

Electrolux

Manual de instrucciones

ES

CombiSteam Deluxe
Horno de vapor
EOB8857AA



Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. PANEL DE MANDOS.....	8
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
6. USO DIARIO.....	11
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	21
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	23
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	23
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	25
11. CONSEJOS.....	27
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	50
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	55
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	57

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

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Seguridad general

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

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

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

- Este aparato cumple las directivas CEE.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

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

2.4 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

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

2.5 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

2.6 Luz interna



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de descargas eléctricas.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características .

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

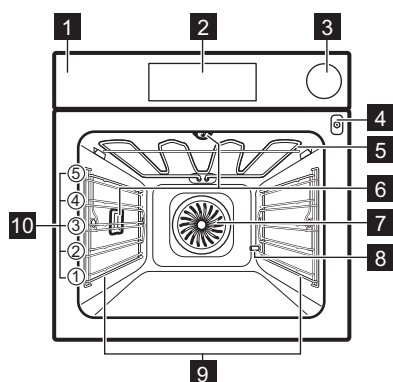
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

2.8 Asistencia

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

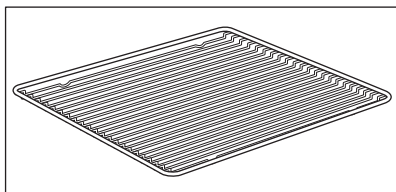
3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Luz
- 7 Ventilador
- 8 Tubo de salida de descalcificación
- 9 Carril de apoyo, extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

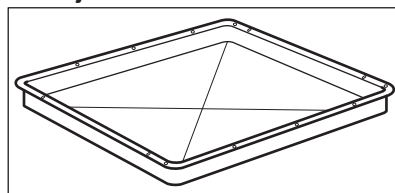
3.2 Accesorios

Parrilla



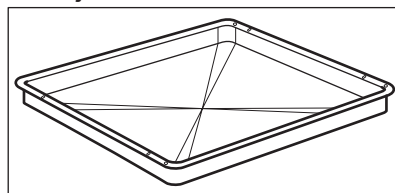
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



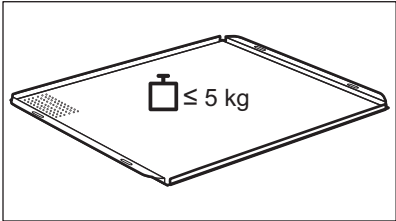
Para bizcochos y galletas.

Bandeja honda



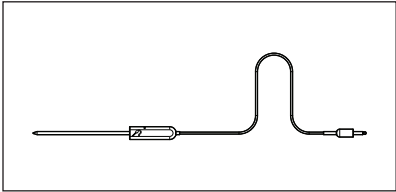
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Bandeja pastelera



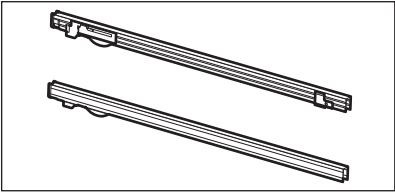
Para panecillos, galletas saladas y bollería. Adecuada para funciones de cocción al vapor. La pérdida de color de la superficie no afecta a las funciones.

Sonda térmica



Para medir la temperatura interior de los alimentos.

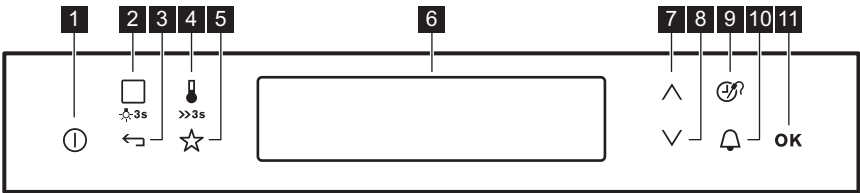
Carriles telescópicos



Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

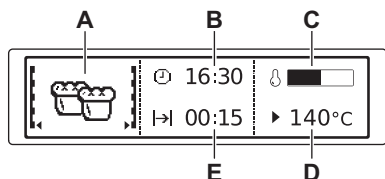


Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Comentario
1	ENCENDIDO/ APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.
2	Funciones De Cocción o Vario- Guide	Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: VarioGuide. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones De Cocción, VarioGuide. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.

Sensor	Función	Comentario
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 adicionales y de tiempo	Para programar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla De Bloqueo, Favoritos, Calentar Y Mantener, Ajustar + Empezar. También puede cambiar los ajustes de la sonda térmica.
10	 Avisador	Para ajustar la función: Avisador.
11	 OK	Para confirmar la selección o el ajuste.

4.2 Pantalla



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

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función
	Avisador La función está activada.
	Hora actual La pantalla muestra la hora actual.

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

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

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



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

5.2 Primera conexión

Al conectar el aparato a la red por primera vez o después de producirse

una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse  o  para ajustar el valor.
2. Pulse **OK** para confirmar.

5.3 Ajuste del nivel de dureza del agua

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

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

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

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

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

Tira de prueba	Dureza del agua
	1
	2
	3
	4

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

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

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

2. Pulse ∇ 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.
	Recetas	Contiene una lista de los programas automáticos.
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
	Limpieza	Contiene una lista de los programas de limpieza.
	Ajustes Básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.
	Platos Especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.
	VarioGuide	Contiene los ajustes del horno recomendados para una amplia selección de platos. Seleccione un plato e inicie el proceso de cocción. La temperatura y los tiempos son orientativos para obtener un mejor resultado y se pueden ajustar. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Submenú para: Ajustes Básicos

Símbolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
	Indicación Tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	Calentamiento Rápido	Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.
	Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
	Calentar Y Mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
	Añadir Tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
	Contraste De La Pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
	Brillo De La Pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.

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

6.3 Submenú para: Limpieza

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

6.4 Funciones De Cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Cocción convencional.
 Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Cocción convencional.
 Cocina A Baja Temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Congelados	Para productos precocinados como patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera crujientes.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
 Turbo Plus	Para hornear panes, tartas y pasteles. Para ahorrar energía durante la cocción. Esta función se debe usar de conformidad con la tabla de cocción Turbo plus para lograr los resultados de cocción deseados. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte la tablas de cocción Turbo plus en el capítulo Consejos. Esta función se utilizaba para definir la categoría de eficiencia energética EN 60350-1.

Función de cocción	Aplicación
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.
 Pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales de alta calidad en cuanto al crujiente, color y brillo de la capa superior.
 Vapor Combinado 1 Cuarto	Para cocer pan, asar trozos grandes de carne o calentar comida fría y congelada.
 Vapor Combinado Mitad	Para platos con alto contenido de humedad y para escalfar pescado, natillas y terrinas.
 Vapor Solo	Para verduras, pescados, patatas, arroz, pasta o guarniciones especiales.

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

6.5 Platos Especiales

Función de cocción	Aplicación
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Calentar Vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
 Secar	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
 Levantar Masa	La acción humidificadora del vapor mejora y acelera el levantamiento de la masa, evitando que la superficie se seque y manteniendo la elasticidad de la masa.

Función de cocción		Aplicación
	Regenerar Con Vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque la superficie. Proporciona calor de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato a la vez usando diferentes posiciones de bandeja.

6.6 Submenú para: VarioGuide

Categoría de alimento: Pescado/
Marisco

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

Plato	
Mejillones	-

Categoría de alimento: Aves

Plato	
Aves Sin Hueso	-
Aves Sin Hueso 	-
Pollo	Alitas de pollo, frescas
	Alitas de pollo, congeladas
	Muslos de pollo, frescos
	Muslos de pollo, congelados
	Pechuga de pollo pochada
	Pollo, 2 mitades
	Pollo entero 
Pato entero 	-
Ganso entero 	-
Pavo entero 	-

Categoría de alimento: Carne

Plato	
Carne De Res	Carne De Res Hervida
	Carne asada 
	Pastel De Carne
Carne De Res	Carne asada 
	Pastel De Carne
Rosbif	Poco Hecho
	Poco Hecho 
	Medio
	Medio 
	Muy Hecho
	Muy Hecho 
Carne Escandinava	Poco Hecho 
	Medio 
	Muy Hecho 
Cerdo	Salchichas Finas
	Costillas
	Cod. cerdo precocinado
	Jamón
	Lomo de cerdo
	Lomo de cerdo 
	Lomo de cerdo, ahumado
	Lomo de cerdo, escalfado
	Cuello De Cerdo
	Paletilla De Cerdo
	Cerdo asado 
	Jamón Cocido

Plato	
Ternera	Codillo De Ternera
	Lomo
	Ternera asada 
Cordero	Pata de cordero
	Cordero asado 
	Espalda de cordero
	Cordero asado, medio
	Cordero asado, medio 
Carne De Caza	Liebre
	• Pata de liebre
	• Lomo de liebre
	• Lomo de liebre 
	Corzo
	• Pierna de corzo
	• Lomo de corzo
	Carne de caza asada 
	Lomo de caza 

Categoría de alimento: Platos Al Horno

Plato	
Lasaña	-
Lasaña / Canelones congelados	-
Pasta	-
Patatas Gratina-das	-
Verduras al gratén	-
Recetas Dulces	-

Categoría de alimento: Pizza/Quiche

Plato	
Pizza	Pizza, base fina
	Pizza, guarnición adicional
	Pizza congelada
	Pizza americana congelada
	Pizza refrigerada
	Pizzetas congeladas
Baguette queso fund.	-
Tarta Flambeada	-
Tarta suiza, salada	-
Quiche Lorraine	-
Tarta Salada	-

Categoría de alimento: Tartas/Galletas

Plato	
Pastel Molde Redondo	-
Tarta de manzana, cubierta	-
Bizcocho	-
Pastel De Manzana	-
Tarta De Queso, Molde	-
Brioche	-
Tarta De Madeira	-
Tarta	-
Tarta suiza, dulce	-
Tarta De Almen- dras	-
Magdalenas	-
Hojaldres	-

Plato	
Masa Quebrada	-
Buñuelos De Crema	-
Pastas De Hojal- dre	-
Bollos Rellenos De Crema	-
Mostachones De Almendra	-
Galletas De Masa Quebrada	-
Pan De Navidad	-
Strudel manzana cong.	-
Pastel sobre ban- deja	Masa De Bizcocho
	Masa De Levadura
Tarta De Queso, Bandeja	-
Brownies	-
Brazo De Gitano	-
Bizcocho De Leva- dura	-
Crumble De Frutas	-
Tarta De Azúcar	-
Masa Brisé	Masa Quebrada
	Masa Brisé, Base De Tarta
Tarta De Frutas	Masa Quebrada, Tarta Fruta
	Bizcocho, Tarta De Frutas
	Masa De Levadura

Categoría de alimento: Pan/Rollitos

Plato	
Rollitos	Rollitos
	Rollitos precocinados
	Rollitos congelados
Chapata	-
Baguette	Baguette precocinada
	Baguette congelada
Pan	Roscón
	Pan Blanco
	Bizcocho De Frutos Secos
	Pan Negro
	Pan De Centeno
	Pan Integral
	Pan Sin Levadura
	Pan/Rollitos congelados

Categoría de alimento: Verduras

Plato	
Brécol, En Cogollos	-
Brécol, entero	-
Coliflor, En Cogollos	-
Coliflor, entera	-
Zanahorias	-
Calabacín En Rodajas	-
Espárragos, verdes	-
Espárragos, blancos	-

Plato	
Pimienta, Tiras	-
Espinacas frescas	-
Puerro, Aros	-
Judías Verdes	-
Setas Laminadas	-
Tomates Pelados	-
Coles De Bruselas	-
Apio, en dados	-
Guisantes	-
Berenjena	-
Hinojo	-
Alcachofas	-
Remolacha	-
Salsifí Negro	-
Colinabo, Tiras	-
Alubias Blancas	-
Repollo	-

Categoría de alimento: Pudins Y Terrinas

Plato	
Pudding De Huevo	-
Flan	-
Terrinas	-
Huevos	Huevos pasados por agua
	Huevos cocidos
	Huevos duros
	Huevos al horno

Categoría de alimento: Guarniciones

Plato	
Patatas fritas finas	-

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



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

6.7 Activación de una función de cocción

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

6.8 Cocción al vapor

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



ADVERTENCIA!

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

1. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirlo.
2. Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml) hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. No llene el compartimento de agua por encima de su capacidad máxima. Existe riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
4. Encienda el aparato.
5. Ajuste una función de cocción al vapor y la temperatura.
6. De ser necesario, ajuste la función:

Duración $\rightarrow$ | o: Hora De Fin $\rightarrow$ |.

El primer vapor aparece transcurridos unos 2 minutos. Una señal avisa del momento en que el aparato alcanza la temperatura programada.

Cuando el compartimento de agua se esté vaciando, suena una señal y es necesario rellenar el compartimento de agua para continuar con la cocción al vapor como se ha descrito anteriormente.

La señal se emite cuando finaliza el tiempo de cocción.

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



PRECAUCIÓN!

El aparato está caliente. Corre el riesgo de quemarse.

9. Tras la cocción al vapor, éste puede condensarse en la base de la cavidad. Seque siempre la base de

la cavidad cuando el aparato esté frío.

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

6.9 Indicador de calentamiento

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

6.10 Indicador De Calentamiento Rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



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

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

6.11 Calor residual

Al apagar el horno 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.
 Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).
 Hora De Fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

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



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

7.2 Ajuste de las funciones del reloj



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

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que se busca y el símbolo correspondiente.
3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.
4. Pulse OK para confirmar. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla mostrará un mensaje.
5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

7.3 Calentar Y Mantener

Condiciones para que la función se active:

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

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

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

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

7.4 Añadir Tiempo

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



No es aplicable a las funciones de cocción con sonda térmica.

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

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Recetas online



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

8.2 Recetas con Receta Automática

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

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

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sonda térmica

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

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



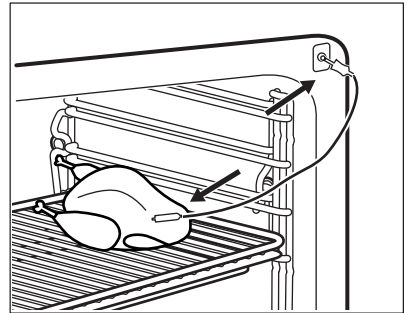
PRECAUCIÓN!

Utilice únicamente la sonda térmica suministrada o los repuestos correctos.



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

1. Encienda el aparato.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte frontal del aparato.



La pantalla muestra el símbolo de sonda térmica.

4. Toque $\wedge$ o $\vee$ en menos de 5 segundos para programar la temperatura interna.
5. Programe la función de calor y, si fuera necesario, su temperatura. El aparato calcula una hora de fin aproximada. La hora de fin es diferente según las cantidades de alimentos, las temperaturas programadas del horno (mínimo 120° C) y los modos de funcionamiento. El aparato calcula la hora de fin en unos 30 minutos.
6. Para cambiar la temperatura interna, pulse $\mathcal{D}$.

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

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



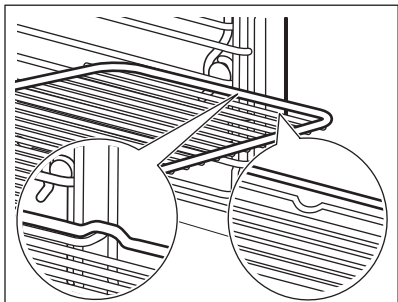
ADVERTENCIA!

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

9.2 Inserción de los accesorios

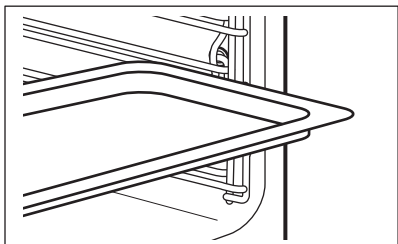
Parrilla:

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



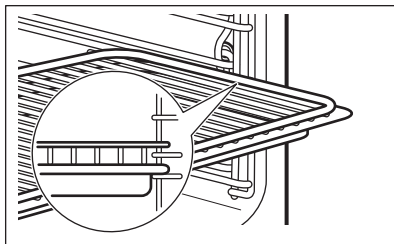
Bandeja / Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja / bandeja honda juntas:

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



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

9.3 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!

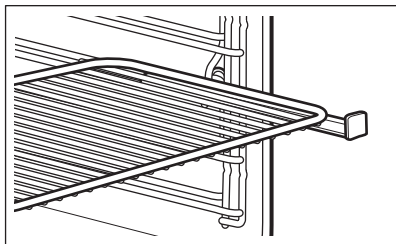
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Parrilla:

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

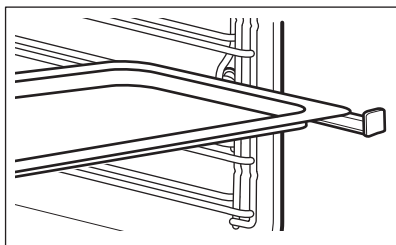


El marco exterior realizado de la parrilla es un dispositivo especial contra el deslizamiento de los recipientes.



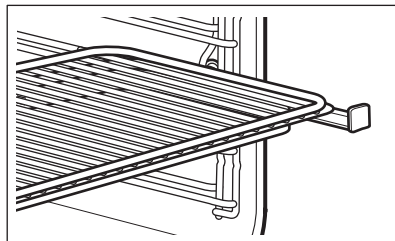
Bandeja honda:

Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:

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



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Favoritos

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

Guardar un programa

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

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

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

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

Activación del programa

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

10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

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

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

10.3 Tecla De Bloqueo

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

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

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



Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

10.4 Ajustar + Empezar

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

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

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

iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



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

10.5 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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



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

10.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

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

Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

10.7 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha

11. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

11.1 Cara interior de la puerta

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

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

11.2 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener Caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar Vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

Distribuya los platos y los alimentos uniformemente sobre la parrilla. Varíe la posición de los platos en las pilas hacia la mitad del tiempo de calentamiento

automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

(pase la mitad superior de la pila a la parte inferior y viceversa).

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

Levantar Masa

Puede usar esta función automática para cualquier receta de masa de levadura. Proporciona el ambiente adecuado para que suba. Ponga la masa en un plato que sea lo suficientemente grande para que suba. No es necesario que la cubra. Introduzca una parrilla en la primera posición y coloque el plato encima. Cierre la puerta y ajuste la función de levantar masa. Levantar Masa. Ajuste el tiempo necesario.

Descongelar

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

11.3 Vapor Solo



ADVERTENCIA!

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

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

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

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

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

Esterilización

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

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Alcachofas	99	50 - 60	2
Berenjenas	99	15 - 25	2
Coliflor, entera	99	35 - 45	2
Coliflor, en cogollos	99	25 - 35	2
Brécol, entero	99	30 - 40	2
Brécol, en cogollos ¹⁾	99	13 - 15	2
Setas laminadas	99	15 - 20	2
Guisantes	99	20 - 30	2
Hinojo	99	25 - 35	2
Zanahorias	99	25 - 35	2
Colinabo, tiras	99	25 - 35	2
Pimientos, tiras	99	15 - 20	2
Puerro, aros	99	20 - 30	2
Judías verdes	99	35 - 45	2
Canónigos, ramitos	99	20 - 25	2
Coles de Bruselas	99	25 - 35	2
Remolacha	99	70 - 90	2
Salsifí negro	99	35 - 45	2
Apio, en dados	99	20 - 30	2

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

¹⁾ Precaliente el horno 5 minutos.

Guarniciones / acompañamientos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Bollitos de levadura	99	25 - 35	2
Bolitas de patata	99	35 - 45	2
Patatas sin pelar, al punto	99	45 - 55	2
Arroz (proporción agua/arroz 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Patatas asadas, en cuartos	99	35 - 45	2
Bollitos de pan	99	35 - 45	2
Tallarines frescos	99	15 - 25	2
Polenta (relación de líquido 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (proporción agua/bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Cuscús (proporción agua/cuscús 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (tipo de pasta alemán)	99	25 - 30	2
Arroz aromático (proporción agua/arroz 1:1)	99	30 - 35	2
Lentejas rojas (proporción agua/lentejas 1:1)	99	20 - 30	2
Lentejas, marrones y verdes (proporción agua/lentejas 2:1)	99	55 - 60	2
Arroz con leche (proporción leche/arroz 2,5:1)	99	40 - 55	2

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

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

Frutas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Manzanas en rodajas	99	10 - 15	2
Bayas calientes	99	10 - 15	2
Compota de frutas	99	20 - 25	2
Chocolate fundido	99	10 - 20	2

Pescado

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trucha, aprox. 250 g	85	20 - 30	2
Gambas, frescas	85	20 - 25	2
Gambas, congeladas	85	30 - 40	2
Filetes de salmón	85	20 - 30	2
Trucha asalmónada, aprox. 1000 g	85	40 - 45	2
Mejillones	99	20 - 30	2
Filete de lengua	80	15	2

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Jamón cocido 1000 g	99	55 - 65	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pechuga de pollo pochada	90	25 - 35	2
Pollo, pochado, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
Redondo de ternera/ cerdo sin pata, 800 - 1000 g	90	80 - 90	2
Lomo de cerdo ahumado, escalfado	90	70 - 90	2
Tafelspitz (carne de res hervida)	99	110 - 120	2
Salchichas Finas	80	15 - 20	2
Salchicha de ternera de Baviera (salchicha blanca)	80	20 - 30	2
Salchicha Viena	80	20 - 30	2

Huevos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Huevos duros	99	18 - 21	2
Huevos cocidos	99	12 - 13	2
Huevos pasados por agua	99	10 - 11	2

11.4 Grill + Turbo y Vapor Solo sucesivamente

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

- Para comenzar a asar la comida utilice la función: Grill + Turbo.
- Coloque las verduras ya preparadas y las guarniciones en recipientes aptos

para horno y colóquelos en el horno con el asado.

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

Alimento	Grill + Turbo (primer paso: cocinar la carne)			Vapor Solo (segundo paso: añadir la verdura)		
	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif, 1 kg Coles de Bruselas, polenta	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 verduras: 3
Cerdo asado 1 kg, Patatas, verduras, salsas	180	60 - 70	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 verduras: 3
Ternera asada, 1 kg Arroz, verdura	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 verduras: 3

11.5 Vapor Combinado Mitad

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Natillas / flan en recipientes individuales ¹⁾	90	35 - 45	2
Huevos al horno ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrinas ¹⁾	90	40 - 50	2
Filete fino de pescado	85	15 - 25	2
Filete grueso de pescado	90	25 - 35	2
Pescado pequeño hasta 350 g	90	20 - 30	2
Pescado entero hasta 1000 g	90	30 - 40	2
Bollitos al horno	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Continuar durante otra media hora con la puerta cerrada.

11.6 Vapor Combinado 1 Cuarto

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Cerdo asado, 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Rosbif, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Ternera asada, 1.000 g	180	80 - 90	2
Pastel de carne, sin cocinar, 500 g	180	30 - 40	2
Redondo ahumado de cerdo, 600 - 1.000 g (poner en remojo 2 horas)	160 - 180	60 - 70	2
Pollo, 1.000 g	180 - 210	50 - 60	2
Pato, 1.500 - 2.000 g	180	70 - 90	2
Ganso, 3.000 g	170	130 - 170	1
Patatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	2
Gratén de pasta	170 - 190	40 - 50	2
Lasaña	170 - 180	45 - 55	2
Distintos tipos de pan 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Pan/Rollitos	180 - 210	25 - 35	2
Panecillos precocidos	200	15 - 20	2
Baguettes precocidas, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baguettes precocidas, 40 - 50 g, congeladas	200	25 - 35	2

11.7 Regenerar Con Vapor

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Platos únicos	110	10 - 15	2
Pasta	110	10 - 15	2
Arroz	110	10 - 15	2
Bollitos	110	15 - 25	2

11.8 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales como temperatura, tiempos de cocción y posición de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.
- Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

11.9 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	El tiempo de horneado es insuficiente.	Seleccione un tiempo de horneado mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.
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.

Resultado	Posible causa	Solución
El pastel no está listo en el tiempo indicado.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.

11.10 Horneado en un solo nivel:

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira/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	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Masa brisé - masa quebrada	Turbo	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Masa brisé - bizcocho	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)	Cocción convencional	180	70 - 90	1
Tarta de queso	Cocción convencional	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan de trenza / Roscones	Cocción convencional	170 - 190	30 - 40	3
Pan de Navidad	Cocción convencional	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pan (pan de centeno): 1. Primera parte del proceso de horneado. 2. Segunda parte del proceso de horneado.	Cocción convencional	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Buñuelos / Bollos rellenos de crema	Cocción convencional	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Brazo de gitano	Cocción convencional	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Pastel de azúcar (seco)	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastel de almendra con mantequilla / Pasteles de azúcar	Cocción convencional	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Turbo	150 - 170	30 - 55	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Cocción convencional	170	35 - 55	3
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	Cocción convencional	160 - 180 ¹⁾	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	15 - 25	3
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	3
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Cocción convencional	160 ¹⁾	20 - 30	3
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	3
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 ¹⁾	20 - 30	3
Rollitos	Turbo	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rollitos	Cocción convencional	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Turbo	150 ¹⁾	20 - 35	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	Cocción convencional	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Precaliente el horno.

11.11 Gratinados y horneados

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

¹⁾ Precaliente el horno.

11.12 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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80	3
Pan blanco	190 - 200	55 - 70	3

11.13 Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

Tartas / pastas / pan en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Buñuelos / Bollos rellenos de crema	160 - 180 ¹⁾	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	-

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	
			2 posiciones	3 posiciones
Pastas de hojaldre	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Pastelillos (20 unidades por bandeja)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Precaliente el horno.

11.14 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (con muchos ingredientes)	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 manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	1
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	1
Pan sin levadura	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (plato típico de Alsacia)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

11.15 Asado

- Use utensilios para horno resistentes al calor para asar. Consulte las instrucciones del fabricante del utensilio para horno.
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja

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

11.16 Tablas de asar

Carne De Res

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado	1 - 1,5 kg	Cocción convencional	230	120 - 150	1
Rosbif o solomillo entero: poco hecho	por cm de grosor	Grill + Turbo	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rosbif o solomillo entero: medio	por cm de grosor	Grill + Turbo	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rosbif o solomillo entero: muy hecho	por cm de grosor	Grill + Turbo	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Precaliente el horno.

Cerdo

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla / Cuello / Redondo de jamón	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	150 - 170	90 - 120	1
Chuletas / Costillas	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	170 - 190	30 - 60	1
Pastel de carne	750 g - 1 kg	Grill + Turbo	160 - 170	50 - 60	1
Codillo de cerdo (precocinado)	750 g - 1 kg	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
Espalda de cordero	1 - 1.5	Grill + Turbo	160 - 180	40 - 60	1

Carne De Caza

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

¹⁾ Precaliente el horno.

Aves

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	200 - 250 g cada trozo	Grill + Turbo	200 - 220	30 - 50	1
Medio pollo	400 - 500 g cada trozo	Grill + Turbo	190 - 210	40 - 50	1
Pollo, pular-da	1 - 1,5 kg	Grill + Turbo	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1,5 - 2 kg	Grill + Turbo	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 180	1
Pavo	2,5 - 3,5 kg	Grill + Turbo	160 - 180	120 - 150	1

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pavo	4 - 6 kg	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	Grill + Turbo	180 - 200	30 - 50	1

11.17 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

Grill Rápido

Alimento	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Burgers / Hamburguesas	8 - 10	6 - 8	4
Solomillo de cerdo	10 - 12	6 - 10	4

Alimento	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Salchichas	10 - 12	6 - 8	4
Filetes de ternera	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Tostar	1 - 3	1 - 3	5
Sandwiches	6 - 8	-	4

11.18 Congelados

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas, finas	190 - 210	15 - 25	3
Patatas fritas gruesas	190 - 210	20 - 30	3
Porciones/Croquetas	190 - 210	20 - 40	3
Patatas Asadas Con Cebolla	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso gratinado al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas De Pollo	180 - 200	40 - 50	2

Platos preparados congelados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Patatas fritas ¹⁾ (300 - 600 g)	Cocción convencional o Grill + Turbo	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	3
Baguettes	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3
Tartas de frutas	Cocción convencional	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	3

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

11.19 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

11.20 Conservar

- Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

- No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.
- Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.
- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.

- Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.
- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.
- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35-60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Frutas silvestres

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

11.21 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
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

11.22 Pan

Se recomienda no precalentar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan Blanco	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Chapata	200 - 220	35 - 45	2
Pan De Centeno	170 - 190	50 - 70	2
Pan negro	170 - 190	50 - 70	2
Pan de semillas	170 - 190	40 - 60	2
Pan/Rollitos	190 - 210	20 - 35	2

11.23 Tabla de la sonda térmica

Carne de vacuno

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

Carne de cerdo

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

Ternera

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

Carnero / cordero

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

Caza

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

Pescado

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

11.24 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Pruebas para la función: Vapor Solo.

Alimento	Contenedor (Gastronorm)	Cantidad (g)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Brécol ¹⁾	1 x 1/2 perforado	300	3	99	13 - 15	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brécol ¹⁾	2 x 1/2 perforado	2 x 300	2 y 4	99	13 - 15	Coloque la bandeja en la primera posición.
Brécol ¹⁾	1 x 1/2 perforado	máx.	3	99	15 - 18	Coloque la bandeja en la primera posición.
Guisantes congelados	2 x 1/2 perforado	2 x 1300	2 y 4	99	Hasta que la temperatura en el punto más frío alcance 85 °C.	Coloque la bandeja en la primera posición.

¹⁾ Precaliente el horno 5 minutos.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.
- 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 con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después de usarlo.

12.2 Productos de limpieza recomendados

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

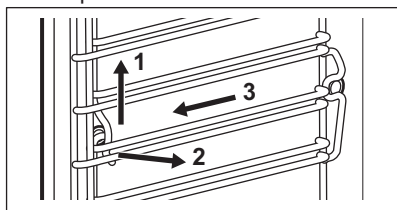
Puede comprar nuestros productos en www.electrolux.com/shop y en los mejores comercios.

12.3 Extracción de los carriles de apoyo

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el horno está totalmente frío. Corre el riesgo de quemarse.

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

12.4 Limpieza Vapor

Quite manualmente toda la suciedad que pueda.

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

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

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

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

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

1. Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo (unos 950 ml de agua) hasta que suene la señal acústica o aparezca el mensaje en la pantalla.
2. Elija la función de limpieza vapor en el menú: Limpieza.

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

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

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

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

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

3. Limpie la superficie interna del aparato con una esponja de superficie no abrasiva. Puede utilizar agua templada para limpiar el interior.

Después de limpiar, deje abierta la puerta del aparato durante aproximadamente 1 hora. Espere hasta que el aparato esté seco. Para acelerar el secado puede calentar el aparato con aire caliente a 150 °C durante aproximadamente 15 minutos. Puede obtener resultados máximos de la función de limpieza si limpia manualmente el aparato inmediatamente después de que termine la función.

12.5 Aviso De Limpieza

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

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

12.6 Sistema generador de vapor - Descalcificación

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

Retire todos los accesorios.

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

La duración del procedimiento completo es de unas 2 horas.

La luz de esta función está apagada.

1. Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío.
2. Pulse OK.
3. Coloque la bandeja de asar en la posición más baja.
4. Pulse OK.
5. Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.

6. Llene el resto del compartimento de agua con agua hasta el nivel máximo hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.

7. Pulse OK.

Así se activa la primera parte del procedimiento: Descalcificación.



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

8. Al final de la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.

9. Pulse OK.

10. Llene el compartimento de agua con agua corriente hasta el nivel máximo hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.

11. Pulse OK.

Así se activa la segunda parte del procedimiento: Descalcificación. Enjuaga el circuito generador de vapor.



La duración de esta parte es de unos 35 minutos.

Retire la bandeja honda al final del procedimiento.



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

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

12.7 Avisador para descalcificación

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

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

El avisador fijo obliga a efectuar la descalcificación.



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

12.8 Sistema generador de vapor



PRECAUCIÓN!

Seque el generador de vapor después de cada uso. Retire el agua con una esponja.



Retire los restos de cal con agua y vinagre.



PRECAUCIÓN!

Los desincrustantes químicos pueden dañar el esmalte. Siga las instrucciones del fabricante.

1. Para limpiar el compartimento de agua y el generador de vapor, vierta la mezcla de agua y vinagre (unos 250 ml) a través del compartimento de agua en el generador de vapor. Espere durante 10 minutos aproximadamente.
2. Retire el agua con vinagre mediante la esponja.
3. Utilice agua limpia (100 - 200 ml) para enjuagar el sistema de generación de vapor a través del compartimento de agua.
4. Elimine el agua del calderín con la esponja y séquelo.
5. Mantenga abierta la puerta para que el aparato se seque por completo.

12.9 Sistema generador de vapor - Aclarado

Retire todos los accesorios.

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

La duración de la función es de unos 30 minutos.

La luz de esta función está apagada.

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

12.10 Vaciado Del Depósito

Retire todos los accesorios.

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

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

La duración de la función es de unos 6 minutos.

La luz de esta función está apagada.

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

12.11 Extracción e instalación de la puerta

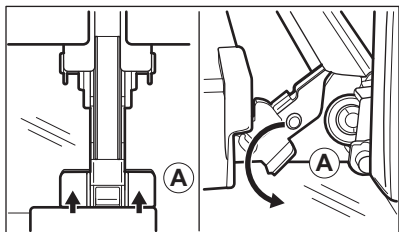
Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



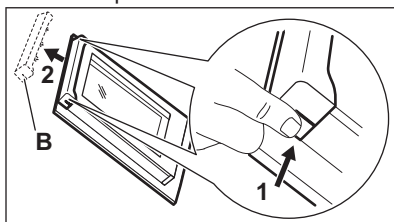
ADVERTENCIA!

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

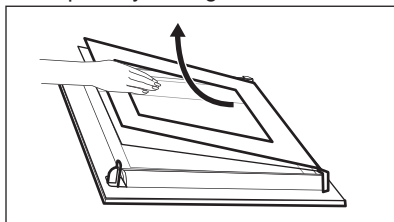
1. Abra la puerta completamente.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



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



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



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

Una vez terminada la limpieza, realice los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más

pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.



ADVERTENCIA!

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

12.12 Cambio de la bombilla

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



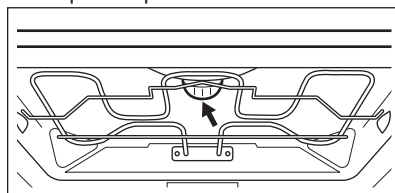
ADVERTENCIA!

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

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

La bombilla superior

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



2. Retire el anillo metálico y limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal.
5. Coloque la tapa de cristal.

La bombilla lateral

1. Retire el carril izquierdo para acceder a la bombilla.

2. Quite la cubierta con un destornillador Torx 20.
3. Quite y limpie el marco metálico y la junta.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Coloque el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Coloque el carril lateral izquierdo.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra F111.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.

Problema	Posible causa	Solución
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".
El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.	Ha habido un corte de alimentación.	Repita el procedimiento.
El procedimiento de descalcificación se interrumpe antes de que termine.	El usuario ha detenido la función.	Repita el procedimiento.
No hay agua en la bandeja honda después del procedimiento de descalcificación.	No se ha llenado el compartimento de agua hasta el nivel máximo.	Compruebe si hay agente desincrustante / agua en el cuerpo del compartimento de agua. Repita el procedimiento.
Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después del ciclo de descalcificación.	La bandeja honda está en una posición de estante incorrecta.	Retire el agua residual y el agente desincrustante del fondo del horno. Coloque la bandeja de asar en la posición más baja.
La función de limpieza se interrumpe antes de que termine.	Ha habido un corte de alimentación.	Repita el procedimiento.
La función de limpieza se interrumpe antes de que termine.	El usuario ha detenido la función.	Repita el procedimiento.
Hay demasiada agua en el fondo de la cavidad después del final de la función de limpieza.	Ha pulverizado demasiado detergente en el aparato antes de la activación del ciclo de limpieza.	Cubra todas las partes de la cavidad con una fina capa de detergente. Pulverice el detergente uniformemente.

Problema	Posible causa	Solución
No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.	La temperatura inicial de la cavidad del horno de la función de limpieza al vapor era demasiado alta.	Repita el ciclo. Ejecute el ciclo cuando el aparato esté frío.
No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.	No ha quitado las rejillas insertables antes del inicio del procedimiento de limpieza. Pueden transferir calor a las paredes y reducir el rendimiento.	Retire las rejillas insertables del aparato y repita la función.
No hay buenos resultados del procedimiento de limpieza.	No ha quitado los accesorios del aparato antes del inicio del procedimiento de limpieza. Pueden afectar al ciclo de vapor y reducir el rendimiento.	Retire los accesorios del aparato y repita la función.

13.2 Datos de asistencia

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

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

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

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

14. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOB8857AAX
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.68 kWh/ciclo

Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	44.5 kg

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

14.2 Ahorro de energía



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

Consejos generales

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

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

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

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

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

Cocción con la bombilla apagada

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

Turbo Plus

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

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

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.electrolux.com/shop



867326529-D-292017

