COE7P31X2
EOE7P31X

ES Horno

Manual de instrucciones

Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... 3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 8
4. PANEL DE MANDOS..... 8
5. ANTES DEL PRIMER USO..... 10
6. USO DIARIO.....11
7. FUNCIONES DEL RELOJ..... 13
8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS..... 14
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....16
10. FUNCIONES ADICIONALES..... 18
11. CONSEJOS.....20
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....34
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....38
14. INSTALACIÓN.....40
15. EFICACIA ENERGÉTICA.....42

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.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

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.
- 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.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. 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 el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 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 del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

2.5 Limpieza Pirolítica

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

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento.
  El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que

recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

2.6 Luces interiores

ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.

- 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 Asistencia

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

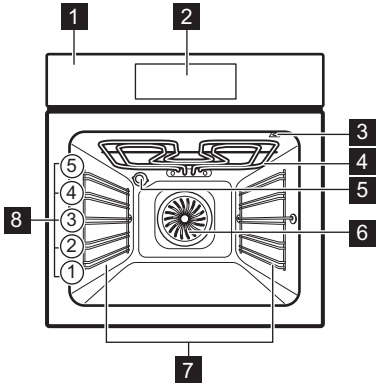
2.8 Eliminación

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.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



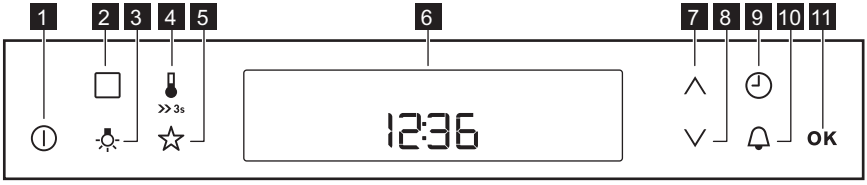
1 Panel de control
2 programador electrónico
3 Toma de la sonda térmica
4 Resistencia
5 Bombilla
6 Ventilador
7 Carril de apoyo, extraíble
8 Posiciones de los estantes

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
  Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
  Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**
  Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Sonda térmica**
  Para medir cuánto se ha hecho el alimento.
- **Carriles telescópicos**
  Para parrillas y bandejas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

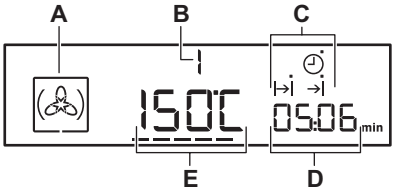


Utilice los sensores para accionar el aparato.

	Sensor	Función	Descripción
1		ENCENDIDO/ APAGADO	Conecta y desconecta el horno.
2		OPCIONES	Para ajustar una función de cocción, un programa automático o una función de limpieza.

	Sensor	Función	Descripción
3		BOMBILLA DEL HORNO	Conecta y desconecta la luz del horno.
4	>>3s	TEMPERATURA / CALENTAMIENTO RÁPIDO	Para ajustar y examinar la temperatura de la cavidad o la de la sonda térmica (si existe). Si se mantiene pulsada durante tres segundos, activa y desactiva la función de Calentamiento rápido.
5		MI PROGRAMA FAVORITO	Para guardar sus programas favoritos. Utilícelo para acceder a su programa favorito directamente, incluso con el horno apagado.
6	-	PANTALLA	Muestra los ajustes actuales del horno.
7		ARRIBA	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8		ABAJO	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
9		RELOJ	Para ajustar las funciones de reloj.
10		AVISADOR	Para ajustar el Avisador.
11	OK	OK	Para confirmar la selección o el ajuste.

4.2 Pantalla



A. Símbolo de función de cocción
B. Número de función / programa de cocción
C. Indicadores de las funciones de reloj (consulte la tabla "Funciones del reloj")
D. Visualización de reloj/calor residual
E. Visualización de la temperatura / hora actual

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Nombre	Descripción
	Programa automático	Puede elegir un programa automático.
☆	**Mi programa favorito**	Se usa el programa favorito.
kg / g	**kg / g**	Se usa un programa automático con introducción de peso.

Símbolo	Nombre	Descripción
h / min	**h / min**	Se usa una función de reloj.
---	**Indicador de calor residual / calentamiento**	Indica la temperatura en el horno.
	Temperatura / calentamiento rápido	Se usa la función.
	Temperatura	Puede examinar o cambiar la temperatura.
	Sonda térmica	La sonda térmica se encuentra en la toma de la sonda.
	Cierre de la puerta	Se usa la función de cierre de puerta.
	Avisador	Se usa la función del avisador.

4.3 Indicador de calentamiento

Si activas la función de cocción, aparece ---. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Cuando el horno se encuentra a la temperatura programada, las barras desaparecen de la pantalla.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".

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 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

1. Ajuste la función: y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Programe la función y la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción

Función del horno	Aplicación
Turbo	Para hornear en hasta 3 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 pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
Cocción convencional (Bóveda/ Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
LTC Cocina A Baja Temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
Turbo Plus	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo Plus. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se so interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual.La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética".Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.
Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.

Función del horno	Aplicación
Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.

6.2 Ajuste de la función de cocción

1. Encienda el horno con ⏻.

La pantalla muestra la temperatura ajustada, el símbolo y el número de la función de cocción.

2. Pulse ∧ o ∨ para programar una función de cocción.
3. Pulse OK o el horno se pone en marcha automáticamente después de 5 segundos.

Si activa el horno y no ajusta ninguna función de cocción ni programa, el aparato se desactiva automáticamente transcurridos 20 segundos.

6.3 Cambio de la temperatura

Pulse ∧ o ∨ para cambiar la temperatura por fases: 5 °C.

Cuando el horno está a la temperatura programada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento.

6.4 Consulta de la temperatura

Puede examinar la temperatura actual del horno cuando esté en uso la función o el programa.

1. Pulse 🌡 »3s.

La pantalla muestra la temperatura del horno.

2. Pulse OK o la pantalla vuelve a mostrar la temperatura automáticamente ajustada tras 5 segundos.

6.5 Calentamiento rápido

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

El calentamiento rápido está disponible con algunas funciones del horno. Si un tono de fallo está activado en el menú de ajustes, suena ña señal acústica si el Calentamiento rápido no está disponible para la función programada. Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.

Para activar el calentamiento rápido, mantenga pulsada 🌡 »3s durante más de 3 segundos.
Si el Calentamiento rápido está encendido, la pantalla muestra: barras horizontales intermitentes ---.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj		Aplicación
◷	HORA ACTUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora del día únicamente cuando el horno está encendido.
|→|	DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno.
→|	FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno.
|→|→|	TIEMPO DE RETARDO	Combinar las funciones de DURACIÓN y FIN.
🔔	AVISADOR	Para programar un temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.
00:00	TIEMPO DE COCCIÓN	Programar el tiempo de cocción, que muestra durante cuánto tiempo funciona el horno. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse. El TIEMPO DE COCCIÓN no se activa si la DURACIÓN y el FIN están programados.

7.2 Programar y cambiar la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca y parpadee h un **12:00**. "**12**" flashes.

1. Toque ∧ o ∨ para programar las horas.
2. Toque OK.
3. Toque ∧ o ∨ para programar los minutos.
4. Toque OK o ◷.

La pantalla muestra la hora nueva.

Para cambiar la hora del día toque ◷ una y otra vez hasta que ◷ empiece a parpadear.

7.3 Ajuste de la DURACIÓN

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura.
2. Pulse ◷ repetidamente hasta que |→| empiece a parpadear.
3. Utilice ∧ o ∨ para ajustar los minutos del tiempo de DURACIÓN.
4. Pulse OK o el tiempo de DURACIÓN se pone en marcha automáticamente después de 5 segundos.
5. Utilice ∧ o ∨ para ajustar las horas del tiempo de DURACIÓN.
6. Pulse OK. El tiempo de DURACIÓN empezará automáticamente después de 5 segundos.

Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. |→| y la hora ajustada parpadean en la pantalla. El horno se apaga.

7. Pulse un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal.
8. Apague el horno.

7.4 Programar el FIN

1. Programe una función del horno y una temperatura.
2. Toque ◷ una y otra vez hasta que →| parpadee en la pantalla.

3. Use ∧ o ∨ para programar el FIN y OK para confirmar. Programe en primer lugar los minutos y a continuación las horas.

Cuando termine la programación de la hora, sonará una señal acústica durante 2 minutos. →| y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El electrodoméstico se desactiva automáticamente.

4. Toque un campo sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
5. Apague el electrodoméstico.

7.5 Programar la función TIEMPO DE RETARDO para retrasar el tiempo

1. Programe una función del horno y una temperatura.
2. Toque ◷ una y otra vez hasta que |→| parpadee en la pantalla.
3. Toque ∧ o ∨ para programar los minutos para DURACIÓN.
4. Toque OK.
5. Toque ∧ o ∨ para programar las horas para DURACIÓN.
6. Toque OK, el electrodoméstico se cambia a la programación de la función FIN.

Hay un parpadeo en la pantalla →|.

7. Use ∧ o ∨ para programar el FIN y OK para confirmar. Programe en primer lugar los minutos y a continuación las horas.

El electrodoméstico se enciende automáticamente más tarde, funciona durante el tiempo de DURACIÓN y se detiene en el momento de FIN. En el momento programado, sonará una señal acústica durante 2 minutos. →| y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El electrodoméstico se desactiva automáticamente.

8. Toque un campo sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
9. Apague el electrodoméstico.

ⓘ Cuando el retraso del tiempo está activado, se muestra en la pantalla un símbolo estático de la función del horno, |→| con un punto y →|. El punto muestra qué función del reloj está activada en el reloj / pantalla de calor residual.

7.6 Programar el AVISADOR

1. Toque 🔔.

🔔 y un "00" parpadean en la pantalla.

2. Use 🔔 para cambiar entre opciones. Programe en primer lugar los segundos, a continuación los minutos y las horas.
3. Use ∧ o ∨ para programar el AVISADOR y 🔔 para confirmar.
4. Toque OK o el AVISADOR empieza automáticamente en 5 segundos.

Cuando termine la programación de la hora, sonará una señal acústica durante 2 minutos y parpadearán en la pantalla.

🔔 y un 00.00.

5. Toque un campo sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

7.7 TIEMPO DE COCCIÓN

1. Para reiniciar el tiempo de cocción, pulse: ∨ y ∧ dejen de parpadear a la vez en la pantalla.
2. Cuando en la pantalla aparezca un "00:00" y el temporizador comience a contar de nuevo.

8. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

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

Hay 9 programas automáticos. Utilice una receta o programa automático cuando no tenga conocimientos o experiencia para preparar un plato. La

pantalla muestra los tiempos de cocción predeterminados para todos los programas automáticos.

8.1 Programas automáticos

Número del programa	Nombre del programa
1	ROSBIF
2	CERDO ASADO
3	POLLO ENTERO
4	PIZZA
5	MAGDALENAS
6	QUICHE LORRAINE
7	PAN BLANCO
8	PATATAS GRATINADAS
9	LASAÑA

8.2 Programas automáticos

1. Encienda el aparato.
2. Toque ☐.

La pantalla muestra el número del programa automático (1 – 9).

3. Toque ∧ o ∨ para elegir el programa automático.
4. Toque OK o espere cinco segundos hasta que el aparato empiece automáticamente a funcionar.
5. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. El símbolo |→| parpadea.
6. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
7. Desactive el aparato.

8.3 Programas automáticos con introducción de peso

Al ajustar el peso de la carne, el aparato calcula el tiempo de asado.

1. Encienda el aparato.
2. Toque ☐.
3. Toque ∧ o ∨ para ajustar el programa de peso.

La pantalla muestra: el tiempo de cocción, el símbolo de duración |→|, un peso por defecto y una unidad de medida (kg, g).

4. Toque OK o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos.

El aparato se enciende.

5. Puede cambiar el valor del peso por defecto con ∧ o ∨. Toque OK.
6. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. |→| parpadea.
7. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
8. Desactive el aparato.

8.4 Programas automáticos con sonda térmica (modelos seleccionados)

La temperatura interior del alimento está predeterminada y fija en los programas con sonda térmica. El programa termina cuando el aparato alcanza la temperatura interior programada.

1. Active el aparato.
2. Toque ☐.

3. Instale la sonda térmica. Consulte "Sonda térmica".
4. Toque ∧ o ∨ para ajustar el programa de la sonda térmica.

La pantalla muestra el tiempo de cocción, |→| y .

5. Toque OK o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de cinco segundos.

Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. |→| parpadea.

6. Toque un sensor o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.
7. Desactive el aparato.

9. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Sonda térmica

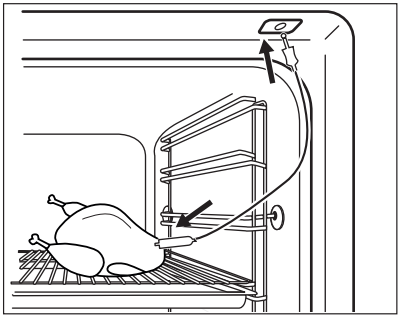
Se deben ajustar dos temperaturas: la temperatura del horno y la interna.

La sonda térmica mide la temperatura interior 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. Coloque la punta de la sonda térmica (con en el tirador) en el centro de la carne.
3. Coloque el enchufe de la sonda térmica en la toma de la parte superior de la cavidad.



La pantalla muestra intermitente y la temperatura interior programada predeterminada. La temperatura es de 60 °C durante el primer uso y el último valor ajustado para cada uso siguiente.

Cuando se enchufa el sensor de temperatura interna en la toma, se cancelan los ajustes de las funciones del reloj.

4. Toque ∧ o ∨ para ajustar la temperatura interna.
5. Toque OK o bien los ajustes se guardarán automáticamente después de 5 segundos.

Puede ajustar la temperatura interior solo cuando parpadee. Si la pantalla muestra pero no parpadea antes de que ajuste la temperatura interior, toque »3s y ∧ o ∨ para ajustar un valor nuevo.

6. Ajuste la función y temperatura del horno.

La pantalla muestra la temperatura interior actual y el símbolo de calentamiento ---.
Mientras el aparato calcula la duración aproximada, la pantalla muestra el contador. Cuando termina el primer cálculo, la pantalla muestra la duración aproximada de la cocción.
El aparato sigue calculando el tiempo durante la cocción. La pantalla se actualiza a intervalos con el valor de la nueva duración.

Cuando se cocina con el sensor de temperatura interna, puede cambiar la temperatura mostrada en la pantalla. Después de conectar el sensor a la toma y de ajustar una función y la temperatura del horno, la pantalla muestra la temperatura interna actual.

Toque »3s repetidamente para ver otras tres temperaturas:

- la temperatura interior ajustada
- la temperatura actual del horno
- la temperatura interior actual.

Cuando la carne alcanza la temperatura interna programada, suena una señal durante dos minutos y el valor de la temperatura interna y parpadean. El aparato se apaga.

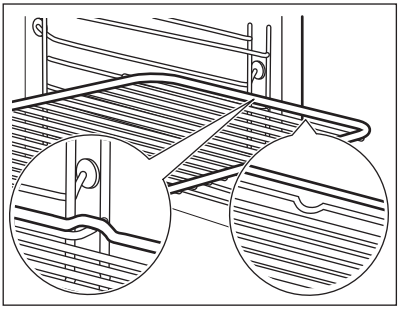
7. Pulse un sensor para desactivar la señal acústica.
8. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la carne del aparato.

ADVERTENCIA!
Tome las debidas precauciones cuando extraiga la sonda térmica. Está muy caliente. Corre el riesgo de quemarse.

9.2 Inserción de los accesorios

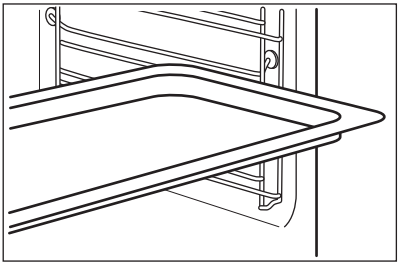
Parrilla:

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



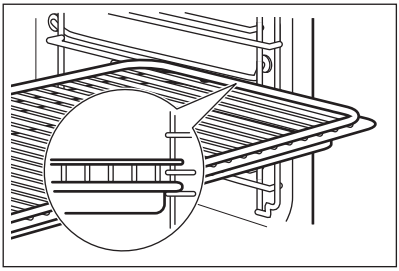
Bandeja/ Bandeja honda:

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



Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:

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.

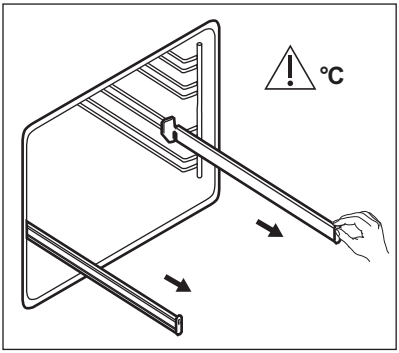
9.3 Carriles telescópicos

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

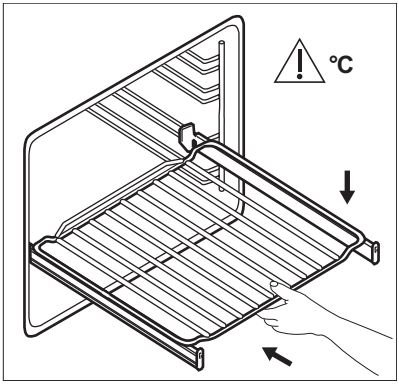
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

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 horno.



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

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Uso de la función Favoritos

Utilice esta función para guardar sus ajustes favoritos de temperatura y tiempo de un programa o función del horno.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo para una función o programa del horno.
2. Mantenga pulsada ☆ durante más de tres segundos. Sonará una señal acústica.
3. Apague el aparato.

- **Para activar la función**, toque ☆. El aparato activa su programa favorito.

Cuando la función está activa, puede cambiar la hora y la temperatura.

- **Para desactivar la función**, toque ⏻. El aparato desactiva su programa favorito.

10.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

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

La puerta permanece bloqueada durante la limpieza pirolítica. Aparecerá un mensaje en la pantalla al pulsar un sensor.

1. También puede utilizarlo cuando el horno está apagado. No ajuste una función de cocción.
2. Pulse y mantenga pulsada ⏻ durante 3 segundos.
3. Mantenga pulsado ⏲ y ∨ al mismo tiempo durante 2 segundos.

Sonará una señal acústica.
La pantalla muestra SAFE. La puerta está bloqueada.
Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 3.

10.3 Uso de la tecla de bloqueo

Puede activar la función únicamente cuando el horno esté funcionando.

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la función del horno.

1. Para activar la función, encienda el horno.
2. Active una función o ajuste del horno.
3. Mantenga pulsado ⏲ y ∨ al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena una señal.
El bloqueo se muestra en la pantalla.
Para desactivar la función de bloqueo, repita el paso 3.

La puerta permanece bloqueada durante la limpieza pirolítica. Aparecerá un mensaje en la pantalla al tocar un sensor.

Puede desactivar el horno cuando la función de bloqueo esté activada. Al apagar el horno, la función de bloqueo se desactiva.

10.4 Uso del menú de ajustes

El menú de ajustes sirve para activar o desactivar funciones del menú principal. La pantalla muestra SET y el número del ajuste.

	Descripción	Valor para ajustar
1	INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	ENCENDIDO/APAGADO
2	AVISO DE LIMPIEZA	ENCENDIDO/APAGADO
3	TONO DE TECLAS[1)]	CLIC / PITIDO/ APAGADO
4	TONO DE FALLO	ENCENDIDO/APAGADO
5	MODO DEMO	Código de activación: 2468
6	MENÚ SERVICIO	-
7	RESETEAR VALORES	SÍ/NO

1) El tono del sensor ENCENDIDO / APAGADO no se puede desactivar.

1. Pulse y mantenga pulsada ☐ durante 3 segundos.

La pantalla muestra SET1 y “1” parpadea.

2. Pulse ∧ o ∨ para fijar el ajuste.
3. Pulse OK.
4. Pulse ∧ o ∨ para cambiar el valor del ajuste.
5. Pulse OK.

Para salir del menú de ajustes, pulse ⏻ o mantenga presionada ☐.

10.5 Desconexión automática

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

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

Después de un apagado automático, toque un sensor para utilizar de nuevo el aparato.

ⓘ La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: sonda térmica, Luz, Cocina a baja temperatura, Duración, Fin e Inicio diferido.

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 sensores 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 el Avisador. Cuando termina la función Avisador, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

10.7 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10.8 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno 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 encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

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 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno 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. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

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

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

Carnes y pescados
Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

Antes de trinchar 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.

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.

11.2 Horneado y asado

Repostería

Alimento	Cocción convencional		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
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm. Precaliente el horno 10 minutos
Pastel de ciruelas	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan. Precaliente el horno 10 minutos
Galletas / masa quebrada	140	3	140 - 150	3	25 - 45	En bandeja
Merengues: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Merengues: dos niveles	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja. Precaliente el horno 10 minutos
Bollos	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja. Precaliente el horno 10 minutos
Bollos rellenos de crema: un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja

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

Pan y pizza

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 0,5 kg cada pieza. Precaliente el horno 10 minutos
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan/Rollitos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería. Precaliente el horno 10 minutos
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda. Precaliente el horno 10 minutos
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja. Precaliente el horno 10 minutos

Flanes

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Flan de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Flan de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Quiches	180	1	180	1	50 - 60	En un molde. Precaliente el horno 10 minutos

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde. Precaliente el horno 10 minutos
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde. Precaliente el horno 10 minutos

Carne

Alimento	Cocción convencional		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
Ternera	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
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero

Alimento	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
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	Cocción convencional		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Trucha/ Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/ Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

11.3 Grill

Ajuste la temperatura máxima.

Precaliente el horno 3 minutos.

Use el cuarto nivel.

Alimento	Cantidad		Tiempo (min)	
	Piezas	Cantidad (kg)	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Filetes de vacuno	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas	8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo (cortado en 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas	4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo	4	0.4	12 - 15	12 - 14

Alimento	Cantidad		Tiempo (min)	
	Piezas	Cantidad (kg)	1ª cara	2ª cara
Hamburguesa	6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados	4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Grill + Turbo

Use el primer o el segundo nivel.

Carne De Res
Precaliente el horno.

Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10

Cerdo

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Espalda, cuello, jamón 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Chuleta, costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo (precocido), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Ternera

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Cordero

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pierna de cordero, cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Espalda de cordero, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

Aves

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Trozos de ave, 0,2 - 0,25 kg cada uno	200 - 220	30 - 50

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Medio pollo, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pavo, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pavo, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Pescado (al vapor)

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Turbo Plus

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Panecillos, 12 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Panecillos, 9 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Macarons, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas hojaldradas, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas,8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verdura ponchada, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verdura mediterránea, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

11.6 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..

Ajuste la temperatura a 120 °C.

Alimento	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Filete de res, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Ternera asada, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Bistecs, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.7 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	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1.4	60	60	-

11.8 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 1/2 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).

Bayas

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 apagado.

11.9 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
Para una bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

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
Manzanas en rodajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.10 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

11.11 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Alimento	Función	Accesorios	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel pequeño	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	Coloque 20 pastelitos por bandeja.
Pastel pequeño	Turbo / Turbo	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pastelitos por bandeja.
Pastel pequeño	Turbo / Turbo	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	Coloque 20 pastelitos por bandeja.
Tarta de manzana	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.
Tarta de manzana	Turbo / Turbo	Parrilla	2	160	70 - 90	Utilice 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Turbo	Parrilla	2	160	40 - 50	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho sin grasa	Turbo / Turbo	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro). En posición diagonal. Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Turbo / Turbo	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Turbo / Turbo	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-

Alimento	Función	Accesorios	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas 4 - 6 piezas	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 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.

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar.Limpie la humedad del interior después de cada uso.

12.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

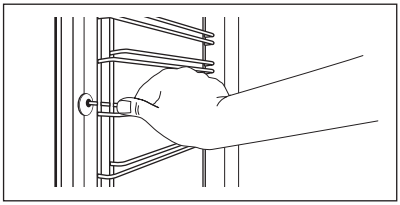
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

12.3 Extracción de los carriles de apoyo

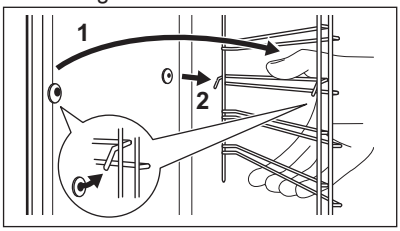
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .

PRECAUCIÓN!
Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared y extráigalo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

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

12.4 Pirólisis

PRECAUCIÓN!
Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.

El procedimiento de limpieza pirolítica no se iniciará:

- si no ha desconectado el enchufe de la sonda térmica de la toma de corriente. En algunos modelos, la pantalla muestra "C2" cuando se produce este error.
- si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.

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

Durante la limpieza pirolítica, la puerta está bloqueada. El símbolo y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea. La puerta se desbloquea cuando la temperatura en el interior del horno está por debajo de las condiciones de seguridad y la limpieza pirolítica ha terminado.

Durante la limpieza pirolítica, la lámpara permanece apagada.

1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesos.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Encienda el horno.
4. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre "Pyro" y el número del programa de limpieza.
5. Pulse OK.
6. Toque ∧ o ∨ para definir la duración del proceso de limpieza:

Opciones	Descripción
1	1:00 para un nivel de suciedad bajo
2	1:30 para un nivel de suciedad normal
3	2:30 para un nivel de suciedad alto

Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza.

7. Pulse OK para confirmar.

12.5 Aviso de limpieza

Para recordarle que la limpieza pirolítica es necesaria, el símbolo de aviso de limpieza parpadea en la pantalla después de cada desactivación del aparato durante los siguientes 10 segundos.

El aviso de limpieza se apaga:
- cuando termina la limpieza pirolítica.
- si lo desactiva en los ajustes básicos. Consulte "Utilización del menú de ajustes".

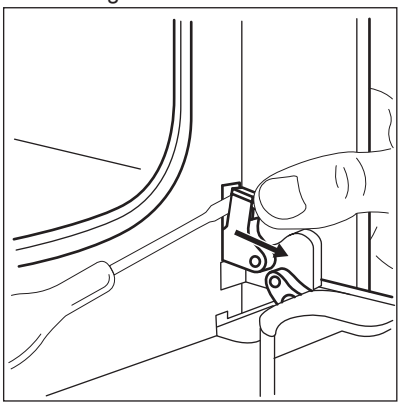
12.6 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

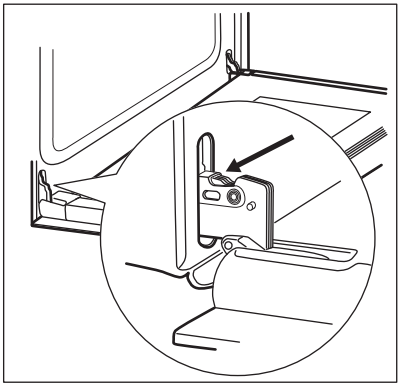
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

PRECAUCIÓN!
No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

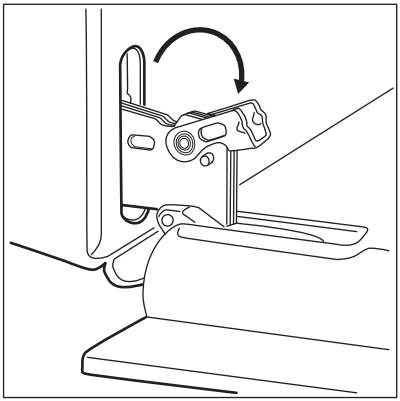
1. Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.
2. Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.



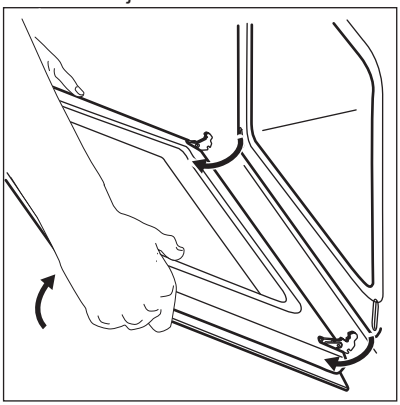
3. Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.



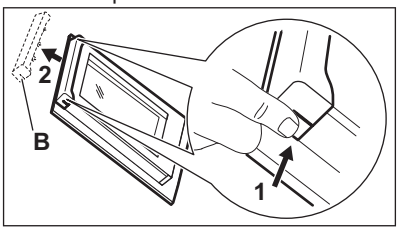
4. Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.



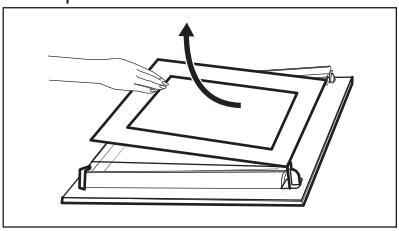
5. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desencajarla.



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



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. 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.

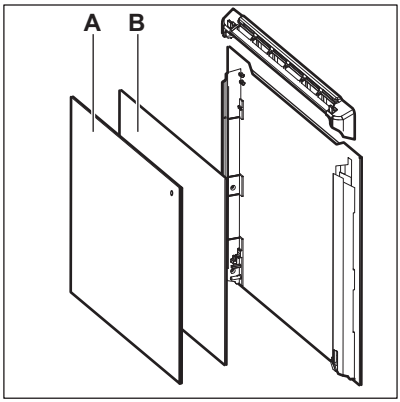


10. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

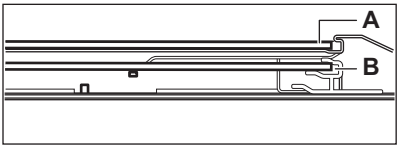
Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.



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



12.7 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Encienda el horno.

Espere a que se haya enfriado el horno.

2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

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

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal de la lámpara 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.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
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".

Problema	Posible causa	Solución
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 no muestra la hora si está apagada.	La pantalla está apagada.	Toque ⏲ y ∧ al mismo tiempo para volver a activar la pantalla.
La sonda térmica no funciona.	El enchufe de la sonda térmica no está correctamente conectado a la toma.	Introduzca el enchufe de la sonda térmica en la toma lo máximo posible.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C2".	Desea iniciar la función Pirólisis o Descongelar, pero no ha retirado el enchufe de la sonda térmica de la toma.	Desconecte la clavija de la sonda térmica del conector.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.
En la pantalla aparece "F102".	• No ha cerrado completamente la puerta. • El cierre de la puerta está averiado.	• Cierre completamente la puerta. • Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.

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.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra **"Demo"**.	El modo de demostración está activado.	Consulte "Utilización del menú de ajustes" en el capítulo "Funciones adicionales".

13.2 Datos de servicio

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

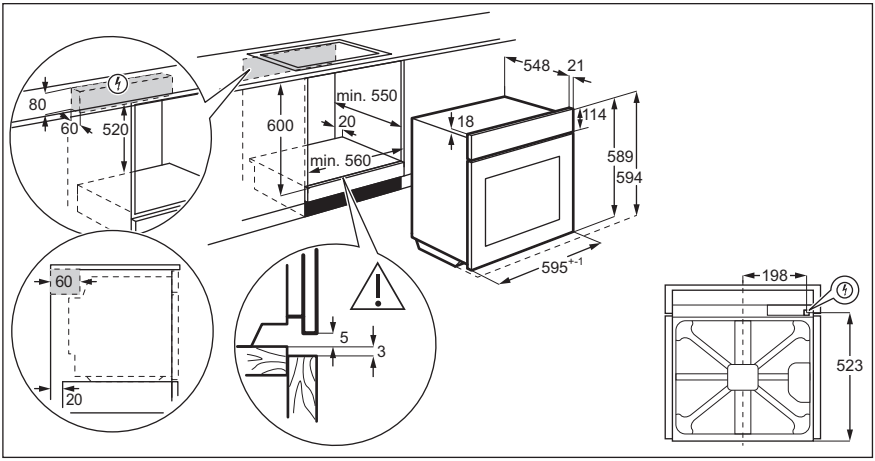
Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

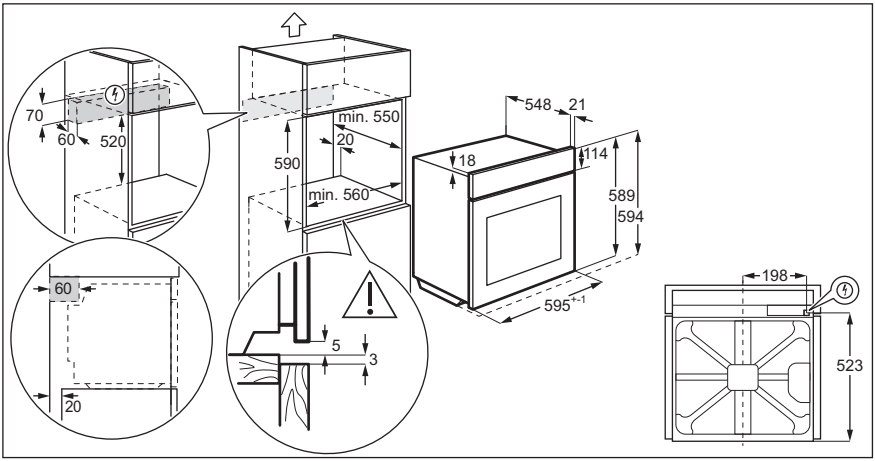
Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

14. INSTALACIÓN

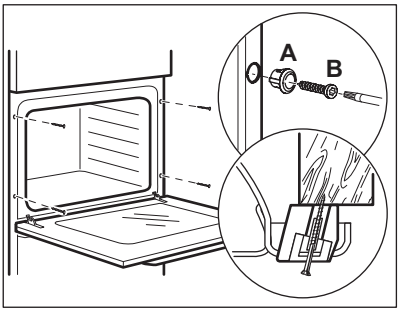
ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

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 (mm²)
máximo 1380	3 x 0.75

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
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	COE7P31X2 EOE7P31X	
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	COE7P31X2	31.5 kg
	EOE7P31X	31.1 kg

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

15.2 Ahorro de energía

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

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el horno funciona. 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.

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

Desactivación de la pantalla
Puede apagar la pantalla. Mantenga pulsados ⏲ y ∧ simultáneamente. Para encender, repita este paso.

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

867355042-A-472018

CE