor residual

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

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y pulse OK para empezar.

Función de reloj		Aplicación
	Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).
	Hora De Fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

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



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

7.2 Ajuste de las funciones del reloj



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

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que se busca y el símbolo correspondiente.
3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.
4. Pulse **OK** para confirmar.

Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla mostrará un mensaje.

5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

7.3 Calentar Y Mantener

Condiciones para que la función se active:

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

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

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

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
4. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar Y Mantener.
5. Pulse **OK** para confirmar. Cuando la función termine, sonará una señal.

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

7.4 Añadir Tiempo

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



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

1. Al acabarse el tiempo de cocción programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla.

La pantalla muestra el mensaje.

2. Pulse  para activar o  para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse OK.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Programas automáticos

Los programas automáticos facilitan los ajustes óptimos para cada tipo de recetas de carne o de otro tipo.

- Programas para carne con la función: Peso Automático (menú: Cocción Asistida) — Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Para utilizarla debe indicar el peso del alimento.
- Programas para carne con la función: Sonda térmica automática (menú: Cocción Asistida) — Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Para utilizarla debe indicar la temperatura interna. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal acústica.
- Receta Automática (menú: Cocción Asistida) — Esta función utiliza valores predefinidos para un plato. Prepare el plato de acuerdo con la receta del libro.

Programas con la función: Peso Automático

Cerdo asado

Ternera asada

Carne asada

Carne de caza asada

Cordero asado

Programas con la función: Peso Automático

Pollo entero

Pavo entero

Pato entero

Ganso entero

Programas con la función: Sonda térmica automática

Lomo de cerdo

Rosbif

Carne Escandinava

Lomo de caza

Cordero asado, medio

Aves Sin Hueso

Pescado Entero

8.2 Cocción Asistida con Receta Automática

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

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

4. Seleccione una receta. Pulse **OK** para confirmar.



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

8.3 Cocción Asistida con Peso Automático

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

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

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



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

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sonda térmica

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

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



PRECAUCIÓN!

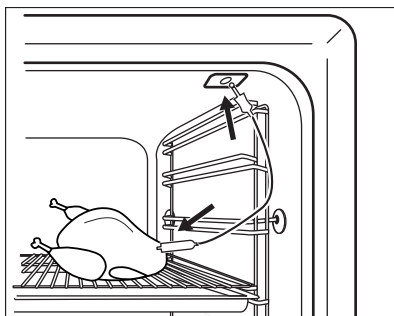
Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o los repuestos correctos.



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

1. Encienda el horno.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.

3. Inserte la clavija de la sonda térmica en el conector de la parte superior de la cavidad.



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

4. Toque $\wedge$ o $\vee$ en menos de 5 segundos para programar la temperatura interna.
5. Programe la función de calor y, si fuera necesario, su temperatura.
El aparato calcula una hora de fin aproximada. La hora final es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de

funcionamiento. El aparato calcula la hora de fin en unos 30 minutos.

6. Para cambiar la temperatura interna, pulse .

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

7. Pulse cualquier símbolo para parar la señal.

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



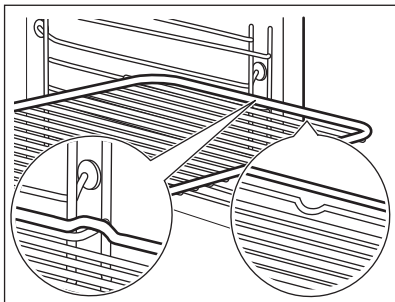
ADVERTENCIA!

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

9.2 Inserción de los accesorios

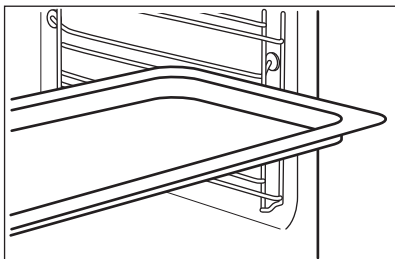
Parrilla:

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



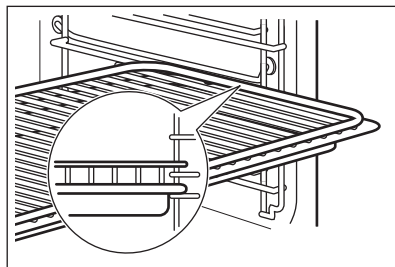
Bandeja honda:

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; asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.



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

9.3 Carriles telescópicos



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

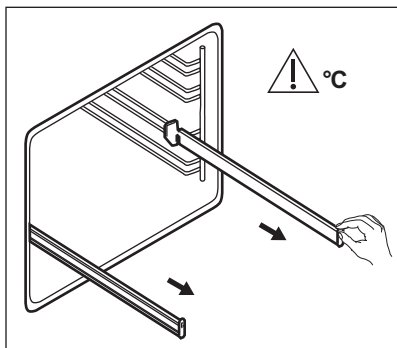
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.



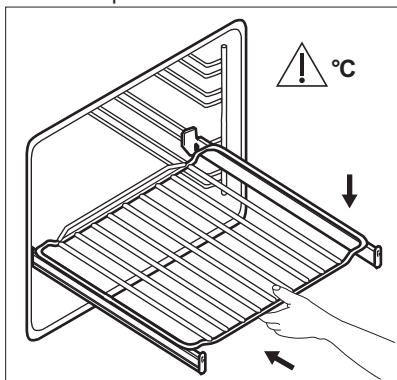
PRECAUCIÓN!

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

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



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



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

9.4 Accesorios para la cocción al vapor

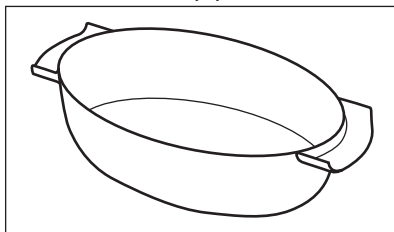


El kit de accesorios para cocinar al vapor no se incluye con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

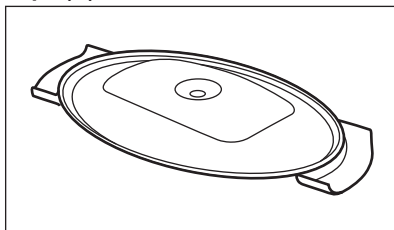
Uso de la bandeja dietética con las funciones de cocción al vapor.

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

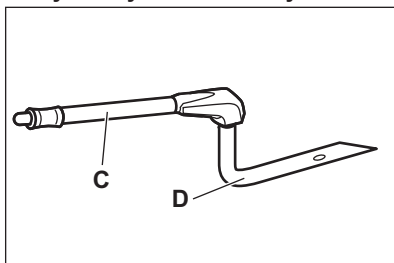
Fuente de cristal (A)



Tapa (B)

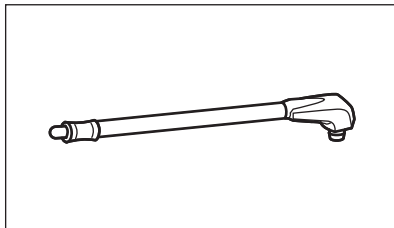


El inyector y el tubo del inyector.

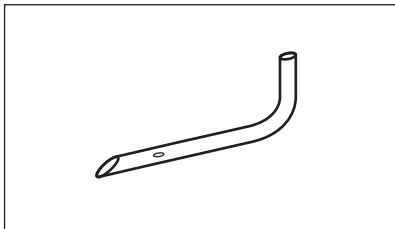


"C" es el tubo del inyector para la cocción al vapor y "D" el inyector para cocinar con vapor directo.

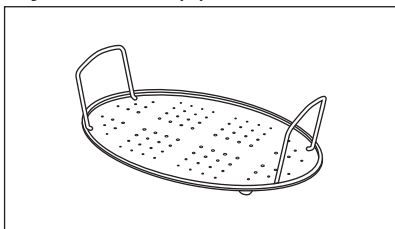
Tubo del inyector (C)



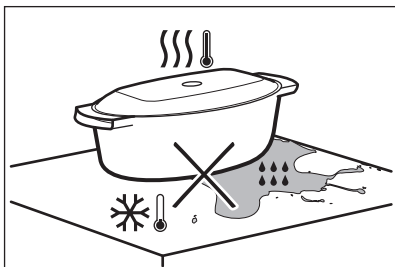
Injector para cocción con vapor directo (D)



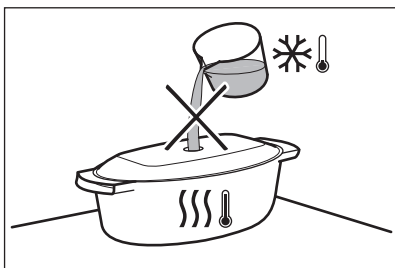
Rejilla de acero (E)



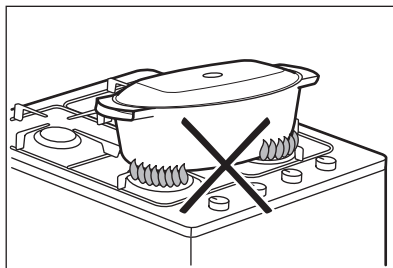
- No coloque la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.



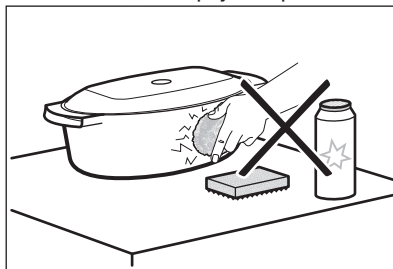
- No coloque líquidos fríos en la bandeja de horneado cuando esté caliente.



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



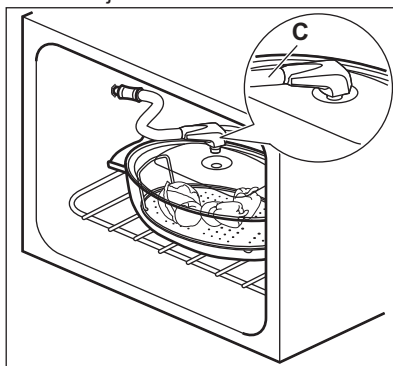
- No limpie la bandeja con productos abrasivos, estropajos ni polvos.



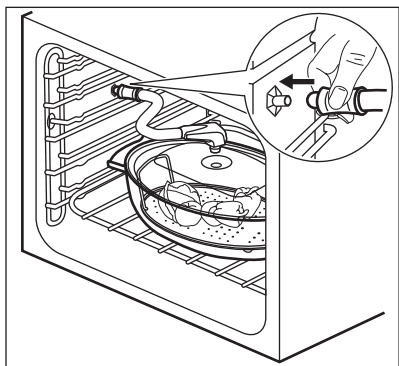
9.5 Cocción al vapor en la bandeja dietética

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

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



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



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

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

9.6 Cocción con vapor directo

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



PRECAUCIÓN!

No utilice la tapa de la bandeja.



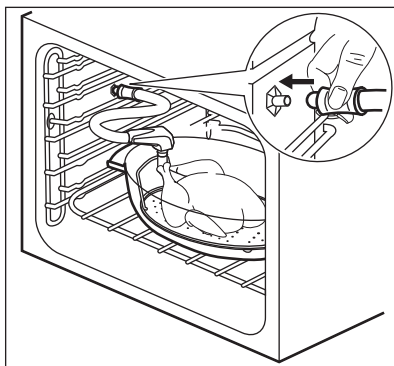
ADVERTENCIA!

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



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

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

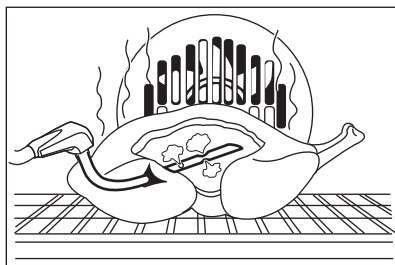


2. Coloque la bandeja dietética en la primera o segunda posición desde abajo.

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

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

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



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

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Favoritos

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

Guardar un programa

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

10. Mantenga pulsado OK para guardar.

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

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

Activación del programa

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

Pulse  para ir directamente al menú: Favoritos.

10.2 Uso del Bloqueo seguridad

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

1. Toque ① para activar la pantalla.
2. Toque  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

Para desactivar la función de Bloqueo seguridad, repita el paso 2.

10.3 Tecla De Bloqueo

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

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

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



Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

10.4 Ajustar + Empezar

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

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

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

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



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

10.5 Desconexión automática

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

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



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

11. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

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

10.7 Ventilador de enfriamiento

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

10.8 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

11.1 Cara interior de la puerta

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

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

11.2 Información general

- El aparato tiene cinco niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

11.3 Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

11.6 Tabla de horneado y asado

Repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	En molde de repostería

- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

11.4 Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

11.5 Tiempos de cocción

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

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

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso	170	1	165	2	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana ¹⁾	170	2	160	2 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	170	2	150	2	40 - 50	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pasteles pequeños: un nivel ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles ¹⁾	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pasteles pequeños: tres niveles ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja
Galletas / masa quebrada - un nivel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	En bandeja
Galletas / masa quebrada - dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja
Galletas / masa quebrada - tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bandeja
Merengues: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Merengues: dos niveles ¹⁾	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja
Bollos rellenos de crema - un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos rellenos de crema - dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria ¹⁾	170	1	160	2 (izquierda y derecha)	30 - 50	En molde de repostería de 20 cm

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan
Panecillos ¹⁾	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda
Bollitos ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

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

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne de res	200	2	190	2	50 - 70	En una parrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parrilla
Tenera	190	2	175	2	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comenta-rios
	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla	Tempera-tura (°C)	Posición de la pa-rrilla		
Trucha / Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pes-cados
Atún / Sal-món	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 file-tes

11.7 Grill



Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad		Tempera-tura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la pa-rrilla
	Piezas	Cantidad (kg)		1ª cara	2ª cara	
Filetes de solomillo	4	0.8	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Filetes de vacuno	4	0.6	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salchi-chas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Chuletas de cerdo	4	0.6	máx.	12 - 16	12 - 14	4

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	Cantidad (kg)		1ª cara	2ª cara	
Pollo (cortado en 2)	2	1.0	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Brochetas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Pechuga de pollo	4	0.4	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburguesa	6	0.6	máx.	20 - 30	-	4
Filete de pescado	4	0.4	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sándwiches tostados	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tostadas	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

11.8 Grill + Turbo

Ternera

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, poco hecho ¹⁾	por cm de grosor	190 - 200	5 - 6	1 o 2
Rosbif o filete, al punto ¹⁾	por cm de grosor	180 - 190	6 - 8	1 ó 2
Rosbif o filete, muy hecho ¹⁾	por cm de grosor	170 - 180	8 - 10	1 ó 2

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

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

Ternera

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

Cordero

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

Aves

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	0,2 - 0,25 g cada trozo	200 - 220	30 - 50	1 ó 2
Pollo, medio	0,4 - 0,5 g cada trozo	190 - 210	35 - 50	1 ó 2
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ó 2
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ó 2
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ó 2
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ó 2
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ó 2

Pescado

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

11.9 Turbo Plus

Durante la cocción, abra únicamente la puerta del aparato cuando sea necesario.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta gratinada	190 - 200	30 - 40	2
Patatas gratinadas	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasaña	170 - 190	55 - 70	2
Canelones	170 - 190	55 - 70	2
Pudding de pan	170 - 190	45 - 60	2
Pudding de arroz	170 - 190	40 - 50	2
Tarta de manzana	150 - 160	45 - 60	2
Pan blanco	180 - 190	45 - 55	2

11.10 Cocina A Baja Temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras con temperaturas internas de 65 °C como máximo. Esta función no es adecuada para estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la sonda térmica para garantizar que la carne tenga la temperatura interna correcta (consulte en la tabla la sonda térmica).

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



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja honda caliente en el horno en la parrilla.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.
4. Seleccione la función: Cocina A Baja Temperatura y ajuste la temperatura internacional correcta..

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filete de ternera	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Ternera asada	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filetes	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.11 Descongelar

Alimento	Cantidad (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1.4	60	60	-

11.12 Conservar

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

Frutas silvestres

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

Frutas con hueso

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Peras/Membrillos/ 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Encurtidos variados	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Colinabos/Guisantes/Espárragos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagarlo.

11.13 Secar

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

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

Verduras

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
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

11.14 Turbo + Vapor

Tartas y pastas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Tarta de manzana ¹⁾	160	60 - 80	2	En molde de repostería de 20 cm
Tartas	175	30 - 40	2	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de fruta	160	80 - 90	2	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	160	35 - 45	2	En molde de repostería de 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	160	40 - 50	2	En molde para pan
Pastelillos	150 - 160	25 - 30	3 (2 y 4)	En bandeja
Galletas	150	20 - 35	3 (2 y 4)	En bandeja
Bollos dulces ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	En bandeja
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 y 4)	En bandeja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

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

Carne

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Cerdo asado	1.0	180	90 - 110	2	En una parrilla
Ternera	1.0	180	90 - 110	2	En una parrilla
Rosbif (poco hecho)	1.0	210	45 - 50	2	En una parrilla
Rosbif (en su punto)	1.0	200	55 - 65	2	En una parrilla
Rosbif (muy hecho)	1.0	190	65 - 75	2	En una parrilla
Cordero	1.0	175	110 - 130	2	Pata
Pollo	1.0	200	55 - 65	2	Entero
Pavo	4.0	170	180 - 240	2	Entero
Pato	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Entero
Ganso	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Entero
Conejo	-	170 - 180	60 - 90	2	En trozos

Pescado

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Trucha	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 pescados
Atún	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 filetes
Pescadilla	-	200	20 - 30	2	-

11.15 Cocción en la bandeja dietética

Uso de la función: Turbo + Vapor.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Brécol, en cogollos	130	20 - 25	2
Berenjenas	130	15 - 20	2
Coliflor, en cogollos	130	25 - 30	2
Tomates	130	15	2
Espárrago, blanco	130	25 - 35	2
Espárrago, verde	130	35 - 45	2
Calabacín en rodajas	130	20 - 25	2
Zanahorias	130	35 - 40	2
Hinojo	130	30 - 35	2
Colinabo	130	25 - 30	2
Pimientos, en tiras	130	20 - 25	2
Apio, en rodajas	130	30 - 35	2

Carne

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

Pescado

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

Guarniciones

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

11.16 Pizza



Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Pizza (base fina)	200 - 220	15 - 25	1	En bandeja
Pizza (con mucha guarnición)	200 - 220	20 - 30	1	En bandeja
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	En bandeja
Tarta de manzana	150 - 170	50 - 70	1	En molde de repostería de 20 cm
Tarta	170 - 190	35 - 50	1	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de cebolla	200 - 220	20 - 30	2	En bandeja

11.17 Regenerar Con Vapor



Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

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

11.18 Pan



Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Pan blanco	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Rollitos	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 y 4)	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pan de centeno	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	En bandeja

11.19 Tabla de la sonda térmica

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

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después de usarlo.

12.2 Aparatos de acero inoxidable o aluminio

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

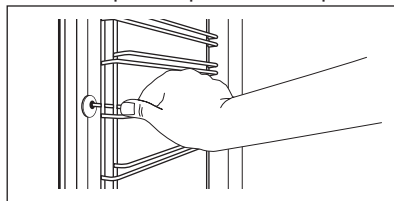
12.3 Limpieza de la junta de la puerta

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

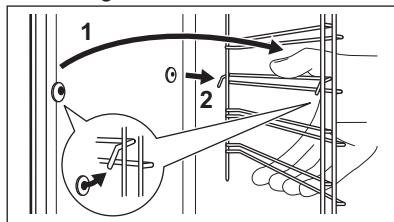
12.4 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



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



Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

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

12.5 Limpieza del depósito de agua



ADVERTENCIA!

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



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

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

Tipos de agua

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

- **Agua dura con gran contenido de cal:** no tiene un efecto negativo en el rendimiento del aparato, pero aumenta la cantidad de ciclos de limpieza.

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

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

1. Llene el depósito de agua con 850 ml de agua y 50 ml de ácido cítrico (cinco cucharaditas). Apague el horno y espere aproximadamente 60 minutos.
 2. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apáguelo transcurridos 25 minutos y déjelo enfriar durante 15 minutos.
 3. Active el horno y ajuste la función: Turbo + Vapor. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C. Apáguelo transcurridos 10 minutos.
- Espera a que se enfríe y siga vaciando el contenido del depósito. Consulte "Cómo vaciar el depósito de agua".
4. Enjuague el depósito de agua y elimine con un paño los restos de cal del horno.
 5. Limpie a mano el tubo de desagüe con agua caliente y jabón. No utilice ácidos, aerosoles ni agentes de limpieza similares para evitar daños.

12.6 Limpieza de la puerta del horno

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



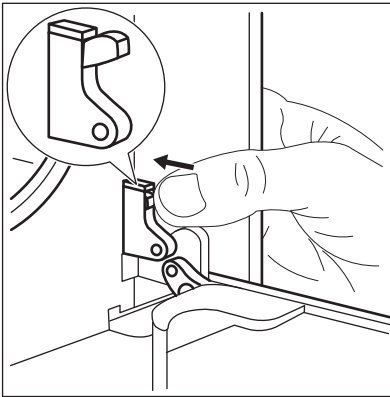
La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.



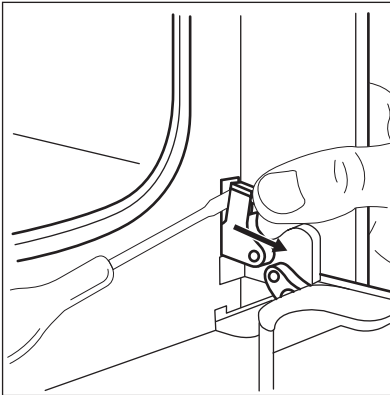
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

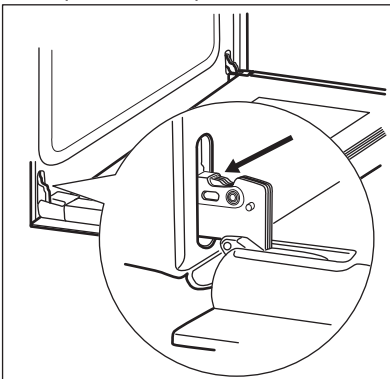
1. Abra completamente la puerta e identifique la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Empuje el componente de apriete hasta que retroceda.



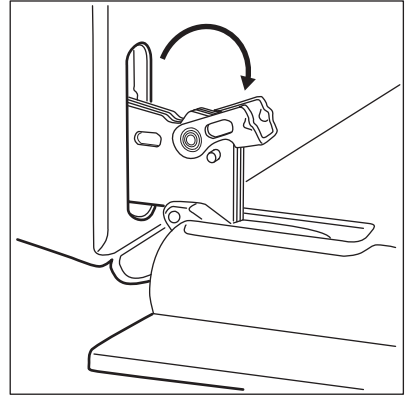
3. Sujete el componente con una mano. Utilice un destornillador con la otra mano para levantar y girar la palanca de la bisagra derecha.



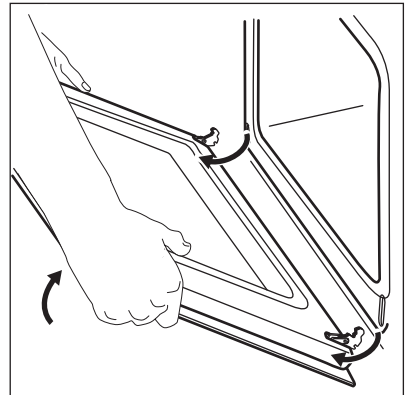
4. Identifique la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



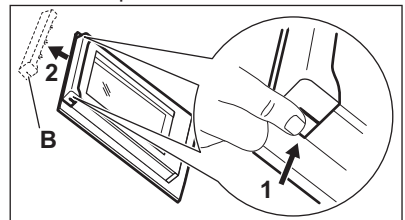
5. Levante y gire la palanca de la bisagra izquierda.



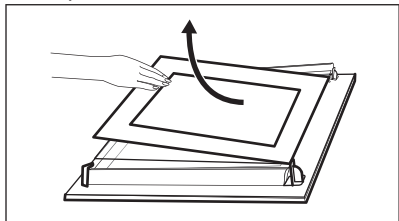
6. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



7. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.
8. 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.



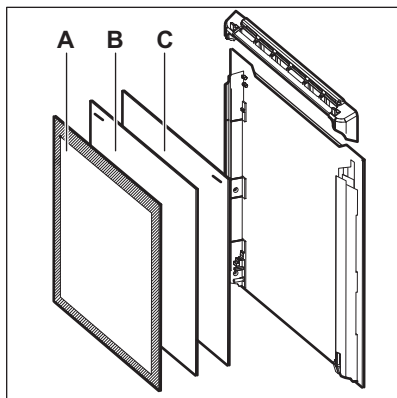
9. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
10. Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



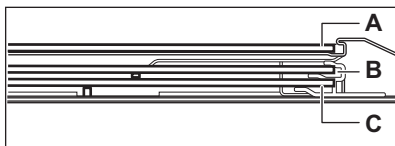
11. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado.

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

Asegúrese de que coloca de nuevo los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. El primer panel (A) tiene un marco decorativo. La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Asegúrese de que después de la instalación la superficie del marco del panel de cristal (A) de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.



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



12.7 Cambio de la bombilla

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



ADVERTENCIA!

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

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



PRECAUCIÓN!

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

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

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
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 "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Hay agua dentro del horno.	Hay demasiada agua en el depósito.	Apague el horno y seque el agua con una esponja o un paño.
La cocción al vapor no funciona.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
La cocción al vapor no funciona.	Hay depósitos de cal obstruyendo el orificio.	Revise el orificio de entrada del vapor. Elimine los restos de cal.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o hay una fuga de agua desde la entrada del vapor.	Hay depósitos de cal en el horno.	Limpie el depósito de agua. Consulte "Limpieza del depósito de agua".

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	El modo de demostración está activado.	Consulte "Ajustes básicos" en el capítulo "Uso diario".

13.2 Datos de asistencia

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

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

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

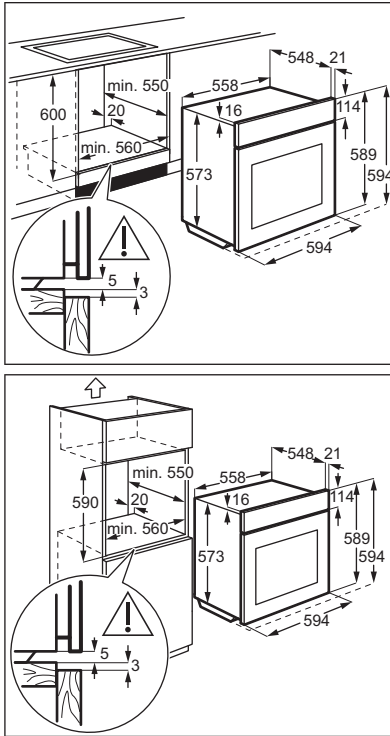
Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

14. INSTALACIÓN

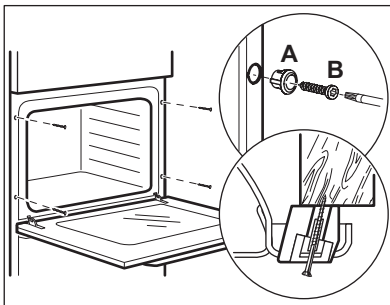


ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

14.1 Empotrado



14.2 Fijación del aparato al mueble



14.3 Instalación eléctrica



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

El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

14.4 Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

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

15. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOB6851BOX
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	38.0 kg

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

15.2 Bajo consumo energético



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

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Cocción con ventilador

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

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo Duración o Hora De Fin y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

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

Cocción con la bombilla apagada

Desactive la bombilla durante la cocción y actívela únicamente cuando la necesite.

Turbo Plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Funciona de tal manera que la temperatura del horno puede diferir de la indicada en la pantalla durante un ciclo de cocción y las

duraciones pueden ser diferentes de los tiempos de cocción de otros programas.

Cuando se usa Turbo Plus, la bombilla se desactiva automáticamente tras 30 segundos.

Puede volver a activar la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

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

www.electrolux.com/shop



867340284-A-392016

